

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Средняя школа д. Охона»

Пестовского района Новгородской области

Рассмотрено на заседании
педагогического совета
протокол № 1
от 31.08.2020 г.

Согласовано
с методическим советом
протокол № 1
от 31.08.2020 г.

Утверждаю
директор

МБОУ «СШ д. Охона»
/Т.В. Чучман/
Приказ № 91 от 02.09.2020 г.



Рабочая программа

по технологии

5-9 класс

(279 часов)

**Разработала: Андросова Наталья
Александровна, учитель первой
квалификационной категории**

д. Охона

2020 год

Пояснительная записка

Рабочая программа по учебному предмету «Технология» составлена на основе УМК Технология.5-9 классы, курс «Технология. Обслуживающий труд» / под ред. О. А. Кожинной, Е. Н. Кудакowej, С. Э. Маркутской – М. «Дрофа», 2016 г.

Целью реализации рабочей программы по «Технологии» является усвоение содержания предмета и достижение обучающимися результатов изучения в соответствии с требованиями ФГОС ООО

Задачами учебного предмета являются:

- формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях;
- формирование представлений о технологической культуре производства ;
- развитие культуры труда;
- становление системы технических и технологических знаний и умений;
- воспитание трудовых, гражданских, патриотических качеств.
- формирование у обучающихся культуры проектной и исследовательской деятельности, использование проектного метода во всех видах образовательной деятельности;
- формирование ключевых компетентностей: информационной, коммуникативной, навыков командной работы и сотрудничества; инициативности, гибкости мышления, предприимчивости, самоорганизации;

Рабочая программа по технологии рассчитана на 4 года.

Общее количество часов за уровень обучения составляет 245 часов со следующим распределением по классам:

5 класс – 70 часов,

6 класс – 70 часов,

7 класс – 70 часов,

8 класс – 35 часов.

9 класс – 34 часа

Методы и приёмы обучения: В основе обучения лежит системно-деятельностный подход, дифференцированный подход.

Словесные методы обучения (рассказ, объяснение, беседа, работа с учебником); наглядные методы (наблюдение, иллюстрация, демонстрация наглядных пособий, презентаций); практические методы (практические работы); метод проектов; ролевой метод.

Формы промежуточной и итоговой аттестации:

Промежуточная аттестация
1 четверть – тестирование
2 четверть - тестирование
3 четверть – тестирование
4 четверть – тестирование
годовая работа – проект

Оценочные материалы (процедуры)

Устный опрос, практическая работа, творческие и проектные работы, тесты

Критерии оценки качества знаний учащихся по технологии (Приложение № 2)

Критерии оценивания планируемых результатов:

- умение осуществлять анализ развития технологий;
- умение давать аргументированный прогноз развития технологий;
- умение осуществлять анализ вероятных рисков применения перспективных технологий;
- умение производить оценку вероятных рисков применения перспективных технологий;
- умение производить оценку последствий развития существующих технологий;

Планируемые результаты освоения учебного предмета

Личностные результаты:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты:

Регулятивные УУД

- планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;

- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.

Познавательные УУД

- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения.

Коммуникативные УУД

- отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива; умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
- формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
- способность к коллективному решению творческих задач;
- способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
- способность прийти на помощь товарищу;
- способность бесконфликтного общения в коллективе.

Предметные результаты:

- формирование технологической культуры и культуры труда;
- формирование проектного, инженерного, технологического мышления обучающегося, соответствующего актуальному технологическому укладу;
 - адаптивность к изменению технологического уклада;
 - осознание обучающимся роли техники и технологий и их влияния на развитие системы «природа — общество — человек»;
 - овладение методами исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
 - овладение средствами графического отображения и формами визуального представления объектов или процессов, правилами выполнения графической документации (рисунок, эскиз, чертеж);
 - применение предметных знаний и формирование запроса у

обучающегося к их получению для решения прикладных задач в своей текущей деятельности/реализации замыслов;

- формирование культуры по работе с информацией, необходимой для решения учебных задач, и приобретение необходимых компетенций (например, поиск различными способами, верификация, анализ, синтез);

- формирование представлений о развитии мира профессий, связанных с изучаемыми технологиями, для осознанного выбора собственной траектории развития.

Результаты, заявленные образовательной программой «Технология», по блокам содержания

Современные технологии и перспективы их развития

Выпускник научится:

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

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

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

5 класс

По завершении учебного года обучающийся:

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

- соблюдает правила безопасности и охраны труда при работе с учебным и лабораторным оборудованием;

- владеет безопасными приемами работы с ручными и электрифицированным бытовым инструментом;

- использует ручной и электрифицированный бытовой инструмент в соответствии с задачей собственной деятельности (по назначению);

- разъясняет содержание понятий «изображение», «эскиз», «материал», «инструмент» и адекватно использует эти понятия;

- организует и поддерживает порядок на рабочем месте;

- применяет и рационально использует материал в соответствии с задачей собственной деятельности;

- осуществляет сохранение информации о результатах деятельности в формах описания, схемы, эскиза, фотографии, графического изображения;

- использует при выполнении учебных задач научно-популярную литературу, справочные материалы и ресурсы интернета;

- осуществляет операции по поддержанию порядка и чистоты в жилом и рабочем помещении;

- осуществляет корректное применение/хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки и др.).

Предметные результаты:

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

Проектные компетенции (включая компетенции проектного управления):

- получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации или по готовому образцу с применением рабочих инструментов, не требующих регулирования.

6 класс

По завершении учебного года обучающийся:

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

- соблюдает правила безопасности и охраны труда при работе с учебным и лабораторным оборудованием;
- разъясняет содержание понятий «чертеж», «форма», «макет», «прототип», «программа» и адекватно использует эти понятия;
- характеризует содержание понятия «потребность» (с точки зрения потребителя) и адекватно использует эти понятия;
- может охарактеризовать два-три метода поиска и верификации информации в соответствии с задачами собственной деятельности;
- применяет безопасные приемы первичной и тепловой обработки продуктов питания.

Предметные результаты:

- читает элементарные чертежи;
- выполняет элементарные чертежи, векторные и растровые изображения, в том числе с использованием графических редакторов;
- анализирует формообразование промышленных изделий;
- выполняет базовые операции редактора компьютерного трехмерного проектирования (на выбор образовательной организации);
- применяет навыки формообразования, использования объемов в дизайне (макетирование из подручных материалов);
- характеризует основные методы/способы/приемы изготовления объемных деталей из различных материалов, в том числе с применением технологического оборудования;
- получил и проанализировал опыт изготовления макета или прототипа;
- проводит морфологический и функциональный анализ технической системы или изделия;
- применяет простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации/проектированию процесса изготовления материального продукта;
- может охарактеризовать технологии разработки информационных продуктов (приложений/компьютерных программ), в том числе технологии виртуальной и дополненной реальности;
- проектирует и реализует упрощенные алгоритмы функционирования встраиваемого программного обеспечения для управления элементарными техническими системами;

Проектные компетенции (компетенции проектного управления и гибкие компетенции):

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

7 класс

По завершении учебного года обучающийся:

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

- соблюдает правила безопасности и охраны труда при работе с учебным и лабораторным оборудованием;

- разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «технологическая операция» и адекватно использует эти понятия;
- разъясняет содержание понятий «станок», «оборудование», «машина», «сборка», «модель», «моделирование», «слой» и адекватно использует эти понятия;
- следует технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта на собственной практике;
- характеризует пищевую ценность пищевых продуктов;
- может назвать специфичные виды обработки различных видов пищевых продуктов (овощи, мясо, рыба и др.);
- может охарактеризовать основы рационального питания.

Предметные результаты:

- выполняет элементарные технологические расчеты;
- называет и характеризует актуальные и перспективные информационные технологии;
- получил и проанализировал опыт проведения виртуального эксперимента по избранной обучающимся тематике;
- анализирует данные и использует различные технологии их обработки посредством информационных систем;
- использует различные информационно-технические средства для визуализации и представления данных в соответствии с задачами собственной деятельности;
- выполняет последовательность технологических операций по подготовке цифровых данных для учебных станков;
- применяет технологии оцифровки аналоговых данных в соответствии с задачами собственной деятельности;
- характеризует свойства конструкционных материалов искусственного происхождения (например, полимеров, композитов);
- применяет безопасные приемы выполнения основных операций слесарно-сборочных работ;
- характеризует основные виды механической обработки конструкционных материалов;
- характеризует основные виды технологического оборудования для выполнения механической обработки конструкционных материалов;
- характеризует основные технологии производства продуктов питания;
- получает и анализирует опыт лабораторного исследования продуктов питания.

Проектные компетенции (компетенции проектного управления и гибкие компетенции):

- использует методы генерации идей по модернизации/проектированию материальных продуктов или технологических систем, направленных на достижение поставленных целей;
- самостоятельно решает поставленную задачу, анализируя и подбирая материалы и средства для ее решения;

- использует инструмент выявления потребностей и исследования пользовательского опыта;

- получил и проанализировал опыт определения характеристик и разработки материального или информационного продукта, включая планирование, разработку концепции, моделирование, конструирование и разработку документации в информационной среде (конструкторе), на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

8 класс

По завершении учебного года обучающийся:

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

- организует рабочее место в соответствии с требованиями безопасности и правилами эксплуатации используемого оборудования и/или технологии, соблюдает правила безопасности и охраны труда при работе с оборудованием и/или технологией;

- разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «технологическая операция» и адекватно использует эти понятия;

- может охарактеризовать ключевые предприятия и/или отрасли региона проживания;

- называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий;

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

Предметные результаты:

- описывает жизненный цикл технологии, приводя примеры;

- объясняет простейший технологический процесс по технологической карте, в том числе характеризуя негативные эффекты;

- получил и проанализировал опыт разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам и т. п.) технологии получения материального/информационного продукта с заданными свойствами;

- получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта на собственной практике;

- перечисляет и характеризует виды технической и технологической документации;

- описывает технологическое решение с помощью текста, эскизов, схем, чертежей;

- составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;

- создает модель, адекватную практической задаче;

- проводит оценку и испытание полученного продукта;

- осуществляет конструирование и/или модификацию электрической цепи в соответствии с поставленной задачей;

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

Проектные компетенции (компетенции проектного управления и гибкие компетенции):

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

9 класс

По завершении учебного года обучающийся:

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

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

Предметные результаты:

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

Проектные компетенции (компетенции проектного управления и гибкие компетенции):

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

Содержание учебного предмета

Современные технологии и перспективы их развития

Развитие технологий. Понятие «технологии». Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии.

История развития технологий. Источники развития технологий: эволюция потребностей, практический опыт, научное знание, технологизация научных идей. Развитие технологий и их влияние на среду обитания человека и уклад общественной жизни. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития.

Развитие технологических систем и последовательная передача функций управления и контроля от человека технологической системе. Робототехника. Системы автоматического управления. Программирование работы устройств.

Промышленные технологии. Производственные технологии. Технологии сферы услуг. Технологии сельского хозяйства.

Автоматизация производства. Производственные технологии автоматизированного производства.

Материалы, изменившие мир. Технологии получения материалов. Современные материалы: многофункциональные материалы, возобновляемые материалы (биоматериалы), пластики и керамика как альтернатива металлам, новые перспективы применения металлов, пористые металлы.

Современные информационные технологии, применимые к новому технологическому укладу.

Управление в современном производстве. Инновационные предприятия. Трансферт технологий.

Работа с информацией по вопросам формирования, продвижения и внедрения новых технологий, обслуживающих ту или иную группу потребностей или отнесенных к той или иной технологической стратегии.

Технологии в повседневной жизни (например, в сфере быта), которые могут включать в себя кройку и шитье (обработку текстильных материалов), влажно-тепловую обработку тканей, технологии содержания жилья, технологии чистоты (уборку), технологии строительного ремонта, ресурсосберегающие технологии (воду, тепло, электричество) и др.

Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Технологии производства продуктов питания (технологии общественного питания).

Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся

Способы представления технической и технологической информации. Техническое задание. Технические условия. Эскизы и чертежи. Технологическая карта. Алгоритм. Инструкция. Описание систем и процессов с помощью блок-схем. Электрическая схема.

Метод дизайн-мышления. Алгоритмы и способы изучения потребностей. Составление технического задания/спецификации на изготовление продукта, призванного удовлетворить выявленную потребность.

Методы проектирования, конструирования, моделирования. Методы принятия решения. Анализ альтернативных ресурсов.

Порядок действий по сборке конструкции/механизма. Способы соединения деталей. Технологический узел. Понятие модели.

Логика проектирования технологической системы. Модернизация изделия и создание нового изделия как вид проектирования технологической системы. Конструкции. Основные характеристики конструкций. Порядок действий по проектированию конструкции/механизма, удовлетворяющей(-его) заданным условиям. Моделирование. Функции моделей. Использование моделей в процессе проектирования технологической системы. Простые механизмы как часть технологических систем.

Опыт проектирования, конструирования, моделирования.

Сборка моделей. Исследование характеристик конструкций. Проектирование и конструирование моделей по известному прототипу. Испытания, анализ, варианты модернизации. Модернизация продукта. Разработка конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения. Конструирование простых систем с обратной связью.

Модификация механизма на основе технической документации для получения заданных свойств (решения задачи) — моделирование с помощью конструктора или в виртуальной среде. Простейшие роботы.

Изготовление продукта по заданному алгоритму. Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов (продукт и технология его изготовления — на выбор образовательной организации).

Компьютерное моделирование, проведение виртуального эксперимента.

Разработка и создание изделия средствами учебного станка, в том числе управляемого программой. Автоматизированное производство на предприятиях региона.

Разработка и изготовление материального продукта. Апробация полученного материального продукта. Модернизация материального продукта.

Планирование (разработка) материального продукта в соответствии с поставленной задачей и/или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

Разработка проектного замысла по алгоритму: реализация этапов анализа ситуации, целеполагания, выбора системы и принципа действия/модификации продукта (поисковый и аналитический этапы проектной деятельности). Изготовление материального продукта с применением элементарных (не требующих регулирования) и/или сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов/технологического оборудования (практический этап проектной деятельности).

Разработка и реализация командного проекта, направленного на разрешение значимой для обучающихся задачи или проблемной ситуации.

Построение образовательных траекторий и планов для самоопределения обучающихся

Предприятия региона проживания обучающихся, работающие на основе современных производственных технологий. Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях региона, рабочие места и их функции. Высокотехнологичные производства региона проживания обучающихся, функции новых рабочих профессий в условиях высокотехнологичных производств и новые требования к кадрам.

Понятия трудового ресурса, рынка труда. Характеристики современного рынка труда. Квалификации и профессии. Цикл жизни профессии. *Стратегии профессиональной карьеры*. Современные требования к кадрам. Концепции «обучения для жизни» и «обучения через всю жизнь». Разработка матрицы возможностей.

Тематическое планирование

5 класс

№ п/п	Название раздела, темы	Количество часов	Деятельность учителя с учётом рабочей программы воспитания
Кулинария – 20 часов			
1.	Понятие о процессе пищеварения и усвояемости пищи. Общие сведения о питательных веществах..	1	-установление доверительных отношений между учителем и его учениками, способствующих позитивному восприятию учащимися требований и просьб учителя -привлечение внимания школьников к ценностному аспекту изучаемых на уроках явлений, организация их работы с получаемой на уроке социально значимой информацией – инициирование ее обсуждения, высказывания учащимися своего мнения по ее поводу, выработки своего к ней отношения
2.	Современные данные о роли витаминов. Суточная потребность в витаминах	1	
3.	Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой	1	
4.	Правила мытья посуды. Пр.р. «Определение безопасности для здоровья моющих средств». Инструктаж по ТБ	1	
5.	Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера.	1	
6.	Интерьер жилых помещений и их комфортность. Пр.р. «Выполнение эскиза интерьера кухни». Инструктаж по ТБ	1	
7.	Разделение кухни на зоны для приготовления пищи и столовой	1	
8.	Декоративное украшение кухни, изделия собственного приготовления Пр.р. «Выполнение эскизов прихваток, полотенец». Инструктаж по ТБ	1	
9.	Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и пользование ими.	1	
10.	Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Пр.р. «Складывание бумажных и тканевых салфеток различными способами». Инструктаж по ТБ	1	
11.	Бутерброды. Виды бутербродов.	1	
12.	Горячие напитки. Виды горячих напитков. Пр.р. «Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку» Инструктаж по ТБ	1	
13.	Строение яйца. Технология приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд.	1	
14.	Способы определения готовности блюд из яиц. Пр.р. «Приготовление блюда из яиц» Инструктаж по ТБ	1	
15.	Понятие о пищевой ценности. Пр. р. «Определение доброкачественности овощей по внешнему виду» Инструктаж по ТБ	1	
16.	Тестирование по теме «Кулинария»	1	
17.	Санитарные условия обработки овощей. Способы и формы нарезки. Виды салатов.	1	
18.	Значения и виды тепловой обработки продуктов. Способы варки овощей. Пр.р. «Приготовление блюда из вареных, сырых овощей» Инструктаж по ТБ	1	

19.	Роль продовольственных товаров. Способы приготовления домашних запасов. Температура и влажность в хранилище овощей	1	
20.	Заготовка продуктов. Правила замораживания	1	
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов – 38 часов			
21.	Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке.	1	-использование воспитательных возможностей содержания учебного предмета через демонстрацию детям примеров ответственного, гражданского поведения, проявления человеколюбия и добросердечности - организация шефства мотивированных и эрудированных учащихся над их неуспевающими одноклассниками, дающего школьникам социально значимый опыт сотрудничества и взаимной помощи
22.	Пр.р «Зарисовка традиционных орнаментов, определение традиционного колорита и материалов для вышивания» Инструктаж по ТБ	1	
23.	Правила заправки изделия в пяльцы Пр.р. «Вышивание метки стебельчатым швом». Инструктаж по ТБ	1	
24.	Пр.р «Отделка вышивкой салфетки» Инструктаж по ТБ	1	
25.	Пр.р. «Оформление салфетки в технике «узелковый бантик» Инструктаж по ТБ	1	
26.	Классификация текстурных волокон. Пр.р «Изучение свойств нитей основной и уточной» Инструктаж по ТБ	1	
27.	Пр.р« Определение лицевой изнаночной сторон ткани»	1	
28.	Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве. Пр.р «Выполнение образца полотняного переплета» Инструктаж по ТБ	1	
29.	Виды машины, применяемых в швейной промышленности. Пр.р. «Намотка нитки на шпульку» Инструктаж по ТБ	1	
30.	Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Пр. р «Заправка верхней и нижней нитей» Инструктаж по ТБ	1	
31.	Выполнение машинных строчек, регулирование длины стежка. Пр.р. «Выполнение машинных строчек на ткани» Инструктаж по ТБ	1	
32.	Тестирование за II четверть	1	
33.	Виды приводов швейной машины их устройства, преимущества и недостатки. Правила безопасного труда при работе на швейной машинке	1	
34.	Тестирование по теме «Бытовая универсальная швейная машина»	1	
35.	Прямые стежки. Строчки выполняемые прямыми стежками.	1	
36.	Пр. р. «Выполнение ручных стежков, строчных швов». Инструктаж по ТБ	1	
37.	Виды фартуков. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий.	1	
38.	Типы линий в системе ЕСКД. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе.	1	
39.	Фигура человека и ее измерение	1	
40.	Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука. Пр.р «Снятие мерок и запись результатов измерения».	1	

	Инструктаж по ТБ		
41.	Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам	1	
42.	Пр.р «Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам»	1	
43.	Моделирование фартука (форма, симметрия, ассиметрия) Пр.р «Моделирование фартука выбранного фасона»	1	
44.	Подготовка выкройки к раскрою. Пр. раб. «Моделирование фартука выбранного фасона» Инструктаж по ТБ	1	
45.	Конструкция машинного шва.	1	
46.	Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов.	1	
47.	Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани.	1	
48.	Обмеловка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.	1	
49.	Пр. р. «Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя» Инструктаж по ТБ	1	
50.	Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Пр.р «Обработка деталей края». Инструктаж по ТБ	1	
51.	Тестирование за III четверть	1	
52.	Художественная отделка изделия	1	
53.	Пр. р. «Художественная отделка изделия. Изготовление заготовки». Инструктаж по ТБ	1	
54.	Пр.р. «Соединение деталей изделия машинными швами». Инструктаж по ТБ	1	
55.	Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий	1	
56.	Пр. р. «Художественная отделка изделия. Основной этап работы». Инструктаж по ТБ	1	
57.	Пр. р. «Художественная отделка изделия. Завершающий этап работы». Инструктаж по ТБ	1	
58.	Пр. р. «Художественная отделка и влажно-тепловая обработка изделия». Инструктаж по ТБ	1	
ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТЫ – 12 часов			
59.	Понятие о творческом проекте по технологии	1	<ul style="list-style-type: none"> • инициирование и поддержка исследовательской деятельности школьников в рамках реализации ими индивидуальных исследовательских проектов навык генерирования и оформления собственных идей, навык
60.	Обсуждение проекта «Отделка швейного изделия вышивкой»	1	
61.	Выбор изделия для проекта и его обсуждение, обоснование выбора,	1	
62.	Разработка эскиза изделия.	1	
63.	Выбор оборудования, инструментов и приспособлений.	1	
64.	Пр. р «Составление технологической последовательности выполнения проекта.» Инструктаж по ТБ	1	
65.	Изготовление проектной работы.	1	

66.	Пр. р. «Отделка швейного изделия вышивкой. Перенос вышивки на ткань» Инструктаж по ТБ	1	уважительного отношения к чужим идеям, оформленным в работах других исследователей, навык публичного выступления перед аудиторией, аргументирования и отстаивания своей точки зрения.
67.	Пр. р. «Отделка швейного изделия вышивкой. Контуры вышивки» Инструктаж по ТБ	1	
68.	Пр. р. «Отделка швейного изделия вышивкой. Основная часть вышивки» Инструктаж по ТБ	1	
69.	Пр. р. «Отделка швейного изделия вышивкой. Завершение и контроль качества вышивки» Инструктаж по ТБ	1	
70.	Годовая работа – защита проекта	1	
		70 часов	

6 класс

№ п/п	Название раздела, темы	Количество часов	Деятельность учителя с учётом рабочей программы воспитания
ТЕМА «КУЛИНАРИЯ» 17 ЧАСОВ			
1.	Минеральные соли и микроэлементы. Их содержание в пищевых продуктах	1	-установление доверительных отношений между учителем и его учениками, способствующих позитивному восприятию учащимися требований и просьб учителя -привлечение внимания школьников к ценностному аспекту изучаемых на уроках явлений, организация их работы с получаемой на уроке социально значимой информацией
2.	Значение солей для организма. Суточная потребность в солях	1	
3.	Молоко. Питательная ценность молока. Домашние животные, молоко которых используется в пищу	1	
4.	Обеззараживание молока с помощью тепловой обработки. Пр.р. «Кипячение и пастеризация молока» Инструктаж по ТБ	1	
5.	Кисломолочные продукты. Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов.	1	
6.	Пр.р «Приготовление блюд из творога» Инструктаж по ТБ	1	
7.	Подготовка к варке круп. Блюда из каши. Пр. р. «Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши» Инструктаж по ТБ	1	
8.	Посуда и инвентарь, применяемый при варке каш, бобовых, макаронных изделий. Пр.р« приготовление гарнира из макаронных изделий» Инструктаж по ТБ	1	
9.	Понятие о пищевой ценности рыбы. Санитарные условия обработки рыбы. Пр.р «Механическая обработка рыбы» Инструктаж по ТБ	1	
10.	Разделка соленой рыбы. Блюда из рыбы Пр.р. «Разделка соленой рыбы» «Приготовление блюд из рыбы» Инструктаж по ТБ	1	
11.	Правила сервировки стола к обеду и ужину. Праздничный стол. Украшения стола. Способы подачи блюд. Сезонный стол	1	
12.	Пр. р. «Приготовление блюд для праздничного стола» Инструктаж по ТБ	1	
13.	Тестирование за 1 четверть	1	
14.	Природные источники воды. Способы разогрева пищи в походных условиях.	1	

	Соблюдение мер безопасности		
15.	Процессы, происходящие при квашении и солении. Обработка капусты	1	
16.	Особенности консервирования овощей. Маринование без пастеризации. Кулинарное применение	1	
17.	Расчет количества продуктов для похода. Посуда для приготовления пищи в походных условиях. Пр.р. «Расчет количества продуктов для похода» Инструктаж по ТБ	1	
СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ – 37 ЧАСОВ			
18.	Натуральные волокна животного происхождения. Дефекты ткани	1	-установление доверительных отношений между учителем и его учениками, способствующих позитивному восприятию учащимися требований и просьб учителя, привлечению их внимания к обсуждаемой на уроке информации, активизации их познавательной деятельности - побуждение школьников соблюдать на уроке общепринятые нормы поведения, правила общения со старшими (учителями) и сверстниками (школьниками), принципы учебной дисциплины и самоорганизации
19.	Пр.р «Определение лицевой и изнаночной стороны переплетений» Инструктаж по ТБ	1	
20.	История швейной машины. Назначения, устройства и принцип действия регуляторов швейной машины.	1	
21.	Уход за швейной машиной. Чистка и смазка Пр.р «Чистка и смазка швейной машины» Инструктаж по ТБ	1	
22.	Установка иглы в швейную машину Пр.р «Замена иглы в швейной машине» Инструктаж по ТБ	1	
23.	Регулировка качества машинной строчки. Пр.р «Регулировка качества машинной строчки для различных тканей»	1	
24.	Эксплуатация, гигиенически и эстетические требования к легкому женскому платью	1	
25.	Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок	1	
26.	Правила снятия мерок. Пр.р «Снятие мерок и запись результатов измерения» Инструктаж по ТБ	1	
27.	Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4. Пр.р «Построение чертежа юбки в масштабе 1:4» Инструктаж по ТБ	1	
28.	Пр.р «Построение чертежа и моделирование юбки выбранного фасона» Инструктаж по ТБ	1	
29.	Пр.р «Подготовка выкройки юбок» Инструктаж по ТБ	1	
30.	Тестирование за II четверть	1	
31.	Применение складок в швейных изделиях. Виды строк для отделки кокетки и их расположение	1	
32.	Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и полоску	1	
33.	Пр. р «Раскладка выкройки и раскрой ткани» Инструктаж по ТБ	1	
34.	Обмеловка и раскрой ткани. Пр.р. «Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя». Инструктаж по ТБ	1	
35.	Тестирование по теме « Материаловедение и машиноведение»	1	
36.	Пр.р. « Обработка деталей кроя» Инструктаж	1	

	по Тб		
37.	Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выкройка низа изделий	1	
38.	Примерка юбки, выявление и исправления дефектов, подгонка изделий по фигуре	1	
39.	Пр.р «Проведение примерки, исправление дефектов». Инструктаж по ТБ	1	
40.	Художественное оформление изделий	1	
41.	Пр. р «Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия». Начало. Инструктаж по ТБ	1	
42.	Пр. р «Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия». Завершение. Инструктаж по ТБ	1	
43.	Контроль и оценка качества готового изделия	1	
44.	Краткие сведения из истории создания изделия из лоскута	1	
45.	Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды	1	
46.	Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты, приспособления, для выкраивания элементов орнаментов.	1	
47.	Пр.р« Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги». Инструктаж по ТБ.	1	
	Техника соединения деталей. Пр. р. «Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья» Инструктаж по ТБ	1	
48.	Тестирование за III четверть	1	
49.	Приемы стилизации реальных форм. Пр.р «Выполнение статистической, динамической, симметрической композиции» Инструктаж по ТБ	1	
50.	Элементы декоративного решения реального существования форм. Пр.р« Выполнение ассиметрической композиции» Инструктаж по ТБ	1	
51.	Художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, цветовое решение рисунка	1	
52.	Инструменты и приспособления для свободной росписи	1	
53.	Приемы выполнения свободной росписи. Пр.р «Создание композиции с изображением пейзажа в технике свободной росписи по ткани» Инструктаж по ТБ	1	
ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА – 3 ЧАСА			
54.	Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой, обувью.	1	- использование воспитательных возможностей содержания учебного предмета через обсуждения в классе проблемных ситуаций
55.	Способы удаления пятен с одежды. Пр.р «Удаление пятен с одежды». Инструктаж по ТБ	1	
56.	Влажная уборка дома	1	
ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ- 2 ЧАСА			
57.	Общее понятие об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей	1	-использование воспитательных

	электрической энергии.		возможностей содержания учебного предмета через демонстрацию детям примеров ответственного, гражданского поведения,
58.	Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов.	1	
ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТЫ – 12 ЧАСОВ			
59.	Понятие о творческом проекте	1	<ul style="list-style-type: none"> • инициирование и поддержка исследовательской деятельности школьников в рамках реализации ими индивидуальных исследовательских проектов навык генерирования и оформления собственных идей, навык уважительного отношения к чужим идеям, оформленным в работах других исследователей, навык публичного выступления перед аудиторией, аргументирования и отстаивания своей точки зрения.
60.	Обсуждение проекта «Изготовление изделия в технике лоскутного шитья»	1	
61.	Выбор изделия для проекта и его обсуждение, обоснование выбора,	1	
62.	Разработка эскиза изделия. Выбор оборудования, инструментов и приспособлений.	1	
63.	Пр. р «Составление технологической последовательности выполнения проекта.» Инструктаж по ТБ	1	
64.	Изготовление проектной работы.	1	
65.	Пр. р. «Изготовление изделия в технике лоскутного шитья. Выбор изделия» Инструктаж по ТБ	1	
66.	Пр. р. «Изготовление изделия в технике лоскутного шитья. Начало работы» Инструктаж по ТБ	1	
67.	Пр. р. «Изготовление изделия в технике лоскутного шитья. Основная часть изготовления изделия»	1	
68.	Пр. р. «Отделка швейного изделия вышивкой. Завершение и контроль качества изделия» Инструктаж по ТБ	1	
69.	Оформление отчета о проделанной работе.	1	
70.	Годовая работа – защита проекта	1	
ИТОГО		70 часов	

7 класс

№ п/п	Название раздела, темы	Количество часов	
КУЛИНАРИЯ – 17 часов			
1.	Понятие о микроорганизмах.	1	<ul style="list-style-type: none"> - установление доверительных отношений между учителем и его учениками, способствующих позитивному восприятию учащимися требований и просьб учителя
2.	Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу	1	
3.	Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста.	1	
4.	Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий.	1	
5.	Виды начинок и украшений для изделий из теста	1	
6.	Пр.р. «Выполнение эскизов художественного оформления пирогов, тортов, пирожных» Инструктаж по ТБ	1	
7.	Состав теста для пельменей и вареников	1	
8.	Способы защипывания краев пельменей и	1	

	вареников		
9.	Правила варки. Пр. Р. «Приготовление Вареников» Инструктаж по ТБ	1	
10.	Оформление готовых блюд и подача их к столу	1	
11.	Сахар и его роль. Технология приготовления желе и муссов	1	
12.	Технология приготовления компота из свежих, сушеных и замороженных фруктов.	1	
13.	Технология приготовления мороженого в домашних условиях. подача десерта	1	
14.	Пр. р. « Приготовление и художественное оформление сладких и десертных блюд» Инструктаж по ТБ	1	
15.	Тестирование за I четверть	1	
16.	Способы определения готовности варения. Пр.р «Приготовление варения из ягод» Инструктаж по ТБ	1	
17.	Приготовление варенья, повидлов, джема. Пр. р «Приготовление цукатов из апельсиновых корок» Инструктаж по ТБ	1	
СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ -36 ч			
18.	Химические волокна. Свойства тканей из искусственных волокон. Пр.р «Изучение свойств тканей из искусственных волокон» Инструктаж по ТБ	1	-организация шефства мотивированных и эрудированных учащихся над их неуспевающими одноклассниками, дающего школьникам социально значимый опыт сотрудничества и взаимной помощи - привлечение внимания школьников к ценностному аспекту изучаемых на уроках явлений, организация их работы с получаемой на уроке социально значимой информацией
19.	Уход за изделиями из искусственных волокон	1	
20.	Наладка и уход за швейной машиной. Пр.р «Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины» Инструктаж по ТБ	1	
21.	Принцип образования двухниточного машинного стежка. Пр.р. «Устранение неполадок в работе швейной машины» Инструктаж по ТБ	1	
22.	Виды женского легкого платья и спортивной одежды. История брюк	1	
23.	Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельным рукавом»	1	
24.	Правила снятия мерок. Пр.р «Снятие мерок и запись результатов измерения» Инструктаж по ТБ	1	
25.	Построение основы чертежа плечевого изделия или брюк в масштабе 1:4	1	
26.	Построение основы чертежа плечевого изделия или брюк в натуральную величину по своим меркам	1	
27.	Зрительные иллюзии в одежде. Пр.р « Моделирование изделия выбранного фасона» Инструктаж по ТБ	1	
28.	Особенности раскладки выкройки на ткани с направлением рисунка Пр.р. «Подготовка выкройки» Инструктаж по ТБ	1	
29.	Тестирование за II четверть	1	
30.	Пр. р. «Раскладка ткани с направлением рисунка» Инструктаж по ТБ	1	
31.	Способы обработки деталей кроя. Пр.р	1	

	«Обработка деталей кроя» Инструктаж по ТБ		
32.	Способы обработки деталей кроя. Пр.р «Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя» Инструктаж по ТБ	1	
33.	Обработка средних и шаговых швов. Пр.р «Скалывание и сметывание деталей кроя» Инструктаж по ТБ	1	
34.	Пр.р. «Проведение примерки, исправление дефектов» Инструктаж по ТБ	1	
35.	Пр.р. Стачивание деталей» Инструктаж по ТБ	1	
36.	Пр.р. «Выполнение отделочных работ. Начало работы» Инструктаж по ТБ	1	
37.	Пр.р. «Выполнение отделочных работ. Завершение работы» Инструктаж по ТБ	1	
38.	Пр.р. «Влажно-тепловая обработка изделия» Инструктаж по ТБ	1	
39.	Инструменты и материалы для вязания крючком.	1	
40.	Подготовка материалов к работе .Условные обозначения, применяемые при вязании крючком	1	
41.	Пр. р. «Заготовка современных узоров и орнаментов» Инструктаж по ТБ	1	
42.	Пр. р. «Заготовка старинных узоров и орнаментов» Инструктаж по ТБ	1	
43.	Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Пр.р. «Изготовление образцов вязания крючком» Инструктаж по ТБ	1	
44.	Определение количества петель и ниток. Пр.р. «Изготовление образцов вязания крючком» Инструктаж по ТБ	1	
45.	Технология выполнения различных петель.	1	
46.	Раппорт узора и его запись	1	
47.	Виды узлов макраме. Способы плетения. Пр.р. «Изготовление пояса, тесьмы, шнура и др. способом плетения» Инструктаж по ТБ	1	
48.	Современная отделка пояса.	1	
49.	Технология ткачества поясов на дощечках и бедрышке. Пр.р « Изготовление пояса или фрагмента методом ткачества на дощечках или бедрышке. Выбор метода». Инструктаж по ТБ	1	
50.	Пр.р « Изготовление пояса или фрагмента методом ткачества на дощечках или бедрышке. Начальный этап». Инструктаж по ТБ	1	
51.	Пр.р « Изготовление пояса или фрагмента методом ткачества на дощечках или бедрышке Технологический этап». Инструктаж по ТБ	1	
52.	Пр.р « Изготовление пояса или фрагмента методом ткачества на дощечках или бедрышке Завершение работы». Инструктаж по ТБ	1	
53.	Тестирование за III четверть	1	
Технология ведения дома – 2 часа			
54.	Общие сведения из истории интерьера, национальные традиции. Требования к	1	- привлечение внимания школьников к

	интерьеру прихожей, детской комнаты.		ценностному аспекту изучаемых на уроках явлений, организация их работы с получаемой на уроке социально значимой информацией
55.	Пр.р. «Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей». Инструктаж по ТБ	1	
56.	Использование комнатных растений в интерьере	1	
57.	Современная бытовая техника с учетом потребностей и доходов семьи	1	
Электротехнические работы – 2 часа			
58.	Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Пути экономии электрической энергии	1	- активизация познавательной деятельности обучающихся
59.	Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области применения	1	
Творческие проекты- 10 часов			
60.	Понятие о творческом проекте	1	-инициирование и поддержка исследовательской деятельности школьников в рамках реализации ими индивидуальных исследовательских проектов, что даст школьникам возможность приобрести навык самостоятельного решения теоретической проблемы, исследователей, навык публичного выступления перед аудиторией, аргументирования и отстаивания своей точки зрения.
61.	Обсуждение проекта «Праздник своими руками»	1	
62.	Выбор темы для проекта и его обсуждение, обоснование выбора	1	
63.	Сбор информации, литературы, дополнительного материала.	1	
64.	Разработка сценария, распределение ролей	1	
65.	Составления плана проведения праздника	1	
66.	Подбор материала для проведения праздника	1	
67.	Подбор материала для оформления праздника	1	
68.	Реклама праздника	1	
69.	Оформление отчета о проделанной работе	1	
70.	Годовая работа – защита проекта	1	
ИТОГО		70 часов	

8 класс

№ п/п	Название раздела, темы	Количество часов	Деятельность учителя с учётом рабочей программы воспитания
КУЛИНАРИЯ – 14 часов			
1.	Общие понятия об обмене веществ	1	- активизация их познавательной деятельности - привлечение внимания школьников к ценностному аспекту изучаемых на уроках явлений, организация их работы с получаемой на уроке социально значимой информацией
2.	Пр.р. «Составление суточного меню» Инструктаж по ТБ	1	
3.	Виды домашней птицы. Способы определения качества	1	
4.	Первичная обработка птицы. Виды тепловой обработки	1	
5.	Пр. р «Первичная обработка птицы» Инструктаж по ТБ	1	
6.	Пр. р «Приготовление блюд из птицы» Инструктаж по ТБ	1	
7.	Выбор блюд национальной кухни в	1	

	соответствии с традициями		
8.	Тестирование за I четверть	1	
9.	Пр.р «Презентация блюда национальной кухни» Инструктаж по ТБ	1	
10.	Правила поведения за столом и приема гостей. Пр. р. «Изготовление приглашений» Инструктаж по ТБ	1	
11.	Способы консервирования фруктов и ягод. Пр.р «первичная обработка ягод для компота» Инструктаж по ТБ	1	
12.	Способы закупорки банок и бутылок. Пр. р «Приготовление сиропа» Инструктаж по ТБ	1	
13.	Время стерилизации. Пр.р «стерилизация и укупорка банок с компотом» Инструктаж по ТБ	1	
14.	Особенности упаковки пищевых продуктов Пр.р «Чтение информации на этикетке товаров»	1	
СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ -15 ч			
15.	Основные направления современной моды. Правила снятия мерок	1	<ul style="list-style-type: none"> - поддержка мотивации детей к получению знаний - активизация познавательной деятельности - организация шефства мотивированных и эрудированных учащихся над их неуспевающими одноклассниками
16.	Тестирование за II четверть	1	
17.	Пр.р. «Снятие мерок и запись результатов измерения» Инструктаж по ТБ	1	
18.	Пр.р. «Построение основы чертежа в натуральную величину или копирование чертежа готовой выкройки из журнала мод, его проверка и коррекция по снятым меркам». Инструктаж по ТБ	1	
19.	Пр.р. «Раскладка выкройки на ворсовой ткани и раскрой» Инструктаж по ТБ	1	
20.	Пр.р. « Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ» Инструктаж по ТБ	1	
21.	Пр.р. « Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия» Инструктаж по ТБ	1	
22.	Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания	1	
23.	Технология выполнения простых петель различными способами .Пр. р « Выполнение эскизов вязанных декоративных элементов для платьев». Инструктаж по Тб	1	
24.	История валяния. Выполнение работ в технике валяния. Инструменты, оборудование и материалы для валяния	1	
25.	Тестирование за III четверть	1	
Технология ведения дома – 4 ч			
26.	Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей. Бюджет семьи.	1	- активизация познавательной деятельности
27.	Пр.р «Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки».	1	- привлечение внимания школьников к ценностному аспекту

	Инструктаж по ТБ		изучаемых на уроках явлений, организация их работы с получаемой на уроке социально значимой информацией
28.	Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений	1	
29.	Практическая работа «Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни). Подбор строительного-отделочных материалов по каталогам. Определение гармоничного соответствия вида плинтусов, карнизов и т. п. стилю интерьера.» Инструктаж по ТБ	1	
Электротехнические работы – 2 ч			
30.	Бытовые электрические обогреватели. Электродвигатели. Двигатели постоянного и переменного тока.	1	- активизация познавательной деятельности
31.	Источники света, светодиоды. Использование электромагнитных волн для передачи информации. Устройства отображения информации, телевизор.	1	
Современное производство и профессиональное образование - 3 ч			
32.	Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Разделение труда.	1	- привлечение внимания школьников к ценностному аспекту изучаемых на уроках явлений, организация их работы с получаемой на уроке социально значимой информацией
33.	Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.	1	
34.	Практические работы «Анализ структуры предприятия легкой промышленности. Анализ профессионального деления работников предприятия» инструкция ТБ	1	
35.	Итоговое тестирование	1	
ИТОГО		35 часов	

9 класс

№ урока	Название раздела, темы	Кол-во часов	Деятельность учителя с учётом рабочей программы воспитания
Современные и перспективные технологии (2 часа)			
1	Лазерные технологии и нанотехнологии.	1	- активизация познавательной деятельности
2	Биотехнологии и современные медицинские технологии.	1	
Электротехнические работы, элементы тепловой энергетики, автоматика и робототехника (3 часа)			
3	Протокол связи – настоящее и будущее. Что такое MAC – адрес.	1	- поддержка мотивации детей к получению знаний - активизация познавательной деятельности
4	Управление роботом.	1	
5	Знакомство с 3D технологиями.	1	
Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения (9 часов)			

6	Семейная экономика.	1	- привлечение внимания школьников к ценностному аспекту изучаемых на уроках явлений, организация их работы с получаемой на уроке социально значимой информацией -использование воспитательных возможностей содержания учебного предмета для обсуждения проблемных ситуаций в классе
7	Планирование семейного бюджета. Тестирование за 1 четверть	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	
<i>Технологии получения и преобразования текстильных материалов (8 часов)</i>			
15	Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом.	1	- побуждение школьников соблюдать на уроке общепринятые нормы поведения, правила общения со старшими (учителями) и сверстниками (школьниками), принципы учебной дисциплины и самоорганизации
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	
<i>Технология обработки пищевых продуктов (7 часов)</i>			
23	Блюда национальной кухни (на примере первых блюд).	1	-привлечение внимания школьников к ценностному аспекту изучаемых на уроках явлений, организация их работы с получаемой на уроке социально значимой информацией
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	
<i>Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности (5 часов)</i>			

30	Запуск творческого индивидуального проекта. 1 этап – поисково – исследовательский.	1	-инициирование и поддержка исследовательской деятельности школьников в рамках реализации ими индивидуальных исследовательских проектов
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	

Календарно - тематическое планирование

5 класс

№ п/п	Название раздела, темы	Дата
Кулинария – 20 часов		
1.	Понятие о процессе пищеварения и усвояемости пищи. Общие сведения о питательных веществах..	
2.	Современные данные о роли витаминов. Суточная потребность в витаминах	
3.	Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой	
4.	Правила мытья посуды. Пр.р. «Определение безопасности для здоровья моющих средств». Инструктаж по ТБ	
5.	Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера.	
6.	Интерьер жилых помещений и их комфортность. Пр.р. «Выполнение эскиза интерьера кухни». Инструктаж по ТБ	
7.	Разделение кухни на зоны для приготовления пищи и столовой	
8.	Декоративное украшение кухни, изделия собственного приготовления Пр.р. «Выполнение эскизов прихваток, полотенец». Инструктаж по ТБ	
9.	Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и пользование ими.	
10.	Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Пр.р. «Складывание бумажных и тканевых салфеток различными способами». Инструктаж по ТБ	
11.	Бутерброды. Виды бутербродов.	
12.	Горячие напитки. Виды горячих напитков. Пр.р. « Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку» Инструктаж по ТБ	
13.	Строение яйца. Технология приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд.	
14.	Способы определения готовности блюд из яиц. Пр.р. «Приготовление блюда из яиц» Инструктаж по ТБ	
15.	Понятие о пищевой ценности. Пр. р. «Определение доброкачественности овощей по внешнему виду» Инструктаж по ТБ	
16.	Тестирование за 1 четверть	
17.	Санитарные условия обработки овощей. Способы и формы нарезки. Виды салатов.	
18.	Значения и виды тепловой обработки продуктов. Способы варки овощей. Пр.р. «Приготовление блюда из вареных, сырых овощей» Инструктаж по ТБ	
19.	Роль продовольственных товаров. Способы приготовления домашних запасов. Температура и влажность в хранилище овощей	
20.	Заготовка продуктов. Правила замораживания	
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов – 38 часов		
21.	Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке.	
22.	Пр.р «Зарисовка традиционных орнаментов, определение традиционного колорита и материалов для вышивания» Инструктаж по ТБ	
23.	Правила заправки изделия в пальцы Пр.р. «Вышивание метки стебельчатым швом». Инструктаж по ТБ	
24.	Пр.р «Отделка вышивкой салфетки» Инструктаж по ТБ	
25.	Пр.р. «Оформление салфетки в технике «узелковый бантик» Инструктаж по ТБ	
26.	Классификация текстурных волокон. Пр.р «Изучение свойств нитей основной	

	и уточной» Инструктаж по ТБ	
27.	Пр.р« Определение лицевой изнаночной сторон ткани»	
28.	Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве. Пр.р «Выполнение образца полотняного переплета» Инструктаж по ТБ	
29.	Виды приводов, применяемых в швейной промышленности. Пр.р. «Намотка нитки на шпульку»	
30.	Административная контрольная работа за 2 четверть	
31.	Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Пр. р «Заправка верхней и нижней нитей» Инструктаж по ТБ	11.01
32.	Выполнение машинных строчек, регулирование длины стежка. Пр.р. «Выполнение машинных строчек на ткани» Инструктаж по ТБ	13.01
33.	Виды приводов швейной машины их устройства, преимущества и недостатки.	18.01
34.	Правила безопасного труда при работе на швейной машинке	20.01
35.	Прямые стежки. Строчки выполняемые прямыми стежками.	25.01
36.	Пр. р. «Выполнение ручных стежков, строчных швов». Инструктаж по ТБ	27.01
37.	Виды фартуков. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий.	01.02
38.	Типы линий в системе ЕСКД. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе.	03.02
39.	Фигура человека и ее измерение	08.02
40.	Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука. Пр.р «Снятие мерок и запись результатов измерения». Инструктаж по ТБ	10.02
41.	Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам	15.02
42.	Пр.р «Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам»	17.02
43.	Моделирование фартука (форма, симметрия, асимметрия) Пр.р «Моделирование фартука выбранного фасона»	20.02
44.	Подготовка выкройки к раскрою. Пр. раб. «Моделирование фартука выбранного фасона» Инструктаж по ТБ	24.02
45.	Конструкция машинного шва.	01.03
46.	Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов.	03.03
47.	Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани.	10.03
48.	Обмеловка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.	15.03
49.	Тестирование за 3 четверть	17.03
50.	Пр.р. «Прокладывание контурных и контрольных линий выкройки на ткань» Инструктаж ТБ	
51.	Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Пр.р «Обработка деталей края». Инструктаж по ТБ	
52.	Художественная отделка изделия	
53.	Пр. р. «Художественная отделка изделия. Изготовление заготовки». Инструктаж по ТБ	
54.	Пр.р. «Соединение деталей изделия машинными швами». Инструктаж по ТБ	
55.	Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий	
56.	Пр. р. «Художественная отделка изделия. Основной этап работы». Инструктаж по ТБ	
57.	Пр. р. «Художественная отделка изделия. Завершающий этап работы». Инструктаж по ТБ	
58.	Пр. р. «Художественная отделка и влажно-тепловая обработка изделия». Инструктаж по ТБ	
ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТЫ – 12 часов		
59.	Понятие о творческом проекте по технологии	

60.	Обсуждение проекта «Отделка швейного изделия вышивкой»	
61.	Выбор изделия для проекта и его обсуждение, обоснование выбора,	
62.	Разработка эскиза изделия.	
63.	Выбор оборудования, инструментов и приспособлений.	
64.	Пр. р «Составление технологической последовательности выполнения проекта.» Инструктаж по ТБ	
65.	Изготовление проектной работы.	
66.	Пр. р. «Отделка швейного изделия вышивкой. Перенос вышивки на ткань» Инструктаж по ТБ	
67.	Пр. р. «Отделка швейного изделия вышивкой. Контур вышивки» Инструктаж по ТБ	
68.	Пр. р. «Отделка швейного изделия вышивкой. Основная часть вышивки» Инструктаж по ТБ	
69.	Пр. р. «Отделка швейного изделия вышивкой. Завершение и контроль качества вышивки» Инструктаж по ТБ	
70.	Годовая работа – защита проекта	
		70 часов

6 класс

№ п/п	Название раздела, темы	Дата
ТЕМА «КУЛИНАРИЯ» 17 ЧАСОВ		
1.	Минеральные соли и микроэлементы. Их содержание в пищевых продуктах	
2.	Значение солей для организма. Суточная потребность в солях	
3.	Молоко. Питательная ценность молока. Домашние животные, молоко которых используется в пищу	
4.	Обеззараживание молока с помощью тепловой обработки. Пр.р. «Кипячение и пастеризация молока» Инструктаж по ТБ	
5.	Кисломолочные продукты. Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов.	
6.	Пр.р «Приготовление блюд из творога» Инструктаж по ТБ	
7.	Подготовка к варке круп. Блюда из каши. Пр. р. «Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши» Инструктаж по ТБ	
8.	Посуда и инвентарь, применяемый при варке каш, бобовых, макаронных изделий. Пр.р« приготовление гарнира из макаронных изделий» Инструктаж по ТБ	
9.	Понятие о пищевой ценности рыбы. Санитарные условия обработки рыбы. Пр.р «Механическая обработка рыбы» Инструктаж по ТБ	
10.	Разделка соленой рыбы. Блюда из рыбы Пр.р. «Разделка соленой рыбы» «Приготовление блюд из рыбы» Инструктаж по ТБ	
11.	Правила сервировки стола к обеду и ужину. Праздничный стол. Украшения стола. Способы подачи блюд. Сезонный стол	
12.	Пр. р. «Приготовления блюд для праздничного стола» Инструктаж по ТБ	
13.	Тестирование за 1 четверть	
14.	Природные источники воды. Способы разогрева пищи в походных условиях. Соблюдение мер безопасности	
15.	Процессы, происходящие при квашении и солении. Обработка капусты	
16.	Особенности консервирования овощей. Маринование без пастеризации. Кулинарное применение	
17.	Расчет количества продуктов для похода. Посуда для приготовления пищи в походных условиях. Пр.р. «Расчет количества продуктов для похода» Инструктаж по ТБ	
СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ – 37 ЧАСОВ		
18.	Натуральные волокна животного происхождения. Дефекты ткани	

19.	Пр.р «Определение лицевой и изнаночной стороны переплетений» Инструктаж по ТБ	
20.	История швейной машины. Назначения, устройства и принцип действия регуляторов швейной машины.	
21.	Уход за швейной машиной. Чистка и смазка Пр.р «Чистка и смазка швейной машины» Инструктаж по ТБ	
22.	Установка иглы в швейную машину Пр.р «Замена иглы в швейной машине» Инструктаж по ТБ	
23.	Регулировка качества машинной строчки. Пр.р «Регулировка качества машинной строчки для различных тканей»	
24.	Эксплуатация, гигиенически и эстетические требования к легкому женскому платью	
25.	Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок	
26.	Правила снятия мерок. Пр.р «Снятие мерок и запись результатов измерения» Инструктаж по ТБ	
27.	Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4. Пр.р «Построение чертежа юбки в масштабе 1:4» Инструктаж по ТБ	
28.	Пр.р «Построение чертежа и моделирование юбки выбранного фасона» Инструктаж по ТБ	
29.	Пр.р «Подготовка выкройки юбок» Инструктаж по ТБ	
30.	Административное контрольное тестирование за 2 четверть	
31.	Применение складок в швейных изделиях.	11.01
32.	Виды строк для отделки кокетки и их расположение	14.01
33.	Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и полоску	18.01
34.	Пр. р «Раскладка выкройки и раскрой ткани» Инструктаж по ТБ	21.01
35.	Обмеловка и раскрой ткани. Пр.р. «Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя». Инструктаж по ТБ	25.01
36.	Пр.р. « Обработка деталей кроя» Инструктаж по ТБ	28.01
37.	Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выкройка низа изделий	01.02
38.	Примерка юбки, выявление и исправления дефектов, подгонка изделий по фигуре	04.02
39.	Пр.р «Проведение примерки, исправление дефектов». Инструктаж по ТБ	08.02
40.	Художественное оформление изделий	11.02
41.	Пр. р «Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия». Начало. Инструктаж по ТБ	15.02
42.	Пр. р «Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия». Завершение. Инструктаж по ТБ	18.02
43.	Контроль и оценка качества готового изделия	20.02
44.	Краткие сведения из истории создания изделия из лоскута	25.02
45.	Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды	01.03
46.	Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты, приспособления, для выкраивания элементов орнаментов.	04.03
47.	Пр.р« Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги». Инструктаж по ТБ.	11.03
	Техника соединения деталей. Пр. р. «Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья» Инструктаж по ТБ	15.03
48.	Тестирование за III четверть	18.03
49.	Приемы стилизации реальных форм. Пр.р «Выполнение статистической, динамической, симметрической композиции» Инструктаж по ТБ	
50.	Элементы декоративного решения реального существования форм. Пр.р« Выполнение ассиметрической композиции» Инструктаж по ТБ	
51.	Художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, цветовое решение рисунка	

52.	Инструменты и приспособления для свободной росписи	
53.	Приемы выполнения свободной росписи. Пр.р «Создание композиции с изображением пейзажа в технике свободной росписи по ткани» Инструктаж по ТБ	
ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА – 3 ЧАСА		
54.	Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой, обувью.	
55.	Способы удаления пятен с одежды. Пр.р «Удаление пятен с одежды». Инструктаж по ТБ	
56.	Влажная уборка дома	
ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ- 2 ЧАСА		
57.	Общее понятие об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электрической энергии.	
58.	Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов.	
ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТЫ – 12 ЧАСОВ		
59.	Понятие о творческом проекте	
60.	Обсуждение проекта «Изготовление изделия в технике лоскутного шитья»	
61.	Выбор изделия для проекта и его обсуждение, обоснование выбора,	
62.	Разработка эскиза изделия. Выбор оборудования, инструментов и приспособлений.	
63.	Пр. р «Составление технологической последовательности выполнения проекта.» Инструктаж по ТБ	
64.	Изготовление проектной работы.	
65.	Пр. р. «Изготовление изделия в технике лоскутного шитья. Выбор изделия» Инструктаж по ТБ	
66.	Пр. р. «Изготовление изделия в технике лоскутного шитья. Начало работы» Инструктаж по ТБ	
67.	Пр. р. «Изготовление изделия в технике лоскутного шитья. Основная часть изготовления изделия»	
68.	Пр. р. «Отделка швейного изделия вышивкой. Завершение и контроль качества изделия» Инструктаж по ТБ	
69.	Оформление отчета о проделанной работе.	
70.	Годовая работа – защита проекта	
ИТОГО		70 часов

7 класс

№ п/п	Название раздела, темы	Дата
КУЛИНАРИЯ – 17 часов		
1.	Понятие о микроорганизмах.	
2.	Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу	
3.	Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста.	
4.	Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий.	
5.	Виды начинок и украшений для изделий из теста	
6.	Пр.р. «Выполнение эскизов художественного оформления пирогов, тортов, пирожных» Инструктаж по ТБ	
7.	Состав теста для пельменей и вареников	
8.	Способы защипывания краев пельменей и вареников	
9.	Правила варки. Пр. Р. «Приготовление Вареников» Инструктаж по ТБ	
10.	Оформление готовых блюд и подача их к столу	
11.	Сахар и его роль. Технология приготовления желе и муссов	
12.	Технология приготовления компота из свежих, сушеных и	

	замороженных фруктов.	
13.	Технология приготовления мороженого в домашних условиях. Подача десерта	
14.	Тестирование за I четверть	
15.	Пр. р. « Приготовление и художественное оформление сладких и десертных блюд» Инструктаж по ТБ	
16.	Способы определения готовности варения. Пр.р «Приготовление варения из ягод» Инструктаж по ТБ	
17.	Приготовление варенья, повидлов, джема. Пр. р «Приготовление цукатов из апельсиновых корок» Инструктаж по ТБ	
СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ -36 ч		
18.	Химические волокна. Свойства тканей из искусственных волокон. Пр.р «Изучение свойств тканей из искусственных волокон» Инструктаж по ТБ	
19.	Уход за изделиями из искусственных волокон	
20.	Наладка и уход за швейной машиной. Пр.р «Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины» Инструктаж по ТБ	
21.	Принцип образования двухниточного машинного стежка. Пр.р. «Устранение неполадок в работе швейной машины» Инструктаж по ТБ	
22.	Виды женского легкого платья и спортивной одежды. История брюк	
23.	Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельным рукавом»	
24.	Правила снятия мерок. Пр.р «Снятие мерок и запись результатов измерения» Инструктаж по ТБ	
25.	Построение основы чертежа плечевого изделия или брюк в масштабе 1:4	
26.	Построение основы чертежа плечевого изделия или брюк в натуральную величину по своим меркам	
27.	Зрительные иллюзии в одежде. Пр.р « Моделирование изделия выбранного фасона» Инструктаж по ТБ	
28.	Особенности раскладки выкройки на ткани с направлением рисунка Пр.р. «Подготовка выкройки» Инструктаж по ТБ	
29.	Тестирование за II четверть	
30.	Пр. р. «Раскладка ткани с направлением рисунка» Инструктаж по ТБ	
31.	Способы обработки деталей кроя. Пр.р «Обработка деталей кроя» Инструктаж по ТБ	11.01
32.	Способы обработки деталей кроя. Пр.р «Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя» Инструктаж по ТБ	13.01
33.	Обработка средних и шаговых швов. Пр.р «Скалывание и сметывание деталей кроя» Инструктаж по ТБ	18.01
34.	Пр.р. «Проведение примерки, исправление дефектов» Инструктаж по ТБ	20.01
35.	Пр.р. Стачивание деталей» Инструктаж по ТБ	25.01
36.	Пр.р. «Выполнение отделочных работ. Начало работы» Инструктаж по ТБ	27.01
37.	Пр.р. «Выполнение отделочных работ. Завершение работы» Инструктаж по ТБ	01.02
38.	Пр.р. «Влажно-тепловая обработка изделия» Инструктаж по ТБ	03.02
39.	Инструменты и материалы для вязания крючком.	08.02
40.	Подготовка материалов к работе .Условные обозначения, применяемые при вязании крючком	10.02
41.	Пр. р. «Заготовка современных узоров и орнаментов» Инструктаж по ТБ	15.02
42.	Пр. р. «Заготовка старинных узоров и орнаментов» Инструктаж по ТБ	17.02
43.	Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Пр.р. «Изготовление образцов вязания крючком» Инструктаж по ТБ	20.02
44.	Определение количества петель и ниток. Пр.р. «Изготовление образцов вязания крючком» Инструктаж по ТБ	24.02

45.	Технология выполнения различных петель.	01.03
46.	Раппорт узора и его запись	03.03
47.	Виды узлов макраме. Способы плетения. Пр.р. «Изготовление пояса, тесьмы, шнура и др. способом плетения» Инструктаж по ТБ	10.03
48.	Современная отделка пояса.	15.03
49.	Тестирование за III четверть	17.03
50.	Технология ткачества поясов на дощечках и бедрышке. Пр.р «Изготовление пояса или фрагмента методом ткачества на дощечках или бедрышке. Выбор метода». Инструктаж по ТБ	
51.	Пр.р «Изготовление пояса или фрагмента методом ткачества на дощечках или бедрышке. Начальный этап». Инструктаж по ТБ	
52.	Пр.р «Изготовление пояса или фрагмента методом ткачества на дощечках или бедрышке Технологический этап». Инструктаж по ТБ	
53.	Пр.р «Изготовление пояса или фрагмента методом ткачества на дощечках или бедрышке Завершение работы». Инструктаж по ТБ	
Технология ведения дома – 4 часа		
54.	Общие сведения из истории интерьера, национальные традиции. Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты.	
55.	Пр.р. «Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей». Инструктаж по ТБ	
56.	Использование комнатных растений в интерьере	
57.	Современная бытовая техника с учетом потребностей и доходов семьи	
Электротехнические работы – 2 часа		
58.	Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Пути экономии электрической энергии	
59.	Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области применения	
Творческие проекты- 10 часов		
60.	Понятие о творческом проекте	
61.	Обсуждение проекта «Праздник своими руками»	
62.	Выбор темы для проекта и его обсуждение, обоснование выбора	
63.	Сбор информации, литературы, дополнительного материала.	
64.	Разработка сценария, распределение ролей	
65.	Составления плана проведения праздника	
66.	Подбор материала для проведения праздника	
67.	Подбор материала для оформления праздника	
68.	Реклама праздника	
69.	Оформление отчета о проделанной работе	
70.	Годовая работа – защита проекта	
ИТОГО		70 часов

8 класс

№ п/п	Название раздела, темы	Дата
КУЛИНАРИЯ – 14 часов		
1.	Общие понятия об обмене веществ	
2.	Пр.р. «Составление суточного меню» Инструктаж по ТБ	
3.	Виды домашней птицы. Способы определения качества	
4.	Первичная обработка птицы. Виды тепловой обработки	
5.	Пр. р «Первичная обработка птицы» Инструктаж по ТБ	
6.	Пр. р «Приготовление блюд из птицы» Инструктаж по ТБ	
7.	Выбор блюд национальной кухни в соответствии с традициями	
8.	Тестирование за I четверть	

9.	Пр.р «Презентация блюда национальной кухни» Инструктаж по ТБ	
10.	Правила поведения за столом и приема гостей. Пр. р. «Изготовление приглашений» Инструктаж по ТБ	
11.	Способы консервирования фруктов и ягод. Пр.р «первичная обработка ягод для компота» Инструктаж по ТБ	
12.	Способы закупорки банок и бутылок. Пр. р «Приготовление сиропа» Инструктаж по ТБ	
13.	Время стерилизации. Пр.р «стерилизация и укупорка банок с компотом» Инструктаж по ТБ	
14.	Особенности упаковки пищевых продуктов Пр.р «Чтение информации на этикетке товаров»	
СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ -15 ч		
15.	Основные направления современной моды. Правила снятия мерок	
16.	Тестирование за II четверть	
17.	Пр.р. «Снятие мерок и запись результатов измерения» Инструктаж по ТБ	12.01
18.	Пр.р. «Построение основы чертежа в натуральную величину или копирование чертежа готовой выкройки из журнала мод, его проверка и коррекция по снятым меркам». Инструктаж по ТБ	19.01
19.	Пр.р. «Раскладка выкройки на ворсовой ткани и раскрой» Инструктаж по ТБ	26.01
20.	Обработка плечевых, боковых швов, вытачек, складок, защипов, кокеток, драпировок	02.02
21.	Пр.р. « Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ» Инструктаж по ТБ	09.02
22.	Пр.р. « Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия» Инструктаж по ТБ	16.02
23.	Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания	02.03
24.	Технология выполнения простых петель различными способами .Пр. р «Выполнение эскизов вязанных декоративных элементов для платьев». Инструктаж по Тб	09.03
25.	История валяния. Выполнение работ в технике валяния. Инструменты, оборудование и материалы для валяния Тестирование за III четверть	16.03
Технология ведения дома – 4 ч		
26.	Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей. Бюджет семьи.	
27.	Пр.р «Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки». Инструктаж по ТБ	
28.	Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений	
29.	Практическая работа « Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни). Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам. Определение гармоничного соответствия вида плинтусов, карнизов и т. п. стилю интерьера.» Инструктаж по ТБ	
Электротехнические работы – 2 ч		
30.	Бытовые электрические обогреватели. Электродвигатели. Двигатели постоянного и переменного тока.	
31.	Источники света, светодиоды. Использование электромагнитных волн для передачи информации. Устройства отображения информации, телевизор.	
Современное производство и профессиональное образование - 3 ч		
32.	Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные	

	подразделения производственного предприятия. Разделение труда.	
33.	Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.	
34.	Практические работы «Анализ структуры предприятия легкой промышленности. Анализ профессионального деления работников предприятия» инструкция ТБ	
35.	Итоговое тестирование	
ИТОГО		35 часов

9 класс

№ п/п	Название раздела, темы	Дата
Современные и перспективные технологии (2 часа)		
1	Лазерные технологии и нанотехнологии.	
2	Биотехнологии и современные медицинские технологии.	
Электротехнические работы, элементы тепловой энергетики, автоматика и робототехника (3 часа)		
3	Протокол связи – настоящее и будущее. Что такое MAC – адрес.	
4	Управление роботом.	
5	Знакомство с 3D технологиями.	
Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения (9 часов)		
6	Семейная экономика.	
7	Планирование семейного бюджета.	
8	Основы предпринимательства.	
9	Основы выбора профессии. Практическая работа «Выбор направления дальнейшего образования».	
10	Классификация профессий. Практическая работа «Определение сферы интересов».	
11	Практическая работа «Профессиональные пробы».	
12	Требования к качествам личности при выборе профессии.	
13	Построение профессиональной карьеры.	
14	Практическая работа «Определение темперамента».	
Технологии получения и преобразования текстильных материалов (8 часов)		
15	Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом.	
16	Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом».	
17	Построение чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом.	
18	Практическая работа «Построение чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом».	
19	Построение чертежа основы одношовного рукава.	
20	Практическая работа «Построение чертежа основы одношовного рукава».	
21	Моделирование плечевого изделия.	
22	Моделирование втачного одношовного рукава.	
Технология обработки пищевых продуктов (7 часов)		
23	Блюда национальной кухни (на примере первых блюд).	
24	Практическая работа «Приготовление национального блюда».	

25	Сервировка стола к обеду.	
26	Практическая работа «Оформление стола салфетками».	
27	Пищевые добавки. Упаковка пищевых продуктов и товаров.	
28	Практическая работа «Чтение информации на этикетке упакованного товара и изучение его подлинности по штриховому коду».	
29	Современные технологии в производстве и упаковке пищевых продуктов.	
<i>Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности (5 часов)</i>		
30	Запуск творческого индивидуального проекта. 1 этап – поисково – исследовательский.	
31	Формирование цели проекта. Сбор информации по теме проекта.	
32	2 этап – конструкторско – технологический. Определение последовательности технологических операций.	
33	Разработка чертежа или технологической карты.	
34	3 этап – заключительный. Презентация проекта. Защита.	
Итого:		34

Критерии оценивания

При устной проверке.

Оценка «5» ставится, если учащийся:

- полностью усвоил учебный материал;
- умеет изложить учебный материал своими словами;
- самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;

правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

- в основном усвоил учебный материал;
- допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;
- подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

- не усвоил существенную часть учебного материала;
- допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;
- затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;
- слабо отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

- почти не усвоил учебный материал;
- не может изложить учебный материал своими словами;
- не может подтвердить ответ конкретными примерами;
- не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

При выполнении практических работ.

Оценка «5» ставится, если учащийся:

- творчески планирует выполнение работы;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- правильно и аккуратно выполняет задания;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

- правильно планирует выполнение работы;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- в основном правильно и аккуратно выполняет задания;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

- допускает ошибки при планировании выполнения работы;
- не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;

- допускает ошибки и не аккуратно выполняет задания;
- затрудняется самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

- не может правильно спланировать выполнение работы;
- не может использовать знаний программного материала;
- допускает грубые ошибки и не аккуратно выполняет задания;
- не может самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

При выполнении творческих и проектных работ

Технико-экономические требования	<i>Оценка «5» ставится, если учащийся:</i>	<i>Оценка «4» ставится, если учащийся:</i>	<i>Оценка «3» ставится, если учащийся:</i>	<i>Оценка «2» ставится, если учащийся:</i>
<i>Защита проекта</i>	Обнаруживает полное соответствие содержания доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает на все поставленные вопросы. Умеет самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами.	Обнаруживает, в основном, полное соответствие содержания доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает почти на все поставленные вопросы. Умеет, в основном, самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами	Обнаруживает неполное соответствие доклада и проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на отдельные вопросы. Затрудняется самостоятельно подтвердить теоретическое положение конкретными примерами.	Обнаруживает незнание большей части проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на многие вопросы. Не может подтвердить теоретические положения конкретными примерами.
<i>Оформление проекта</i>	Печатный вариант. Соответствие требованиям	Печатный вариант. Соответствие требованиям	Печатный вариант. Неполное соответствие	Рукописный вариант. Не соответствие

	<p>последовательности выполнения проекта. Грамотное, полное изложение всех разделов. Наличие и качество наглядных материалов (иллюстрации, зарисовки, фотографии, схемы и т.д.). Соответствие технологических разработок современным требованиям. Эстетичность выполнения.</p>	<p>выполнения проекта. Грамотное, в основном, полное изложение всех разделов. Качественное, неполное количество наглядных материалов. Соответствие технологическим разработкам современным требованиям.</p>	<p>требованиям проекта. Не совсем грамотное изложение разделов. Некачественные наглядные материалы. Неполное соответствие технологических разработок и современным требованиям.</p>	<p>требованиям выполнения проекта. Неграмотное изложение всех разделов. Отсутствие наглядных материалов. Устаревшие технологии обработки.</p>
<p><i>Практическая направленность</i></p>	<p>Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению, предусмотренному при разработке проекта.</p>	<p>Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению и допущенные отклонения в проекте не имеют принципиального значения.</p>	<p>Выполненное изделие имеет отклонение от указанного назначения, предусмотренного в проекте, но может использоваться в другом практическом применении.</p>	<p>Выполненное изделие не соответствует и не может использоваться по назначению.</p>
<p><i>Соответствие технологии выполнения</i></p>	<p>Работа выполнена в соответствии с технологией. Правильность</p>	<p>Работа выполнена в соответствии с технологией, отклонение от</p>	<p>Работа выполнена с отклонением от технологии,</p>	<p>Обработка изделий (детали) выполнена с грубыми</p>

	подбора Технологических операций при проектировании.	указанных инструкционных карт не имеют принципиального значения	но изделие может быть использовано по назначению	отклонениями от технологии, применялись не предусмотренные операции, изделие бракуется
<i>Качество проектного изделия</i>	Изделие выполнено в соответствии эскизу чертежа. Размеры выдержаны. Отделка выполнена в соответствии с требованиями предусмотренными в проекте. Эстетический внешний вид изделия	Изделие выполнено в соответствии эскизу, чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого, в основном внешний вид изделия не ухудшается	Изделие выполнено по чертежу и эскизу с небольшими отклонениями, качество отделки удовлетворительно, ухудшился внешний вид изделия, но может быть использован по назначению.	Изделие выполнено с отступлениями и от чертежа, не соответствует эскизу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия

При выполнении тестов

Оценка «5» ставится, если учащийся: выполнил 90 - 100 % работы

Оценка «4» ставится, если учащийся: выполнил 70 - 89 % работы

Оценка «3» ставится, если учащийся: выполнил 30 - 69 % работы

Оценка «2» ставится, если учащийся: выполнил до 30 % работы

