



Приложение № 3
к основной образовательной программе
основного общего образования
МАОУ СОШ № 208 с углубленным
изучением отдельных предметов,
утвержденное приказом № 122/1
от 28.08.2021 г.

Рабочая программа по технологии

1. Планируемые результаты освоения учебного предмета Технология на уровне основного общего образования

1.1. Личностные результаты освоения программы по технологии:

Личностные результаты освоения образовательной программы по технологии отражают:

1) воспитание российской гражданской идентичности: патриотизма, уважения к Отечеству, прошлое и настоящее многонационального народа России; осознание своей этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества; усвоение гуманистических, демократических и традиционных ценностей многонационального российского общества; воспитание чувства ответственности и долга перед Родиной;

2) формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию, осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учетом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду, развития опыта участия в социально значимом труде;

3) формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира;

4) формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов России и народов мира; готовности и способности вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания;

5) освоение социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества; участие в школьном самоуправлении и общественной жизни в пределах возрастных компетенций с учетом региональных, этнокультурных, социальных и экономических особенностей;

6) развитие морального сознания и компетентности в решении моральных проблем на основе личностного выбора, формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам;

7) формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, детьми старшего и младшего возраста, взрослыми в процессе образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других

видов деятельности;

8) формирование ценности здорового и безопасного образа жизни; усвоение правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей, правил поведения на транспорте и на дорогах;

9) формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, развитие опыта экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях;

10) осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи;

11) развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера.

1.2. Метапредметные результаты освоения программы по технологии отражают:

1) умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности;

2) умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;

3) умение 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;

4) умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения;

5) владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности;

6) умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать выводы;

7) умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;

8) смысловое чтение;

9) 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;

10) умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью;

11) формирование и развитие компетентности в области использования

информационно-коммуникационных технологий (далее ИКТ- компетенции); развитие мотивации к овладению культурой активного пользования словарями и другими поисковыми системами;

12) формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

1.3. Предметные результаты освоения программы по технологии

Изучение предметной области "Технология" обеспечивает:

- развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;
- активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;
- совершенствование умений выполнения учебно-исследовательской и проектной деятельности;
- формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;
- формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

Предметные результаты изучения предметной области "Технология" отражают:

1) осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;

2) овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;

3) овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;

4) формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;

5) развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;

6) формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

2. Содержание учебного предмета Технология на уровне основного общего образования

2.1. Содержание учебного предмета Технология

1 БЛОК «Технология»

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).

2 БЛОК «Культура»

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.

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.

3 БЛОК «Личностное развитие»

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. Современные требования к кадрам. Концепции «обучения для жизни» и «обучения через всю жизнь». Разработка матрицы возможностей.

2.2. Воспитательный потенциал учебного предмета Технология

- Установление доверительных отношений между учителем и его учениками, способствующих позитивному восприятию учащимися требований и просьб учителя через живой диалог, привлечение их внимания к обсуждаемой на уроке информации, активизацию их познавательной деятельности через использование занимательных элементов, проблемного вопроса, Кейс-технологий, метода дизайн-мышления, подготовку сообщений из рубрики «Это интересно», «Мир вокруг нас».

- Привлечение внимания школьников к ценностному аспекту изучаемых на уроках явлений через создание специальных тематических проектов, рассчитанных на различные виды сотрудничества, организация работы с получаемой на уроке социально значимой информацией. Выполнение практических работ на уроках естественного цикла, позволяет обратить внимание школьников на важность процессов в жизни человека, выполнение проектов по различным темам позволяет акцентировать внимание учащихся на установлении причинно-следственных связей между объектами.

- Проведение событийных уроков, уроков-экскурсий, которые позволяют разнообразить формы работы на уроке, повысить мотивацию к изучаемому предмету, позволяет воспитывать любовь к Родине, науке, промышленным и сельскохозяйственным технологиям страны.

- Включение в урок интерактивных форм работы: групповая работа, парная работа, игровая, что позволяет установить доброжелательную обстановку на уроке, позволяет обучающимся в процессе общения не только получать знания, но и приобретать опыт.

- Побуждение обучающихся соблюдать на уроке общепринятые нормы поведения, правила общения со всеми участниками образовательного процесса, принципы учебной дисциплины и самоорганизации через знакомство и в последующем соблюдение «Правил внутреннего распорядка обучающихся», принятие правил работы в группе, взаимоконтроль и самоконтроль обучающихся;

- Использование ИКТ технологий обучения, обеспечивающих современные активности обучающихся (программы-тренажеры, тесты, зачеты в электронных приложениях, мультимедийные презентации, научно-популярные передачи, фильмы, обучающие сайты, уроки онлайн, видеолекции, онлайн-конференции и др.)

- Использование технологии «Портфолио», с целью развития самостоятельности, рефлексии и самооценки, планирования деятельности, видения правильного вектора для дальнейшего развития способностей.

- Применение в рамках урока методики «смыслового чтения текста», позволяет не только повысить результаты предметных результатов, но и усилить воспитательный потенциал урока через полное осмысление прочитанного текста и последующее его обсуждение.

- Поддержка исследовательской деятельности школьников в рамках выполнения проектов даст школьникам возможность приобрести навык

самостоятельного решения теоретической проблемы, навык уважительного отношения к чужим идеям, оформленным в работах других исследователей, навык публичного выступления перед аудиторией, аргументирования и отстаивания своей точки зрения (участие в конкурсах, выставках, соревнованиях, научно-практических конференциях).

- Использование визуальных образов (предметно-эстетической среды, наглядная агитация школьных стендов, предметной направленности, совместно производимые видеоролики по темам урока).

- Сотрудничество педагога и обучающихся на учебном занятии позволяет не только приобретать знания, опыт и навыки, но и обеспечивать переход в социально значимые виды групповой, парной и самостоятельной деятельности. Тесная связь обучения и воспитания позволяет создать все условия для развития высоконравственной, творческой всесторонне развитой личности.

3. Тематическое планирование с указанием количества часов, отведенных на изучение каждой темы

3.1. Девочки

5 класс

№	Модуль (тема)	Количество часов
	БЛОК «Технология» Современные технологии и перспективы их развития	12
1.	Введение в технологию	6
2.	Техника и техническое творчество	2
3.	Современные и перспективные технологии	4
	БЛОК «Культура» Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся	56
4.	Технологии получения и преобразования текстильных материалов	20
5.	Технология обработки пищевых продуктов	14
6.	Технология художественно – прикладной обработки материалов	8
7.	Технология ведения дома	4
8.	Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности	10
Общее количество часов:		68

6 класс

№	Модуль (тема)	Количество часов
	БЛОК «Технология» Современные технологии и перспективы их развития	8
1.	Основы проектной и графической грамоты.	4
2.	Современные и перспективные технологии.	4
	БЛОК «Культура» Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся	60
3.	Технологии получения и преобразования текстильных материалов	26
4.	Технология обработки пищевых продуктов	14
5.	Технология художественно-прикладной обработки материалов	6
6.	Технология ведения дома	4
7.	Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности	10
Общее количество часов:		68

7 класс

№	Модуль (тема)	Количество часов
	БЛОК «Технология» Современные технологии и перспективы их развития	4
1.	Основы дизайна и графической грамоты	2
2.	Современные и перспективные технологии	2
	БЛОК «Культура» Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся	64
3.	Технологии получения и преобразования текстильных материалов	26
4.	Технология обработки пищевых продуктов	18
5.	Технология художественно-прикладной обработки материалов	6
6.	Технология ведения дома	4
7.	Технология творческой, проектной и исследовательской деятельности	10
Общее количество часов:		68

8 класс

№	Модуль (тема)	Количество часов
	БЛОК «Технология» Современные технологии и перспективы их развития	4
1.	Современные и перспективные технологии	4
	БЛОК «Культура» Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся	18
2.	Технологии получения и преобразования текстильных материалов	7
3.	Технология обработки пищевых продуктов	5
4.	Технологии, творческой проектной и исследовательской деятельности	6
	БЛОК «Личностное развитие» Построение образовательных траекторий и планов для самоопределения обучающихся	12
5.	Семейная экономика и основы предпринимательства	6
6.	Профориентация и профессиональное самоопределение	6
Общее количество часов:		34

3.2. Поурочное планирование

5 класс

№	Тема урока
1.	Что такое технология?
2.	Классификация производств и технологий.
3.	Преобразующая деятельность человека в технологии.
4.	Технологическая система.
5.	Проектная деятельность. Проектирование.
6.	Основы графической грамотности.
7.	Что такое техника?
8.	Инструменты, механизмы и технические устройства.
9.	Промышленные технологии.
10.	Производственные технологии.
11.	Технологии машиностроения.
12.	Технологии прототипирования.
13.	Текстильные волокна.
14.	Практическая работа «Определение волокнистого состава хлопчатобумажных и льняных тканей».
15.	Производство ткани.
16.	Практическая работа «Определение в ткани направления нитей основы и утка».
17.	Практическая работа «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани».
18.	Технология выполнения ручных швейных операций.
19.	Практическая работа «Выполнение образцов ручных строчек прямыми стежками».
20.	Основные приемы влажно – тепловой обработки швейных изделий.
21.	Швейные машины.
22.	Устройство и работа бытовой швейной машины.
23.	Практическая работа «Подготовка швейной машины к работе. Заправка верхней и нижней нитей».
24.	Практическая работа «Выполнение машинных строчек».
25.	Технология выполнения машинных швов.
26.	Практическая работа «Выполнение образцов машинных швов».
27.	Лоскутное шитье. Чудеса из лоскутов.
28.	Шитье из полос.
29.	Шитье из квадратов.
30.	Шитье из прямоугольных треугольников.
31.	Правила сборки лоскутного изделия по схеме.
32.	Практическая работа «Изготовление наволочки на диванную подушку».
33.	Кухонная и столовая посуда.
34.	Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне.
35.	Основы рационального питания.
36.	Пищевая промышленность. Основные сведения о пищевых продуктах.
37.	Основные способы кулинарной обработки пищевых продуктов.
38.	Технология приготовления блюд из яиц.
39.	Сервировка стола к завтраку.
40.	Практическая работа «Приготовление блюд из яиц к завтраку».
41.	Технология приготовления бутербродов и горячих напитков.
42.	Практическая работа «Приготовление бутербродов».
43.	Практическая работа «Приготовление горячих напитков к завтраку».

44.	Значение овощей в питании человека. Технология приготовления блюд из овощей.
45.	Практическая работа «Приготовление блюд из овощей».
46.	Практическая работа «Оформление блюд из овощей».
47.	Значение цвета в изделиях декоративно – прикладного творчества. Композиция. Орнамент.
48.	Художественное выжигание.
49.	Практическая работа «Раскраска рисунков на фанере».
50.	Практическая работа «Выжигание на учебной заготовке».
51.	Вышивание. Технология выполнения отделки изделий вышивкой.
52.	Практическая работа «Выполнение вышивки простыми швами».
53.	Узелковый батик. Технологии отделки изделий в технике узелкового батика.
54.	Практическая работа «Изготовление набора салфеток в технике узелкового батика».
55.	Понятие об интерьере.
56.	Основные варианты планировки кухни.
57.	Оформление кухни.
58.	Практическая работа «Планирование интерьера кухни (или столовой)».
59.	Запуск творческого индивидуального проекта.
60.	1 этап – поисково – исследовательский.
61.	Формирование цели проекта.
62.	Сбор информации по теме проекта.
63.	2 этап – конструкторско – технологический.
64.	Определение последовательности технологических операций.
65.	Разработка чертежа или технологической карты.
66.	3 этап – заключительный.
67.	Презентация проекта. Защита.
68.	Презентация проекта. Защита.

6 класс

№	Тема урока
1.	Творческие учебные проекты.
2.	Этапы творческого проекта.
3.	Последовательность творческого проекта.
4.	Основы графической грамотности.
5.	Актуальные технологии обработки материалов.
6.	Перспективные технологии обработки материалов.
7.	Технологии сельского хозяйства. Растениеводство.
8.	Технологии сельского хозяйства. Животноводство.
9.	Производство тканей на основе натуральных волокон животного происхождения.
10.	Свойства шерстяных и шелковых тканей.
11.	Практическая работа «Определение волокнистого состава шерстяных и шелковых тканей».
12.	Швейная машина. Регуляторы швейной машины.
13.	Уход за швейной машиной.
14.	Практическая работа «Регулирование качества машинной строчки».
15.	Основные этапы изготовления одежды на швейном производстве.
16.	Требования к рабочей одежде. Конструирование одежды.
17.	Практическая работа «Снятие мерок».
18.	Построение основы чертежа швейного изделия (на примере фартука).
19.	Практическая работа «Построение чертежа основы фартука с нагрудником».
20.	Моделирование швейного изделия.
21.	Практическая работа «Моделирование фартука и изготовление выкройки».
22.	Технология изготовления швейного изделия.
23.	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука.
24.	Подготовка деталей кроя к обработке.
25.	Обработка бретелей и деталей пояса фартука.
26.	Подготовка обтачки для обработки верхнего среза фартука. Обработка нагрудника.
27.	Обработка накладного кармана и соединение его с нижней частью фартука.
28.	Обработка нижнего и боковых срезов нижней части фартука.
29.	Практическая работа «Изготовление швейного изделия. Изготовление выкройки и раскрой изделия».
30.	Практическая работа «Изготовление швейного изделия. Обработка бретелей и деталей пояса изделия».
31.	Практическая работа «Изготовление швейного изделия. Обработка верхнего среза и нагрудника изделия».
32.	Практическая работа «Изготовление швейного изделия. Обработка накладного кармана изделия».
33.	Практическая работа «Изготовление швейного изделия. Обработка нижнего и боковых срезов изделия».
34.	Практическая работа «Контроль качества готового изделия».
35.	Основы рационального питания. Минеральные вещества.
36.	Технология производства круп, бобовых и их кулинарной обработки.
37.	Технология приготовления блюд из круп.
38.	Практическая работа «Приготовление блюда из круп».
39.	Технология производства макаронных изделий и их кулинарной обработки.
40.	Практическая работа «Приготовление блюд из макарон».
41.	Технологии производства молока и их кулинарной обработки.

42.	Технология производства кисломолочных продуктов. Приготовление блюд из кисломолочных продуктов.
43.	Практическая работа «Приготовление блюд из молока».
44.	Практическая работа «Приготовление блюд из кисломолочных продуктов».
45.	Технология приготовления холодных десертов.
46.	Практическая работа «Приготовление холодного десерта. Сервировка десертного стола».
47.	Технология производства плодовоовощных консервов.
48.	Особенности приготовления пищи в походных условиях.
49.	Роспись тканей. Оборудование, инструменты, материалы.
50.	Практическая работа «Свободная роспись ткани с применением масляных красок».
51.	Практическая работа « Роспись ткани масляными красками с помощью трафарета».
52.	Орнамент. Стилизация.
53.	Украшение одежды. Изделия из бисера.
54.	Виды бисера. Вышивка бисером.
55.	Интерьер комнаты школьника.
56.	Организация рабочей зоны в комнате школьника.
57.	Дизайн интерьера.
58.	Технология «Умный дом».
59.	Запуск творческого индивидуального проекта.
60.	1 этап – поисково–исследовательский.
61.	Формирование цели проекта.
62.	Сбор информации по теме проекта.
63.	2 этап – конструкторско – технологический.
64.	Определение последовательности технологических операций.
65.	Разработка чертежа или технологической карты.
66.	3 этап – заключительный.
67.	Презентация проекта. Защита.
68.	Презентация проекта. Защита.

7 класс

№	Тема урока
1.	Основы дизайна.
2.	Эскизы и чертежи.
3.	Информационные технологии.
4.	Строительные и транспортные технологии.
5.	Технология производства химических волокон.
6.	Свойства химических волокон и тканей из них.
7.	Практическая работа «Определение волокнистого состава тканей из химических волокон».
8.	Приспособление малой механизации, применяемые при изготовлении швейных изделий.
9.	Практическая работа «Выстегивание образца с утепляющей прокладкой».
10.	Поясная одежда. История.
11.	Стиль в одежде. Иллюзии зрительного восприятия.
12.	Конструирование юбок.
13.	Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа основы юбки».
14.	Построение чертежа и моделирование конической юбки.
15.	Построение чертежа и моделирование клиневой юбки.
16.	Построение чертежа и моделирование основы прямой юбки.
17.	Снятие мерок для построения чертежа основы брюк.
18.	Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа основы брюк».
19.	Конструирование и моделирование основы брюк.
20.	Оформление выкройки.
21.	Технология изготовления поясных изделий (на примере юбки). Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани и раскрой изделия.
22.	Первая примерка. Дефекты. Обработка вытачек и складок.
23.	Соединение деталей юбки и обработка срезов. Обработка застежки.
24.	Обработка верхнего и нижнего срезов юбки. Окончательная отделка изделия.
25.	Практическая работа «Снятие мерок. Раскрой изделия».
26.	Практическая работа «Обработка вытачек и складок».
27.	Практическая работа «Соединение деталей изделия и обработка срезов».
28.	Практическая работа «Обработка застежки и верхнего среза изделия».
29.	Практическая работа «Обработка нижнего среза изделия».
30.	Практическая работа «Окончательная отделка изделия».
31.	Понятие о микроорганизмах.
32.	Технология обработки рыбы.
33.	Механическая обработка рыбы.
34.	Практическая работа «Механическая обработка рыбы».
35.	Практическая работа «Приготовление рыбных блюд».
36.	Морепродукты. Рыбные консервы.
37.	Виды теста.
38.	Продукты для приготовления изделий из теста.
39.	Оборудование, инструменты и приспособления для приготовления теста.
40.	Приготовление дрожжевого теста.
41.	Технологии производства хлеба и хлебобулочных изделий.
42.	Практическая работа «Приготовление блюд из дрожжевого теста».
43.	Продукция кондитерской промышленности.
44.	Технологии приготовления кондитерских изделий из различных видов теста.

45.	Практическая работа «Приготовление блюд из теста».
46.	Технология приготовления теста для пельменей, вареников, домашней лапши.
47.	Практическая работа «Приготовление пельменей».
48.	Практическая работа «Приготовление домашней лапши».
49.	Вязание крючком. Виды вязальных петель.
50.	Практическая работа «Изготовление образцов, связанных столбиком без накида».
51.	Практическая работа «Изготовление образцов, связанных столбиком с накидом, и с 2 накидами».
52.	Практическая работа «Изготовление образцов, связанных по кругу».
53.	Практическая работа «Изготовление образцов, квадратное полотно».
54.	Макраме.
55.	Принципы и средства создания интерьера дома.
56.	Технологии ремонта жилых помещений.
57.	Оформление интерьера комнатными растениями.
58.	Выбор комнатных растений и уход за ними.
59.	Запуск творческого индивидуального проекта.
60.	1 этап – поисково – исследовательский.
61.	Формирование цели проекта.
62.	Сбор информации по теме проекта.
63.	2 этап – конструкторско – технологический
64.	Определение последовательности технологических операций.
65.	Разработка чертежа или технологической карты.
66.	3 этап – заключительный.
67.	Презентация проекта. Защита.
68.	Презентация проекта. Защита.

8 класс

№	Тема урока
1.	Социальные технологии.
2.	Информационные технологии.
3.	Лазерные технологии и нанотехнологии.
4.	Биотехнологии и современные медицинские технологии.
5.	Высокотехнологичные волокна.
6.	Биотехнологии в производстве текстильных волокон.
7.	История валяния. Мокрое валяние и фелтинг – художественный войлок.
8.	Цвет в интерьере.
9.	Художественный войлок в интерьере.
10.	Практическая работа «Изделия, выполненные в технике мокрого валяния».
11.	Практическая работа «Изделия, выполненные в технике мокрого валяния».
12.	Физиология питания. Расчет калорийности блюд.
13.	Практическая работа «Расчет калорийности блюд».
14.	Пищевые добавки. Упаковка пищевых продуктов и товаров.
15.	Практическая работа «Чтение информации на этикетке упакованного товара и изучение его подлинности по штриховому коду».
16.	Современные технологии в производстве и упаковке пищевых продуктов.
17.	Семейная экономика.
18.	Планирование семейного бюджета.
19.	Основы предпринимательства.
20.	Семейное дело.
21.	Ремонт помещений.
22.	Уход за одеждой и обувью.
23.	Основы выбора профессии. Практическая работа «Выбор направления дальнейшего образования».
24.	Классификация профессий. Практическая работа «Определение сферы интересов».
25.	Практическая работа «Профессиональные пробы».
26.	Требования к качествам личности при выборе профессии.
27.	Построение профессиональной карьеры.
28.	Практическая работа «Определение темперамента».
29.	Запуск творческого индивидуального проекта. 1 этап – поисково – исследовательский.
30.	Формирование цели проекта. Сбор информации по теме проекта.
31.	2 этап – конструкторско – технологический. Определение последовательности технологических операций.
32.	Разработка чертежа или технологической карты.
33.	3 этап – заключительный.
34.	Презентация проекта. Защита.

3.2. Мальчики

5 класс

№	Тема урока
1 БЛОК Современные технологии и перспективы их развития	
1.	Потребности человека. Потребности и технологии. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели.
2.	Потребности человека. Развитие потребностей и развитие технологий. Изучение потребностей
3.	Понятие технологии. Цикл жизни технологии. Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии. Закономерности технологического развития. Понятие о производственных и промышленных технологиях, технологиях сельского хозяйства.
4.	Понятие технологии. История развития технологий. Развитие технологий и проблемы антропогенного воздействия на окружающую среду. Технологии и мировое хозяйство.
5.	Технологический процесс. Технологический процесс, его параметры, сырьё, ресурсы, результат. Виды ресурсов. Способы получения ресурсов. Взаимозаменяемость ресурсов. Ограниченность ресурсов.
6.	Технологический процесс. Условия реализации технологического процесса. Побочные эффекты реализации технологического процесса. Технология в контексте производства.
2 БЛОК Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся	
7.	Этапы выполнения творческого проекта. Творческий проект и этапы его выполнения. Процедура защиты (презентации) проекта. Источники информации при выборе темы проекта.
8.	Реклама. Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности.
9.	Понятие о машине и механизме. Виды механизмов.
10.	Понятие о машине и механизме. Виды соединений деталей. Типовые детали
11.	Конструирование машин и механизмов.
12.	Конструирование машин и механизмов. Технические требования.
13.	Конструирование изделий из дерева. Понятие о чертеже, конструкции изделия. Экономичная и технологичная конструкция изделия
14.	Конструирование изделий из дерева. Определение размеров изделия. Особенности построения чертежа изделия. Подготовка чертежа к выполнению частей изделия. Правила безопасного пользования инструментами для работы с деревом.
15.	Виды конструкционных материалов. Рабочее место и инструменты для обработки конструкционных материалов. Строение древесины, породы древесины. Виды пиломатериалов и древесных материалов. Металлы. Виды, получение и применение листового металла и проволоки.
16.	Виды конструкционных материалов. Искусственные материалы. Оборудование рабочего места для ручной обработки древесины и металлов. Правила безопасной работы у верстака. Основные инструменты для ручной обработки древесины, металлов и искусственных материалов. Профессии, связанные с ручной обработкой древесины и металла.
17.	Графическое изображение деталей и изделий из конструкционных материалов. Понятия «эскиз», «чертёж», «технический рисунок». Материалы, инструменты,

	приспособления для построения чертежа.
18.	Графическое изображение деталей и изделий из конструкционных материалов. Способы графического изображения изделий из древесины, металлов и искусственных материалов. Масштаб. Виды. Линии изображений. Обозначения на чертежах.
19.	Технологии изготовления изделий из разных материалов. Этапы создания изделий из древесины. Понятие о технологической карте.
20.	Технологии изготовления изделий из разных материалов. Ознакомление с технологическими процессами создания изделий из листового металла, проволоки, искусственных материалов.
21.	Технологические операции обработки конструкционных материалов. Разметка заготовок из древесины, металла, пластмасс. Назначение разметки. Правила разметки заготовок из древесины, металла, пластмасс на основе графической документации. Инструменты для разметки. Приёмы разметки заготовок.
22.	Технологические операции обработки конструкционных материалов. Приёмы ручной правки заготовок из проволоки и тонколистового металла. Инструменты и приспособления. Правила безопасной работы.
23.	Технология резания заготовок из древесины, металла, пластмасс. Инструменты для пиления заготовок из древесины и древесных материалов. Правила пиления заготовок.
24.	Технология резания заготовок из древесины, металла, пластмасс. Приёмы резания заготовок из проволоки, тонколистового металла, пластмасс. Инструменты и приспособления. Правила безопасной работы.
25.	Технология строгания заготовок из древесины. Инструменты для строгания заготовок из древесины. Правила закрепления заготовок. Приёмы строгания.
26.	Технология строгания заготовок из древесины. Проверка качества строгания. Правила безопасной работы со строгальными инструментами.
27.	Технология гибки заготовок из тонколистового металла и проволоки. Приёмы гибки заготовок из проволоки и тонколистового металла.
28.	Технология гибки заготовок из тонколистового металла и проволоки. Инструменты и приспособления. Правила безопасной работы.
29.	Технология получения отверстий в заготовках из конструкционных материалов. Сверление отверстий в заготовках из древесины. Инструменты и приспособления для сверления.
30.	Технология получения отверстий в заготовках из конструкционных материалов. Приёмы пробивания и сверления отверстий в заготовках из тонколистового металла. Инструменты и приспособления. Правила безопасной работы.
31.	Технологии сборки деталей из конструкционных материалов. Технология соединения деталей из древесины с помощью гвоздей, шурупов, клея. Виды сборки деталей из древесины. Инструменты для соединения деталей из древесины. Виды гвоздей, шурупов, саморезов.
32.	Технологии сборки деталей из конструкционных материалов. Технология соединения деталей из древесины с помощью гвоздей, шурупов, клея. Приёмы соединения деталей с помощью гвоздей, шурупов, саморезов. Клеевые составы, правила подготовки склеиваемых поверхностей. Технология соединения деталей из древесины клеем.
33.	Технология сборки изделий из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов. Соединение металлических и пластмассовых деталей в изделия с помощью заклёпок.
34.	Технология сборки изделий из тонколистового металла, проволоки,

	искусственных материалов. Соединение деталей из тонколистового металла фальцевым швом. Использование инструментов и приспособлений для сборочных работ. Правила безопасной работы.
35.	Технологии отделки изделий из конструкционных материалов. Технология зачистки поверхностей деталей из конструкционных материалов. Инструменты для зачистки поверхностей деталей из древесины. Рабочее место, правила работы. Приёмы зачистки заготовок из тонколистового металла, про□волоки, пластмасс. Инструменты и приспособления. Правила безопасной работы.
36.	Технологии отделки изделий из конструкционных материалов. Тонирование и лакирование как методы окончательной отделки изделий из древесины. Приёмы тонирования и лакирования изделий. Защитная и декоративная отделка поверхности изделий из металла. Контроль и оценка качества изделий.
37.	Технологии художественно-прикладной обработки материалов. Выпиливание лобзиком. Материалы, инструменты, приспособления для выпиливания лобзиком. Организация рабочего места. Правила безопасного труда.
38.	Технологии художественно-прикладной обработки материалов. Выпиливание лобзиком. Приёмы выполнения работ.
39.	Технологии художественно-прикладной обработки материалов. Выпиливание лобзиком. Приёмы выполнения работ. Выполнение практической работы.
40.	Технологии художественно-прикладной обработки материалов. Выпиливание лобзиком. Приёмы выполнения работ. Выполнение практической работы.
41.	Выжигание по дереву. Основные сведения о декоративной отделке изделий из древесины с помощью выжигания (пирографии).
42.	Выжигание по дереву. Инструменты, приёмы работы.
43.	Выжигание по дереву. Выполнение практической работы.
44.	Выжигание по дереву. Выполнение практической работы.
45.	Санитария, гигиена и физиология питания. Санитария и гигиена на кухне. Понятие «кулинария». Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пи□щи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасного пользования газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.
46.	Санитария, гигиена и физиология питания. Физиология питания. Питание как физиологическая потребность. Пище□вые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.
47.	Технологии приготовления блюд. Бутерброды. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов.
48.	Технологии приготовления блюд. Горячие напитки. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления, подача напитка какао.

49.	Технологии приготовления блюд. Бытовые электроприборы. Профессия повар. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.
50.	Технологии приготовления блюд. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Подача готовых блюд.
51.	Технологии приготовления блюд. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Подача готовых блюд.
52.	Технологии приготовления блюд. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Подача готовых блюд.
53.	Технологии приготовления блюд. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.
54.	Технологии приготовления блюд. Блюда из яиц. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.
55.	Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку. Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака.
56.	Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.
57.	Разработка и реализация творческого проекта.
58.	Реализация этапов выполнения творческого проекта.
59.	Нахождение необходимой информации с использованием Интернета.
60.	Выполнение необходимых эскизов.
61.	Составление учебных технологических карт.
62.	Подготовка пояснительной записки.
63.	Разработка вариантов рекламы.
64.	Выполнение требований к готовому проекту. Оформление проектных материалов.
65.	Контроль качества выполнения этапов проекта.
66.	Выполнение требований к готовому проекту.
67.	Расчёт стоимости проекта. Оценка стоимости проекта.
68.	Защита (презентация) проектов.

6 класс

№	Тема урока
1 БЛОК Современные технологии и перспективы их развития	
1.	Технологии возведения зданий и сооружений. Понятие о технологиях возведения зданий и сооружений.
2.	Ремонт и содержание зданий и сооружений. Ремонт и содержание зданий и сооружений. Технологии ремонта и содержания зданий и сооружений. Эксплуатационные работы.
3.	Энергетическое обеспечение зданий. Энергосбережение в быту Энергетическое обеспечение домов, энергоснабжение. Электробезопасность, тепловые потери,

	энергосбережение.
4.	Энергетическое обеспечение зданий. Способы экономии электроэнергии, устранения тепловых потерь в помещении, экономии воды и газа.
5.	Планировка помещений жилого дома. Планировка помещений жилого дома (квартиры). Зонирование пространства жилого помещения (зоны приготовления пищи, приёма гостей, сна и отдыха, санитарно-гигиеническая зона).
6.	Планировка помещений жилого дома. Зонирование комнаты подростка. Проектирование помещения на бумаге.
7.	Освещение жилого помещения. Освещение жилого помещения. Типы освещения. Нормы освещённости в зависимости от типа помещения. Лампы, светильники, системы управления освещением.
8.	Экология жилища. Технологии содержания и гигиены жилища. Экология жилища. Технологии уборки помещений. Технические средства для создания микроклимата в помещении.
9.	Технологическая система как средство для удовлетворения базовых потребностей и социальных нужд человека. Технологическая система, элемент и уровень технологической системы, подсистема, надсистема. Вход, процесс и выход технологической системы.
10.	Технологическая система как средство для удовлетворения базовых потребностей и социальных нужд человека. Последовательная, параллельная и комбинированная технологические системы. Управление технологической системой (ручное, автоматизированное, автоматическое). Обратная связь.
11.	Системы автоматического управления. Развитие технологических систем и последовательная передача функций управления и контроля от человека технологической системе.
12.	Системы автоматического управления. Классификации систем автоматического управления.
13.	Техническая система и её элементы. Техническая система (подсистема, надсистема). Основные части машин: двигатель, передаточный механизм, рабочий (исполнительный) орган.
14.	Техническая система и её элементы. Механизмы: цепной, зубчатый (зубчатая передача), реечный. Звенья передачи: ведущее, ведомое. Передаточное отношение.
15.	Анализ функций технических систем. Функция технической системы. Анализ функции технической системы.
16.	Морфологический анализ. Метод морфологического анализа. Этапы морфологического анализа.
17.	Моделирование механизмов технических систем. Понятие моделирования технических систем.
18.	Моделирование механизмов технических систем. Виды моделей (эвристические, натурные, математические).
2 БЛОК Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся	
19.	Свойства конструкционных материалов. Технология заготовки древесины. Машины, применяемые на лесозаготовках. Профессии, связанные с заготовкой древесины и восстановлением лесных массивов. Физические и механические свойства древесины.
20.	Свойства конструкционных материалов. Свойства чёрных и цветных металлов. Сортовой прокат, его виды, область применения.

21.	Свойства конструкционных материалов. Свойства искусственных материалов. Различие механические и технологические свойства металлов и сплавов, искусственных материалов.
22.	Графическое изображение деталей и изделий из конструкционных материалов. Графическое изображение деталей цилиндрической и конической формы из древесины. Чертежи деталей из сортового проката.
23.	Графическое изображение деталей и изделий из конструкционных материалов. Основная надпись чертежа. Общие сведения о сборочных чертежах. Спецификация составных частей изделия. Правила чтения сборочных чертежей.
24.	Контрольно-измерительные инструменты. Виды контрольно-измерительных инструментов.
25.	Контрольно-измерительные инструменты. Устройство штангенциркуля. Измерение размеров деталей с помощью штангенциркуля. Профессии, связанные с контролем готовых изделий.
26.	Технологическая карта – основной документ для изготовления деталей. Технологическая карта и её назначение. Маршрутная и операционная карты.
27.	Технологическая карта – основной документ для изготовления деталей. Последовательность раз­работки технологической карты изготовления деталей из древесины и металла. Профессии, связанные с ручной обработкой металлов, механосборочными и ремонтными работами.
28.	Технологические операции обработки и сборки деталей из конструкционных материалов. Технология соединения деталей из древесины. Соединение брусков из древесины: внакладку, с помощью шкантов.
29.	Технологические операции обработки и сборки деталей из конструкционных материалов. Приёмы разметки, пиления, подгонки брусков. Применяемые инструменты и приспособления. Правила безопасной работы.
30.	Технология изготовления цилиндрических и конических деталей из древесины ручным инструментом. Изготовление цилиндрических и конических деталей ручным инструментом. Правила безопасной работы ручными столярными инструментами.
31.	Технология изготовления цилиндрических и конических деталей из древесины ручным инструментом. Изготовление цилиндрических и конических деталей ручным инструментом. Контроль качества изделий.
32.	Устройство токарного станка для обработки древесины. Токарный станок для обработки древесины: устройство, назначение. Организация работ на токарном станке. Оснастка и инструменты для работы на токарном станке.
33.	Устройство токарного станка для обработки древесины. Виды точения заготовок. Правила безопасной работы на токарном станке.
34.	Технология обработки древесины на токарном станке. Технология токарной обработки древесины. Подготовка заготовки и её установка на станке, установка подручника, приёмы точения заготовок, шлифования деталей, подрезания торцов.
35.	Технология обработки древесины на токарном станке. Контроль качества деталей. Правила безопасной работы.
36.	Технология резания металла и пластмасс слесарной ножовкой. Технологическая операция резания металлов и пластмасс ручными инструментами. Приёмы и особенности резания слесарной ножовкой заготовок из металла и пластмасс.
37.	Технология резания металла и пластмасс слесарной ножовкой. Приспособления для резания. Ознакомление с механической ножовкой. Правила безопасной работы.
38.	Технология опиливания заготовок из металла и пластмассы. Опиливание. Виды

	напильников. Приёмы опиливания заготовок из металла, пластмасс.
39.	Технология опиливания заготовок из металла и пластмассы. Приспособления для опиливания. Правила безопасной работы.
40.	Технология сверления заготовок на настольном сверлильном станке. Устройство и назначение сверлильного станка. Подготовка станка к работе.
41.	Технология сверления заготовок на настольном сверлильном станке. Приёмы сверления отверстий. Правила безопасной работы.
42.	Технологии отделки изделий из конструкционных материалов. Подготовка поверхностей деталей из древесины перед окраской. Отделка деталей и изделий окрашиванием. Выявление дефектов в детали (изделии) и их устранение.
43.	Технологии отделки изделий из конструкционных материалов. Способы декоративной и лакокрасочной защиты и отделки поверхностей изделий из металлов и искусственных материалов. Контроль и оценка качества изделий. Правила безопасной работы с красками и эмалями. Профессии, связанные с отделкой поверхностей деталей.
44.	Технологии приготовления блюд. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Виды молочных продуктов. Методы определения качества молока и молочных продуктов.
45.	Технологии приготовления блюд. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов.
46.	Технологии приготовления блюд. Технология приготовления изделий из жидкого теста. Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов.
47.	Технологии приготовления блюд. Технология приготовления изделий из жидкого теста. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.
48.	Технологии приготовления блюд. Технология приготовления блюд из сырых овощей и фруктов. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи.
49.	Технологии приготовления блюд. Технология приготовления блюд из сырых овощей и фруктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.
50.	Технологии приготовления блюд. Технология приготовления блюд из сырых овощей и фруктов. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей.
51.	Технологии приготовления блюд. Технология приготовления блюд из сырых овощей и фруктов. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.
52.	Технологии приготовления блюд. Тепловая кулинарная обработка овощей. Значение и виды тепловой обработки продуктов.
53.	Технологии приготовления блюд. Технология приготовления блюд из сырых

	овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.
54.	Технологии приготовления блюд. Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Пищевая ценность рыбы. Виды рыбы. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции.
55.	Технологии приготовления блюд. Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы.
56.	Технологии приготовления блюд. Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.
57.	Технологии приготовления блюд. Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Пищевая ценность нерыбных продуктов моря. Виды нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Технология приготовления блюд из нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.
58.	Разработка и реализация творческого проекта.
59.	Реализация этапов выполнения творческого проекта.
60.	Нахождение необходимой информации с использованием Интернета.
61.	Выполнение необходимых эскизов.
62.	Составление учебных технологических карт. Подготовка пояснительной записки.
63.	Разработка вариантов рекламы.
64.	Выполнение требований к готовому проекту. Оформление проектных материалов.
65.	Контроль качества выполнения этапов проекта.
66.	Выполнение требований к готовому проекту.
67.	Расчёт стоимости проекта. Оценка стоимости проекта.
68.	Защита (презентация) проекта.

7 класс

№	Тема урока
1 БЛОК Современные технологии и перспективы их развития	
1.	Технология изготовления изделий из порошков. Понятие «порошковая металлургия». Технологический процесс получения деталей из порошков. Металлокерамика, твёрдые сплавы, пористые металлы. Область применения изделий порошковой металлургии.
2.	Пластики и керамика. Пластики и керамика как материалы, альтернативные металлам. Область применения пластмасс, керамики, биокерамики, углеродистого волокна. Экологические проблемы утилизации отходов пластмасс.
3.	Композитные материалы. Стеклопластики. Биметаллы. Назначение и область применения композитных материалов.
4.	Технологии нанесения защитных и декоративных покрытий. Защитные и декоративные покрытия, технология их нанесения. Хромирование, никелирование, цинкование. Формирование покрытий методом напыления (плазменного, газопламенного).
5.	Понятие об информационных технологиях. Понятие «информационные технологии». Области применения информационных технологий. Электронные документы, цифровое телевидение, цифровая фотография, Интернет, социальные

	сети, виртуальная реальность.
6.	Виды транспорта. История развития транспорта. Потребности в перемещении людей и товаров, потребительские функции транспорта. Виды транспорта, история развития транспорта. Транспортная инфраструктура. Перспективные виды транспорта.
7.	Транспортная логистика. Транспортно-логистическая система. Варианты транспортировки грузов.
8.	Регулирование транспортных потоков. Транспортный поток. Показатели транспортного потока (интенсивность, средняя скорость, плотность). Основное управление транспортным потоком. Регулирование транспортных потоков. Моделирование транспортных потоков.
9.	Регулирование транспортных потоков. Построение графической модели транспортного потока.
10.	Безопасность транспорта. Безопасность транспорта (безопасность полётов, судоходства, железнодорожного и автомобильного транспорта).
11.	Влияние транспорта на окружающую среду. Построение графической модели уровня шума транспортного потока.
12.	Автоматизация промышленного производства. Автоматизация (частичная, комплексная, полная). Направления автоматизации в современном промышленном производстве.
13.	Автоматизация промышленного производства. Характеристика автоматизации на производстве, любого уральского завода.
14.	Автоматизация производства в лёгкой промышленности. Понятие «лёгкая промышленность». Цель и задачи автоматизации лёгкой промышленности.
15.	Автоматизация производства в лёгкой промышленности. Линия □ автомат. Цех-автомат.
16.	Автоматизация производства в пищевой промышленности. Понятие «пищевая промышленность». Цель и задачи автоматизации пищевой промышленности.
17.	Автоматизация производства в пищевой промышленности. Автоматические линии по производству продуктов питания. Профессия оператор линии в производстве пищевой продукции.
2 БЛОК Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся	
18.	Технологии получения сплавов с заданными свойствами. Классификация сталей. Конструкционные и инструментальные стали. Термическая обработка сталей. Закалка, отпуск, отжиг.
19.	Технологии получения сплавов с заданными свойствами. Выбор стали для изделия в соответствии с его функциональным назначением.
20.	Конструкторская и технологическая документация для изготовления изделий. Отклонения и допуски на размеры деталей. Понятия «номинальный размер», «наибольший и наименьший допустимые размеры».
21.	Конструкторская и технологическая документация для изготовления изделий. Отклонения и допуски на размеры деталей. Предельные отклонения и допуски на размеры детали. Посадки с натягом и зазором.

22.	Конструкторская и технологическая документация для изготовления изделий. Графическое изображение изделий. Понятие о конструкторской документации. Формы деталей и их конструктивные элементы. Изображение и последовательность выполнения чертежа. ЕСКД.
23.	Конструкторская и технологическая документация для изготовления изделий. Графическое изображение изделий. Чертежи деталей, сборочные чертежи. Понятие о секущей плоскости, сечениях и разрезах. Виды штриховки. Изображение фаски и резьбы, простановка их размеров.
24.	Конструкторская и технологическая документация для изготовления изделий. Понятие «технологическая документация». Стадии проектирования технологического процесса. ЕСТД.
25.	Конструкторская и технологическая документация для изготовления изделий. Операционная карта. Понятия «установ», «переход», «рабочий ход».
26.	Технологические операции сборки и обработки изделий из древесины. Технологические операции сборки и обработки изделий из древесины. Виды шиповых столярных соединений. Понятия «шип», «проушина», «гнездо». Порядок расчёта элементов шипового соединения.
27.	Технологические операции сборки и обработки изделий из древесины. Технологические операции сборки и обработки изделий из древесины. Технология шипового соединения деталей.
28.	Технологические операции сборки и обработки изделий из древесины. Технология соединения деталей из древесины шкантами и шурупами в нагель.
29.	Технологические операции сборки и обработки изделий из древесины. Принципы соединения деталей с помощью шкантов и шурупов, ввинчиваемых в нагели. Правила безопасной работы.
30.	Технологические операции сборки и обработки изделий из древесины. Технология обработки наружных фасонных поверхностей деталей из древесины. Приёмы точения деталей из древесины, имеющих фасонные поверхности. Правила безопасной работы.
31.	Технологические операции сборки и обработки изделий из древесины. Технология обработки наружных фасонных поверхностей деталей из древесины. Обработка вогнутой и выпуклой криволинейных поверхностей. Точение шаров и дисков. Отделка изделий. Контроль и оценка качества изделий.
32.	Технологические операции обработки металлов и искусственных материалов. Устройство токарно-винторезного станка. Устройство токарно-винторезного станка ТВ-6 (ТВ-7).
33.	Технологические операции обработки металлов и искусственных материалов. Виды механических передач, применяемых в токарном станке. Организация рабочего места. Правила безопасного труда. Схема процесса точения. Виды и назначение токарных резцов.
34.	Технологии обработки заготовок на токарно-винторезном станке ТВ-6. Управление токарно-винторезным станком. Наладка и настройка станка. Трёхкулачковый патрон и поводковая планшайба, параметры режимов резания. Профессии, связанные с обслуживанием, наладкой и ремонтом станков.

35.	Технологии обработки заготовок на токарно-винторезном станке ТВ-6. Приёмы работы на токарно-винторезном станке: точение, подрезка торца, обработка уступов, прорезание канавок, отрезка заготовок.
36.	Технология нарезания резьбы. Виды и назначение резьбовых соединений. Крепёжные резьбовые детали. Технология нарезания наружной и внутренней резьбы вручную в металлах и искусственных материалах.
37.	Технология нарезания резьбы. Инструменты для нарезания резьбы. Приёмы нарезания резьбы.
38.	Устройство настольного горизонтально-фрезерного станка. Режущие инструменты для фрезерования. Назначение и устройство настольного горизонтально-фрезерного станка школьного типа НГФ-110Ш.
39.	Устройство настольного горизонтально-фрезерного станка. Основные фрезерные операции и особенности их выполнения.
40.	Технологии художественной обработки древесины. Мозаика. Технология изготовления мозаичных наборов. Мозаика, её виды (инкрустация, интарсия, блочная мозаика, маркетри). Технология изготовления мозаичных наборов из шпона. Материалы и инструменты. Приёмы работы.
41.	Технологии художественной обработки древесины. Технология изготовления мозаичных наборов из шпона. Материалы и инструменты. Приёмы работы.
42.	Технологии художественной обработки древесины. Мозаика с металлическим контуром. Мозаика с накладным и врезанным металлическим контуром. Филигрань, скань.
43.	Технологии художественной обработки древесины. Инструменты и материалы. Приёмы выполнения работ.
44.	Технология резьбы по дереву. История художественной обработки древесины. Виды резьбы по дереву.
45.	Технология резьбы по дереву. Оборудование и инструменты для резьбы по дереву.
46.	Технология резьбы по дереву. Технологии выполнения ажурной, геометрической, рельефной и скульптурной резьбы по дереву.
47.	Технология резьбы по дереву. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ с древесиной.
48.	Технология резьбы по дереву. Профессии, связанные с художественной обработкой древесины.
49.	Технология резьбы по дереву. Практическая работа.
50.	Технологии приготовления блюд. Приготовление блюд из мяса. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции.
51.	Технологии приготовления блюд. Приготовление блюд из мяса. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Технология приготовления блюд из мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Подача к столу. Гарниры к

	мясным блюдам.
52.	Технологии приготовления блюд. Блюда из птицы. Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части.
53.	Технологии приготовления блюд. Блюда из птицы. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.
54.	Технология приготовления первых блюд. Значение первых блюд в рационе питания. Понятие «бульон». Технология приготовления бульона. Классификация супов по температуре подачи, способу приготовления и виду основы.
55.	Технологии приготовления блюд. Технология приготовления первых блюд. Технология приготовления заправочного супа. Виды заправочных супов. Продолжительность варки продуктов в супе. Оформление готового супа и подача к столу.
56.	Технологии приготовления блюд. Сладости, десерты. Виды сладостей: цукаты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов.
57.	Технологии приготовления блюд. Напитки. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу.
58.	Сервировка стола к обеду. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила этикета за столом и пользования столовыми приборами.
59.	Разработка и реализация творческого проекта.
60.	Реализация этапов выполнения творческого проекта.
61.	Нахождение необходимой информации с использованием Интернета.
62.	Выполнение необходимых эскизов.
63.	Составление учебных технологических карт. Подготовка пояснительной записки. Разработка вариантов рекламы.
64.	Выполнение требований к готовому проекту. Оформление проектных материалов.
65.	Контроль качества выполнения этапов проекта.
66.	Выполнение требований к готовому проекту.
67.	Расчёт стоимости проекта. Оценка стоимости проекта.
68.	Защита (презентация) проектов.

8 класс

№	Тема урока
1 БЛОК Современные технологии и перспективы их развития	
35.	Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Использование энергии: механической, электрической, тепловой, гидравлической.
36.	Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Машины для преобразования энергии. Устройства для передачи энергии. Потеря энергии. Последствия потери энергии для экономики и экологии.

	Пути сокращения потерь энергии. Альтернативные источники энергии.
37.	Электрическая сеть. Приёмники электрической энергии. Устройства для накопления энергии. Электрическая сеть. Типы электрических сетей. Приёмники электрической энергии.
38.	Электрическая сеть. Устройства для накопления энергии. Понятие об электротехнике. Электрическая цепь. Электрические проводники и диэлектрики. Электрическая схема (принципиальная, монтажная).
39.	Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы. Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы.
40.	Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы. Электрические лампы (накаливания, галогенная, люминесцентная, светодиодная). Бытовые приборы, преобразующие электрическую энергию в тепловую.
2 БЛОК Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся	
41.	Технология точения декоративных изделий из древесины. Приёмы точения заготовок из древесины, имеющих внутренние полости.
42.	Технология точения декоративных изделий из древесины. Шлифовка и отделка изделий.
43.	Технология тиснения по фольге. Художественное ручное тиснение по фольге. Инструменты и материалы. Приёмы выполнения работ.
44.	Технология тиснения по фольге. Художественное ручное тиснение по фольге. Практическая работа.
45.	Технология тиснения по фольге. Басма. История применения изделий, выполненных в технике басмы. Технология получения рельефных рисунков на фольге в технике басмы. Материалы и инструменты.
46.	Технология тиснения по фольге. Басма. Практическая работа.
47.	Декоративные изделия из проволоки (ажурная скульптура из металла). Технология изготовления декоративных изделий из проволоки. Материалы и инструменты.
48.	Декоративные изделия из проволоки (ажурная скульптура из металла). Приёмы выполнения работ. Профессии, связанные с художественной обработкой металла.
49.	Декоративные изделия из проволоки (ажурная скульптура из металла). Практическая работа.
50.	Просечной металл. Технология художественной обработки изделий в технике просечного металла (просечное железо).
51.	Просечной металл. Материалы и инструменты. Приёмы выполнения работ. Практическая работа.
52.	Чеканка как способ художественной обработки металла. Инструменты и материалы.
53.	Чеканка как способ художественной обработки металла. Приёмы выполнения чеканки. Правила безопасной работы.
54.	Индустрия питания. Понятие «индустрия питания». Предприятия общественного питания. Современные промышленные способы обработки продуктов питания. Промышленное оборудование.
55.	Индустрия питания. Технологии тепловой обработки пищевых продуктов. Контроль потребительских качеств пищи. Органолептический и лабораторный методы контроля. Бракеражная комиссия. Профессии в индустрии питания.
56.	Технологии приготовления блюд. Технология приготовления изделий из пресного слоёного теста. Продукты для приготовления выпечки. Виды теста и изделий из

	него. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного теста.
57.	Технологии приготовления блюд. Технология приготовления изделий из пресного слоёного теста. Технология выпечки изделий из него. Профессии кондитерского производства.
58.	Праздничный этикет. Меню праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Правила подачи и дегустации сладких блюд. Стол «фуршет». Этикет приглашения гостей. Разработка приглашения к сладкому столу. Профессия официант.
3 БЛОК Построение образовательных траекторий и планов для самоопределения обучающихся	
59.	Современный рынок труда. Выбор профессии в зависимости от интересов, склонностей и способностей человека. Востребованность профессии. Понятие «рынок труда». Понятия «работодатель», «зарботная плата». Основные компоненты, субъекты, главные составные части и функции рынка труда.
60.	Классификация профессий. Понятие «профессия». Классификация профессий в зависимости от предмета труда (по Е. А. Климову), целей труда, орудий труда, условий труда. Профессиональные стандарты. Цикл жизни профессии.
61.	«Профессиональные интересы, склонности и способности». Понятия «профессиональные интересы», «склонности», «способности». Методики выявления склонности к группе профессий, коммуникативных и организаторских склонностей. Образовательная траектория человека.
2 БЛОК Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся	
62.	Разработка и реализация творческого проекта.
63.	Реализация этапов выполнения творческого проекта.
64.	Нахождение необходимой информации с использованием Интернета.
65.	Выполнение необходимых эскизов.
66.	Составление учебных технологических карт. Подготовка пояснительной записки. Разработка вариантов рекламы. Выполнение требований к готовому проекту. Оформление проектных материалов.
67.	Контроль качества выполнения этапов проекта. Выполнение требований к готовому проекту. Расчёт стоимости проекта. Оценка стоимости проекта.
68.	Защита (презентация) проектов.