

ГБОУ ЯО «Петровская школа-интернат»

Согласовано:
руководитель МО
учителей-предметников
_____/Новикова О.А./
_____ 20____г.

Утверждено:
директор ГБОУ ЯО
«Петровская школа-интернат»
_____/Ратихина И.Н./
_____ 20____г.

Адаптированная основная общеобразовательная программа основного общего образования обучающихся с ТНР
курса «Технология» для 6, 7 классов
(68 часов)

на _____ учебный год

Разработана на основе авторской программы Глозман, Е. С. Технология. 5—9 классы: рабочая программа / Е. С. Глозман, Е. Н. Кудаква. — М.: Дрофа, 2019. — 132 с.

Составила учитель технологии
Озерова Е. Е.

Пояснительная записка.

Исходными документами для составления рабочей программы явились:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования;
- Адаптированная основная общеобразовательная программа основного общего образования обучающихся с ТНР на 2021-2027 учебный год.

Адаптированная программа по технологии для 6, 7 классов составлена на основе авторской программы **Глозман, Е. С.** Технология. 5—9 классы: рабочая программа / Е. С. Глозман, Е. Н. Кудакowa. — М.: Дрофа, 2019. — 132 с.

Данная рабочая программа ориентирована на использование учебника: 1. Технология. 6, 7 классы. Учебник (авторы Глозман Е. С., Кожина О. А., Хотунцев Ю. Л., Кудакowa Е. Н. и др.) 2. Технология. 6, 7 классы. Электронная форма учебника (авторы Глозман Е. С., Кожина О. А., Хотунцев Ю. Л., Кудакowa Е. Н. и др.) 3. Технология. 6, 7 классы. Методическое пособие (авторы Глозман Е. С., Кудакowa Е. Н.)

Изменения в содержании: добавлен раздел сельскохозяйственные технологии 4ч. (два осенью и 2 ч. весной), это обусловлено проживанием обучающихся в сельской местности и наличием участка в школе.

Адаптированность образовательной программы состоит в том, что сокращены часы в проектной деятельности для введения часов по сельскохозяйственным технологиям практические работы на школьном опытническом участке.

Цели программы:

1. Обеспечение понимания обучающимися сущности современных технологий и перспектив их развития.
2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.
3. Формирование информационной основы и персонального опыта, необходимых для определения обучающимся направлений своего дальнейшего образования в контексте построения жизненных планов, в первую очередь касающихся сферы и содержания будущей профессиональной деятельности.

Раздел II. Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология».

Личностные результаты:

- Проявлять интерес, уважительное и доброжелательное отношение к культуре, истории, традициям, ценностям народов России и народов мира;
- Оценивать собственные поступки, поведение;
- Проявлять уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи;
- Проявлять ответственность за результаты своей деятельности и трудолюбие;
- Выражать желание к познанию технологических процессов;

- Участвовать в жизнедеятельности общественного объединения, класса;
- Проявлять собственный лидерский потенциал;
- Соблюдать правила безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, в школе, на уроках технологии;
- Придерживаться здорового образа жизни;
- Ценить культурные традиции, художественные произведения;
- Соблюдать нормы экологической культуры

Метапредметные результаты:

Регулятивные УУД

1. *Умение самостоятельно определять цели обучения, ставить и формулировать новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности.* Обучающийся сможет:
 - анализировать существующие и планировать будущие образовательные результаты;
 - идентифицировать собственные проблемы и определять главную проблему;
 - выдвигать версии решения проблемы, формулировать гипотезы, предвосхищать конечный результат;
 - ставить цель деятельности на основе определенной проблемы и существующих возможностей;
 - формулировать учебные задачи как шаги достижения поставленной цели деятельности.
1. *Умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач.* Обучающийся сможет:
 - определять необходимые действие(я) в соответствии с учебной и познавательной задачей и составлять алгоритм их выполнения;
 - обосновывать и осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения учебных и познавательных задач;
 - определять/находить, в том числе из предложенных вариантов, условия для выполнения учебной и познавательной задачи;
 - выстраивать жизненные планы на краткосрочное будущее (заявлять целевые ориентиры, ставить адекватные им задачи и предлагать действия, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов);
 - выбирать из предложенных вариантов и самостоятельно искать средства/ресурсы для решения задачи/достижения цели;
 - составлять план решения проблемы (выполнения проекта, проведения исследования).

1. *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.* Обучающийся сможет:

- определять совместно с педагогом и сверстниками критерии планируемых результатов и критерии оценки своей учебной деятельности;
- систематизировать (в том числе выбирать приоритетные) критерии планируемых результатов и оценки своей деятельности;
- отбирать инструменты для оценивания своей деятельности, осуществлять самоконтроль своей деятельности в рамках предложенных условий и требований;
- оценивать свою деятельность, аргументируя причины достижения или отсутствия планируемого результата;
- находить достаточные средства для выполнения учебных действий в изменяющейся ситуации и/или при отсутствии планируемого результата;
- работая по своему плану, вносить коррективы в текущую деятельность на основе анализа изменений ситуации для получения запланированных характеристик продукта/результата;
- устанавливая связь между полученными характеристиками продукта и характеристиками процесса деятельности и по завершении деятельности предлагать изменение характеристик процесса для получения улучшенных характеристик продукта;
- сверять свои действия с целью и, при необходимости, исправлять ошибки самостоятельно.

1. *Умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения.* Обучающийся сможет:

- анализировать и обосновывать применение соответствующего инструментария для выполнения учебной задачи;
- свободно пользоваться выработанными критериями оценки и самооценки, исходя из цели и имеющихся средств, различая результат и способы действий;
- оценивать продукт своей деятельности по заданным и/или самостоятельно определенным критериям в соответствии с целью деятельности;
- обосновывать достижимость цели выбранным способом на основе оценки своих внутренних ресурсов и доступных внешних ресурсов;
- фиксировать и анализировать динамику собственных образовательных результатов.

1. *Владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной.* Обучающийся сможет:

- наблюдать и анализировать собственную учебную и познавательную деятельность и деятельность других обучающихся в процессе взаимопроверки;
- соотносить реальные и планируемые результаты индивидуальной образовательной деятельности и делать выводы;
- принимать решение в учебной ситуации и нести за него ответственность;

- самостоятельно определять причины своего успеха или неуспеха и находить способы выхода из ситуации неуспеха;
- ретроспективно определять, какие действия по решению учебной задачи или параметры этих действий привели к получению имеющегося продукта учебной деятельности;
- демонстрировать приемы регуляции психофизиологических/ эмоциональных состояний для достижения эффекта успокоения (устранения эмоциональной напряженности), эффекта восстановления (ослабления проявлений утомления), эффекта активизации (повышения психофизиологической реактивности).

Познавательные УУД

1. *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, по аналогии) и делать выводы.* Обучающийся сможет:
 - выстраивать логическую цепочку, состоящую из ключевого слова и соподчиненных ему слов;
 - объединять предметы и явления в группы по определенным признакам, сравнивать, классифицировать и обобщать факты и явления;
 - определять обстоятельства, которые предшествовали возникновению связи между явлениями, из этих обстоятельств выделять определяющие, способные быть причиной данного явления, выявлять причины и следствия явлений;
 - строить рассуждение от общих закономерностей к частным явлениям и от частных явлений к общим закономерностям;
 - строить рассуждение на основе сравнения предметов и явлений, выделяя при этом общие признаки;
 - излагать полученную информацию, интерпретируя ее в контексте решаемой задачи;
 - самостоятельно указывать на информацию, нуждающуюся в проверке, предлагать и применять способ проверки достоверности информации;
 - вербализовать эмоциональное впечатление, оказанное на него источником;
 - объяснять явления, процессы, связи и отношения, выявляемые в ходе познавательной и исследовательской деятельности (приводить объяснение с изменением формы представления; объяснять, детализируя или обобщая; объяснять с заданной точки зрения);
 - выявлять и называть причины события, явления, в том числе возможные / наиболее вероятные причины, возможные последствия заданной причины, самостоятельно осуществляя причинно-следственный анализ;
 - делать вывод на основе критического анализа разных точек зрения, подтверждать вывод собственной аргументацией или самостоятельно полученными данными.
1. *Умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач.* Обучающийся сможет:

- обозначать символом и знаком предмет и/или явление;
- определять логические связи между предметами и/или явлениями, обозначать данные логические связи с помощью знаков в схеме;
- создавать абстрактный или реальный образ предмета и/или явления;
- строить модель/схему на основе условий задачи и/или способа ее решения;
- создавать вербальные, вещественные и информационные модели с выделением существенных характеристик объекта для определения способа решения задачи в соответствии с ситуацией;
- преобразовывать модели с целью выявления общих законов, определяющих данную предметную область;
- переводить сложную по составу (многоаспектную) информацию из графического или формализованного (символьного) представления в текстовое, и наоборот;
- строить схему, алгоритм действия, исправлять или восстанавливать неизвестный ранее алгоритм на основе имеющегося знания об объекте, к которому применяется алгоритм;
- строить доказательство: прямое, косвенное, от противного;
- анализировать/рефлексировать опыт разработки и реализации учебного проекта, исследования (теоретического, эмпирического) на основе предложенной проблемной ситуации, поставленной цели и/или заданных критериев оценки продукта/результата.

1. *Смысловое чтение.* Обучающийся сможет:

- находить в тексте требуемую информацию (в соответствии с целями своей деятельности);
- ориентироваться в содержании текста, понимать целостный смысл текста, структурировать текст;
- устанавливать взаимосвязь описанных в тексте событий, явлений, процессов;
- резюмировать главную идею текста;
- преобразовывать текст, «переводя» его в другую модальность, интерпретировать текст (художественный и нехудожественный – учебный, научно-популярный, информационный, текст non-fiction);
- критически оценивать содержание и форму текста.

1. *Формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.* Обучающийся сможет:

- определять свое отношение к природной среде;
- анализировать влияние экологических факторов на среду обитания живых организмов;
- проводить причинный и вероятностный анализ экологических ситуаций;

- прогнозировать изменения ситуации при смене действия одного фактора на действие другого фактора;
- распространять экологические знания и участвовать в практических делах по защите окружающей среды;
- выражать свое отношение к природе через рисунки, сочинения, модели, проектные работы.

10. Развитие мотивации к овладению культурой активного использования словарей и других поисковых систем. Обучающийся сможет:

- определять необходимые ключевые поисковые слова и запросы;
- осуществлять взаимодействие с электронными поисковыми системами, словарями;
- формировать множественную выборку из поисковых источников для объективизации результатов поиска;
- соотносить полученные результаты поиска со своей деятельностью.

Коммуникативные УУД

1. *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.* Обучающийся сможет:

- определять и играть возможные роли в совместной деятельности;
- принимать позицию собеседника, понимая позицию другого, различать в его речи: мнение (точку зрения), доказательство (аргументы), факты; гипотезы, аксиомы, теории;
- определять свои действия и действия партнера, которые способствовали или препятствовали продуктивной коммуникации;
- строить позитивные отношения в процессе учебной и познавательной деятельности;
- корректно и аргументированно отстаивать свою точку зрения, в дискуссии уметь выдвигать контраргументы, перефразировать свою мысль (владение механизмом эквивалентных замен);
- критически относиться к собственному мнению, с достоинством признавать ошибочность своего мнения (если оно таково) и корректировать его;
- предлагать альтернативное решение в конфликтной ситуации;
- выделять общую точку зрения в дискуссии;
- договариваться о правилах и вопросах для обсуждения в соответствии с поставленной перед группой задачей;
- организовывать учебное взаимодействие в группе (определять общие цели, распределять роли, договариваться друг с другом и т. д.);

- устранять в рамках диалога разрывы в коммуникации, обусловленные непониманием/неприятием со стороны собеседника задачи, формы или содержания диалога.

1. *Умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей для планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью.* Обучающийся сможет:

- определять задачу коммуникации и в соответствии с ней отбирать речевые средства;
- отбирать и использовать речевые средства в процессе коммуникации с другими людьми (диалог в паре, в малой группе и т. д.);
- представлять в устной или письменной форме развернутый план собственной деятельности;
- соблюдать нормы публичной речи, регламент в монологе и дискуссии в соответствии с коммуникативной задачей;
- высказывать и обосновывать мнение (суждение) и запрашивать мнение партнера в рамках диалога;
- принимать решение в ходе диалога и согласовывать его с собеседником;
- создавать письменные «клишированные» и оригинальные тексты с использованием необходимых речевых средств;
- использовать вербальные средства (средства логической связи) для выделения смысловых блоков своего выступления;
- использовать невербальные средства или наглядные материалы, подготовленные/отобранные под руководством учителя;
- делать оценочный вывод о достижении цели коммуникации непосредственно после завершения коммуникативного контакта и обосновывать его.

1. *Формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее – ИКТ).* Обучающийся сможет:

- целенаправленно искать и использовать информационные ресурсы, необходимые для решения учебных и практических задач с помощью средств ИКТ;
- выбирать, строить и использовать адекватную информационную модель для передачи своих мыслей средствами естественных и формальных языков в соответствии с условиями коммуникации;
- выделять информационный аспект задачи, оперировать данными, использовать модель решения задачи;
- использовать компьютерные технологии (включая выбор адекватных задаче инструментальных программно-аппаратных средств и сервисов) для решения информационных и коммуникационных учебных задач, в том числе: вычисление, написание писем, сочинений, докладов, рефератов, создание презентаций и др.;
- использовать информацию с учетом этических и правовых норм;

- создавать информационные ресурсы разного типа и для разных аудиторий, соблюдать информационную гигиену и правила информационной безопасности.

Предметные результаты:

По годам обучения результаты могут быть структурированы и конкретизированы следующим образом, результаты разбиты на подблоки: культура труда (знания в рамках предметной области и бытовые навыки), предметные результаты (технологические компетенции), проектные компетенции (включая компетенции проектного управления).

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», «3D-модель», «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 собственный опыт применения различных методов изготовления объемных деталей (гибка, формовка, формование, литье, послойный синтез);
- получил опыт соединения деталей методом пайки;
- получил и проанализировал опыт изготовления макета или прототипа;
- проводит морфологический и функциональный анализ технической системы или изделия;
- строит механизм, состоящий из нескольких простых механизмов;
- получил и проанализировал опыт модификации механизмов для получения заданных свойств (решение задачи);
- 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;
- характеризует свойства металлических конструкционных материалов;
- характеризует основные технологические операции, виды/способы/приемы обработки конструкционных материалов (например, цветных или черных металлов, включая листовые материалы);
- характеризует оборудование, приспособления и инструменты для ручной обработки конструкционных материалов (например, цветных или черных металлов, включая листовые материалы);
- применяет безопасные приемы обработки конструкционных материалов (например, цветных или черных металлов) с использованием ручного и электрифицированного инструмента;
- имеет опыт подготовки деталей под окраску.

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.

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», «3D-модель», «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 собственный опыт применения различных методов изготовления объемных деталей (гибка, формовка, формование, литье, послойный синтез);

- получил опыт соединения деталей методом пайки;
- получил и проанализировал опыт изготовления макета или прототипа;
- проводит морфологический и функциональный анализ технической системы или изделия;
- строит механизм, состоящий из нескольких простых механизмов;
- получил и проанализировал опыт модификации механизмов для получения заданных свойств (решение задачи);
- 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;
- характеризует свойства металлических конструкционных материалов;
- характеризует основные технологические операции, виды/способы/приемы обработки конструкционных материалов (например, цветных или черных металлов, включая листовые материалы);
- характеризует оборудование, приспособления и инструменты для ручной обработки конструкционных материалов (например, цветных или черных металлов, включая листовые материалы);
- применяет безопасные приемы обработки конструкционных материалов (например, цветных или черных металлов) с использованием ручного и электрифицированного инструмента;
- имеет опыт подготовки деталей под окраску.

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;
- выполняет элементарные операции бытового ремонта методом замены деталей;
- 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;
- создает 3D-модели, применяя различные технологии, используя неавтоматизированные и/или автоматизированные инструменты (в том числе специализированное программное обеспечение, технологии фотограмметрии, ручное сканирование и др.);

- 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;
- может охарактеризовать структуры реальных систем управления робототехнических систем;
- объясняет сущность управления в технических системах, характеризует автоматические и саморегулируемые системы;
- конструирует простые системы с обратной связью, в том числе на основе технических конструкторов;
- знает базовые принципы организации взаимодействия технических систем;
- 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;
- имеет опыт изготовления изделия средствами учебного станка, в том числе с симуляцией процесса изготовления в виртуальной среде;
- 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.

В соответствии с целями содержание предметной области «Технология» выстроено в модульной структуре, обеспечивая получение заявленных образовательным стандартом результатов.

Модуль «Компьютерная графика, черчение» включает содержание, позволяющее ввести обучающихся в принципы современных технологий двумерной графики и ее применения, прививает навыки визуализации, эскизирования и создания графических документов с использованием чертежных инструментов и приспособлений и (или) с использованием графических редакторов, а также систем автоматизированного проектирования (САПР).

Модуль «3D-моделирование, прототипирование и макетирование» включает в себя содержание, посвященное изучению основ трехмерного моделирования, макетирования и прототипирования, освоению навыков создания, анимации и визуализации 3D-моделей с использованием программного обеспечения графических редакторов, навыков изготовления и модернизации прототипов и макетов с использованием технологического оборудования.

Модуль «Технологии обработки материалов, пищевых продуктов» включает в себя содержание, посвященное изучению технологий обработки различных материалов и пищевых продуктов, формирует базовые навыки применения ручного и электрифицированного инструмента, технологического оборудования для обработки различных материалов; формирует навыки применения технологий обработки пищевых продуктов, используемых не только в быту, но и в индустрии общественного питания.

Модуль «Робототехника» включает в себя содержание, касающееся изучения видов и конструкций роботов и освоения навыков моделирования, конструирования, программирования (управления) и изготовления движущихся моделей роботов.

Модуль «Автоматизированные системы» направлен на развитие базовых компетенций в области автоматических и автоматизированных систем, освоение навыков по проектированию, моделированию, конструированию и созданию действующих моделей автоматических и автоматизированных систем различных типов.

Модуль «Производство и технологии» включает в себя содержание, касающееся изучения роли техники и технологий для прогрессивного развития общества, причин и последствий развития технологий, изучения перспектив и этапности технологического развития общества, структуры и технологий материального и нематериального производства, изучения разнообразия существующих и будущих профессий и технологий, способствует формированию персональной стратегии личностного и профессионального саморазвития.

Дополнительные модули, описывающие технологии, соответствующие тенденциям научно-технологического развития в регионе, в том числе «Растениеводство» и «Животноводство».

При этом с целью формирования у обучающегося представления комплексного предметного, метапредметного и личностного содержания программа должна отражать три блока содержания: «Технология», «Культура» и «Личностное развитие»

Содержание предмета 6 класс

Разделы и темы программы	Основные виды учебной деятельности
1.Введение в технологию. (4 ч.) Основные составляющие учебного задания и учебного проекта. Основы графической грамоты. Сборочные чертежи. Практические работы: 1. <i>Разработка описания нескольких проектных идей для образовательного учреждения (лавочка для рекреации, доска для объявлений, диплом для предметных недель по предметной области «Технология» и т.д.).</i> 2. Чтение сборочного чертежа.	• Приводить примеры выполнения производственного проекта; • характеризовать основные этапы выполнения практических работ, основные требования к содержанию сборочного чертежа, оформлению таблицы-спецификации; • знакомиться с профессией технолога; • анализировать выполнение учебных проектов «Подставки для работ учащихся», «Фартуки бывают разные». • Разрабатывать графическую документацию для индивидуального проекта «Подставка для смартфона»; • демонстрировать на уроках технологии свои наработки, эскизов; • объяснять правила чтения сборочного чертежа; • применять на практике опыт чтения сборочного чертежа; • выполнять поиск сборочного чертежа на изделие из древесины или ткани в различных источниках информации; • излагать полученную информацию.

2. Современные и перспективные технологии.(4 ч.) Актуальные и перспективные технологии обработки материалов. Сельскохозяйственные технологии. Практическая работа: 1. Выстроить технологическую цепочку озеленения города (от семян до удаления осенью отцветших цветов).	- Систематизировать и обобщать полученные знания о: традиционных и современных технологиях обработки конструкционных материалов, универсальных и перспективных технологиях, технологических процессах порошковой металлургии, процессах электрической сварки - знакомиться с профессией сварщика; - находить информацию о: воздействии региональных предприятий на экологию, о температуре сварочной дуги и температуре плавления железа; • излагать полученную информацию; • приводить примеры промышленных предприятий не имеющих отходов; • работать с информацией (с текстом учебника и дополнительной литературой); • объяснять использование различных видов обработки почв под сельскохозяйственные культуры; • различать виды сельскохозяйственных культур и животноводства; • называть инновационные виды выращивания и ухода за сельскохозяйственными культурами и животными; формировать навыки уважительных культурных отношений со всеми членами бригады.
3. Техника и техническое творчество (2 ч.) Технологические машины. Основы начального технического моделирования. Практические работы: 1. Изучение рабочих органов швейной машины. 2. Конструирование подставки под горячее. и электровыжигатель.	• Находить информацию о видах машин и их назначении; • излагать полученную информацию; • классифицировать рабочие машины; • понимать условные обозначения кинематической схемы СТД-120М, механизмов передачи и преобразования движения; • выполнять зарисовки кинематической схемы СТД-120М; • получать опыт конструирования и изготовления учебно-наглядных пособий, стилизованных моделей летательных аппаратов; • выполнять поиск информации об подставках для электрических паяльников, изготовленных из подручных материалов в учебнике, сети Интернета и других источниках; • осваивать работу в бригаде; формировать навыки уважительных культурных отношений со всеми членами бригады.
6. Технологии получения и преобразования текстильных материалов. (24 ч.) Производство тканей на основе натуральных волокон животного происхождения. Ткацкие переплетения. История	• Анализировать свойства тканей из натуральных волокон, конструкции швейной машины, основные направления моды; • проводить поиск и презентацию информации о новых свойствах современных тканей, о разновидностях швейных машин, ; • распознавать виды тканей;

швейной машины. Регуляторы швейной машины. Уход за швейной машиной.

Основные этапы изготовления одежды на швейном производстве. Понятие о процессе конструирования одежды.

Построение основы чертежа швейного изделия.

Моделирование швейного изделия.

Технология изготовления швейного изделия. Подготовка деталей выкройки фартука и ткани к раскрою. Раскрой

фартука. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка бретелей и деталей пояса.

Подготовка обтачки для обработки верхнего среза фартука.

Обработка нагрудника. Обработка кармана и соединение его с нижней частью

фартука. Окончательная отделка и контроль качества готового изделия. Расчёт затрат на изготовление швейного изделия.

Практические работы:

1. Определение волокнисто состава шерстяных и шелковых тканей.
1. Определение лицевой стороны тканей саржевого и атласного переплетений.
2. Регулирование качества машинной строчки для различных видов тканей.
3. Снятие мерок и запись результатов измерения.
4. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.
5. Моделирование фартука и изготовление выкройки.
6. Раскладка выкройки фартука и головного убора. Обмеловка и раскрой ткани.
7. Подготовка деталей кроя к обработке.
8. Технология выполнения соединительных швов.
9. Подготовка обтачки для обработки нагрудника.
10. Обработка накладного кармана и соединение его с нижней частью фартука. Технология выполнения соединительных и краевых швов.

- определять виды переплетения нитей в ткани;
- выполнять: простейшие переплетения, правила безопасных работ, поиск и презентацию информации о Домах моды, о российских модельерах, снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений, построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам, подготовку выкройки к раскрою

анализ конструкции фартука, раскладку выкроек на ткани, перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные

детали кроя, образцов поузловой обработки швейных изделий, стачивание деталей, отделочные работы;

- работать в группе;
- оформлять результаты исследований;
- приводить примеры регулировки в

бытовой швейной машине длины стежка, ширины зигзага, высоты подъема и прижимной силы лапки;

- осуществлять замену иглы, чистку и смазку швейной машин;
- подбирать толщину иглы и нитей в зависимости от вида сшиваемой ткани;

выбирать смазочные материалы, способ подготовки данного вида ткани к раскрою;

- оформлять чертежи швейных изделий в соответствии с общими правилами построения;
- подбирать модели фартука с учетом особенностей фигуры и назначения изделия;
- производить расчет количества ткани на изделия, коррекцию выкройки с учетом своих мерок

и особенностей фигуры;

- составлять схему пошива изделия в зависимости от конструкции;
- обосновывать выбор вида соединительных, краевых и отделочных швов;
- планировать время и последовательность выполнения отдельных операций и работы в целом.
- читать технологическую документацию;
- подготавливать и проводить примерку, исправлять выявленные дефекты;
- выбирать режимы и выполнять влажно- тепловую обработку изделия;
- анализировать, контролировать и выявлять допущенные ошибки;

оценивать качество готового изделия.

11. Окончательная отделка изделия и контроль качества готового изделия.	
7. Технологии обработки пищевых продуктов. (16 ч.) Основы рационального питания. Минеральные вещества. Технологии производства круп, бобовых и их кулинарной обработки. Технологии производства макаронных изделий и их кулинарной обработки. Технологии производства молока и его кулинарной обработки. Технология производства кисломолочных продуктов. Приготовление блюд из кисломолочных продуктов. Технология приготовления холодных десертов. Технология производства плодоовощных консервов. Особенности приготовления пищи в походных условиях. Практические работы: 1. Варианты сервировки стола к обеду, ужину. 2. Приготовление кулинарного блюда из круп или бобовых (по выбору). 3. Приготовление кулинарного блюда из макаронных изделий (по выбору). 4. Приготовление кулинарного блюда с молоком (по выбору). 5. Приготовление сырников. 6. Приготовление сладкого блюда. 7. Приготовление зелени для заморозки. 8. Расчет количества, состава и стоимости продуктов для похода. Лабораторно-практическая работа 1. Определение доброкачественности круп и бобовых изделий. 2. Определение качества молока органолептическими и лабораторными методами. 3. Определение примесей крахмала в сметане	-Проводить поиск информации и разрабатывать презентацию о содержании в пищевых продуктах микроэлементов; • излагать полученную информацию; • определять: доброкачественность круп, бобовых и макаронных изделий, соотношения крупы и жидкости при варке гарнира из крупы, консистенцию блюда, качество молока органолептическими и лабораторными методами, сроки хранения молока и кисломолочных продуктов в разных условиях, доброкачественность пищевых продуктов, входящих в состав кулинарных блюд; • выбирать оптимальные режимы работы электронагревательных приборов; • приготавливать рассыпчатую, вязкую или жидкую каши, гарнир из макаронных изделий; • оформлять блюда из крупы и макаронных изделий; соблюдать: правила безопасных работ с горячими жидкостями, меры противопожарной безопасности и бережного отношения к природе; • осваивать приемы кипячения и пастеризации молока; -готовить молочный суп, молочную кашу, творог из простокваши; • оценивать качество кисломолочных продуктов, блюда из творога; • рассчитывать количество и состав продуктов для похода; • сравнивать, обобщать и делать выводы о способах: контроля качества природной воды, способах подготовки природной воды к употреблению, приготовления пищи в походных условиях; -находить и использовать нужную информацию в различных источниках; работать в группе.

Технологии художественно- прикладной обработки материалов. (6ч) Роспись тканей. Украшение одежды. Изделия из бисера. Вышивка бисером. Практические работы: 1. Выполнение эскиза для росписи, подбор ткани, красителей. Изготовление и оформление изделия в технике «свободный батик. 2. Подбор пряжи, крючка. Выполнение цепочки из воздушных петель. 3. Изготовление образцов, связанных крючком. Выполнение сувенира.	• разрабатывать: эскизы костюма, платья, блузки, в художественном оформлении которых присутствуют бисер и блески; • создавать композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике свободной росписи по ткани; • осуществлять художественную вышивку блузки бисером и блестками; • осуществлять вывязывание воздушной цепочки; - вывязывать образцы по схеме; - организовывать рабочее место; - соблюдать правила безопасных работ; участвовать в организации выставки и обсуждении лучших работ.
1. Технологии ведения дома. (2 ч.) 2. Интерьер комнаты школьника. Уборка жилища по – научному. Технология «умный дом». Уход за одеждой и обувью. Практическая работа: Планирование интерьера комнаты школьника.	• Объяснять: назначение интерьера, понятие технологии «умный дом»; • называть и давать характеристику основных зон жилого помещения; • анализировать требования: санитарно – гигиенические, эргономические, эстетические и в соответствии с ними проводить анализ своей комнаты; • организовывать рабочее место школьника; подбирать инструменты и материалы для уборки дома; • выбирать из предложенных вариантов уборки жилища наиболее оптимальные; • применять полученные знания для рационального размещения мебели и предметов интерьера; • сравнивать различные интерьеры; обобщать и делать выводы.
10. Основы электротехники и робототехники. (2 ч.) Виды проводов и электроарматуры. Устройство квартирной электропроводки. Функциональное разнообразие роботов. Стационарные и мобильные роботы. Промышленные роботы. Медицинские роботы. Подводные роботы. Сельскохозяйственные роботы. Строительные роботы. Космические роботы. Сервисные роботы. Шагающие роботы. Круиз-контроль. Программирование роботов. Алгоритмы. Исполнитель алгоритма. Запись алгоритма с помощью блок-схемы. Линейный алгоритм. Условный алгоритм. Циклический алгоритм. Программирование на высоком и низком уровнях.	• Характеризовать виды проводов и электропроводки, устройство квартирной проводки, применяемые защитные устройства; • называть виды и назначение электроарматуры, алгоритмические конструкции входящие в алгоритм; • использовать приемы работы электромонтажными инструментами, условные обозначения элементов электрической цепи, принципиальной и монтажной схемы однолампового осветителя; • выполнять практические работы по оконцовыванию, сращиванию и ответвлению проводов, монтаж учебной схемы однолампового осветителя на базе электро конструктора; • соблюдать правила безопасных работ; • классифицировать роботизированные устройства; • анализировать возможности современных цифровых устройств в познавательной и практической деятельности при проведении

Что понимает компьютер? Режим отладки. Управление роботом. Разработка и дизайн корпуса робота. Практические работы: 1. Схема электропроводки комнаты школьника.	экспериментов, исследований и рутинных операций, роботизированное устройство с точки зрения единства программных и аппаратных средств; - отличать конструктивные особенности различных моделей и механизмов и роботов; - применять полученные знания в практической деятельности, - применять графический редактор для создания и редактирования изображений;
11. Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности. (6 ч.) Разработка и выполнение творческих проектов. Практическая работа: Разработка и изготовление самостоятельного учебного или творческого проекта.	• Проводить анализ, представленных учебных и творческих проектов в разделах учебника, в Приложении; • обсуждать собственные идеи; • разрабатывать и изготавливать творческие проекты, презентацию; • анализировать выполненную работу; защищать разработанный проект.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 6 класс (2 часа в неделю, всего – 68 ч)

Разделы и темы	Кол-во часов
<i>Введение в технологию</i> Основные составляющие практического задания и творческого проекта учащихся. Основы графической грамоты. Сборочные чертежи.	2 ч 1 1
<i>Технологии обработки пищевых продуктов</i> Основы рационального питания. Минеральные вещества. Технологии производства круп, бобовых и их кулинарной обработки. Технологии производства макаронных изделий и их кулинарной обработки. Технология производства молока и его кулинарной обработки. Технология производства кисломолочных продуктов. Приготовление блюд из них. Технология приготовления холодных десертов. Технология производства плодоовощных консервов. Особенности приготовления пищи в походных условиях.	16 ч 2 2 2 2 2 2 2 2

	2
Техника и техническое творчество	2 ч
Технологические машины.	1
Основы начального технического моделирования	1
Технологии получения и преобразования текстильных материалов	24 ч
<u>Материаловедение.</u>	<u>4 ч</u>
Производство тканей на основе натуральных волокон животного происхождения. Свойства шерстяных и шелковых тканей.	2
Ткацкие переплетения.	2
<u>Машиноведение.</u>	2
Швейная машина. Регуляторы швейной машины. Уход за ней. Основные этапы изготовления одежды на швейном производстве.	<u>4 ч</u>
<u>Конструирование одежды.</u>	2
Изготовление одежды.	2
Построение основы чертежа швейного изделия (фартук).	<u>4 ч</u>
<u>Моделирование швейного изделия.</u>	2
<u>Технология изготовления швейного изделия.</u>	2
Подготовка выкройки и ткани к раскрою. Раскрой.	<u>2 ч</u>
Подготовка деталей кроя к обработке.	<u>12 ч</u>
Обработка бретелей и деталей пояса фартука.	2
Обработка нагрудника.	2
Обработка накладного кармана и соединение его с нижней частью фартука.	2
Обработка нижнего и боковых срезов части фартука.	2
	2
	2
Технологии художественно-прикладной обработки материалов.	6 ч
Роспись тканей (свободный батик). Изделие в технике «батик».	

Вязание крючком.	2
Изготовление сувенира (вязание крючком).	2
	2
Технология ведения дома.	2 ч
Интерьер комнаты школьника. Технология «умный дом».	2
Современные и перспективные технологии.	6 ч
Актуальные и перспективные технологии обработки материалов.	2
Сельскохозяйственные технологии.	4ч.
Элементы тепловой энергетики, электротехники и робототехники.	
Устройство квартирной электропроводки. Виды проводов.	2 ч
Функциональное разнообразие роботов.	1
	1
Творческий проект.	6 ч
Поиск идей. Выбор оптимального варианта. Изготовление изделия. Расчет материальных затрат. Подготовка пояснительной записки проекта.	
Всего	68 ч

КАЛЕНДАРНО - ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 6 класс (2 часа в неделю, всего – 68ч)

№	Тема урока	Кол-во часов	Виды деятельности. Планируемые результаты	Дата
Введение в технологию 2 ч				
1	Основы проектной и графической грамоты. ПР: Разработка описания нескольких проектных идей для образовательного учреждения	1	Основные составляющие учебного задания и учебного проекта (основные этапы выполнения практических заданий). Творческие и производственные проекты. Понятие об авторском праве. ПР: Разработка описания нескольких проектных идей для образовательного учреждения (лавочка для рекреации, доска для объявлений, диплом для предметных недель по предметной области «Технология» и т.д.).	

2	Основы графической грамоты. Сборочные чертежи. <i>ПР: Чтение сборочного чертежа.</i>	1	Сборочные чертежи. Сборочные единицы. Основные требования к содержанию сборочного чертежа. Правила чтения сборочных чертежей.	
Сельскохозяйственные технологии 2ч.				
3-4	Сельскохозяйственные технологии. <i>П/Р Выстроить технологическую цепочку озеленения города (от семян до удаления осенью отцветших цветов).</i>	2	Сельское хозяйство (растениеводство и животноводство). Виды технологий возделывания сельскохозяйственных культур. Капельное орошение. Гидропоника. Отрасли животноводства. Генная инженерия.	
Технологии обработки пищевых продуктов 16 ч				
5-6	Основы рационального питания. Минеральные вещества. <i>П/Р Варианты сервировки стола к обеду, ужину.</i>	2	Минеральные вещества. Макроэлементы. Микроэлементы. Ультрамикроэлементы. Правила сервировки стола к обеду и ужину. Праздничный стол. Украшение стола. Способы подачи горячих блюд. Правила этикета.	
7-8	Технологии круп, бобовых и их кулинарной обработки. <i>Л/Р Определение доброкачественности круп и бобовых изделий.</i> <i>П/Р Приготовление блюд из круп (гречневая каша).</i>	2	Виды и сорта круп. Пищевая ценность круп. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Блюда из каш: запеканки, крупеники, котлеты, биточки и др. технология приготовления котлет и биточков (варка вязкой каши, заправка вязкой каши сырыми яйцами, разделка и обжарка). Время тепловой обработки и способы определения готовности. Правила приготовления блюд из бобовых. Кулинарные приемы, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В.	
9-10	Технологии производства макаронных изделий и их кулинарной обработки. <i>П/Р Приготовление и оформление блюд из макаронных изделий (макарон по-флотски).</i>	2	Виды макаронных изделий. Питательная ценность. Требования к макаронным изделиям. Способы варки макаронных изделий. Процессы, происходящие при варке макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке. Посуда и инвентарь, применяемые при	

			варке макаронных изделий. Способы определения готовности. Подача готовых блюд к столу.	
11-12	Технологии производства молока и его кулинарной обработки. <i>Л/Р Определение качества молока органолептическими и лабораторными методами.</i> <i>П/Р Приготовление манной каши с орехами.</i>	2	Значение молока в питании человека. Кулинарное значение молока. Питательная ценность молока. Химический состав молока (жиры, белки, молочный сахар, витамины). Виды коровьего молока (парное, цельное, пастеризованное, стерилизованное, восстановленное). Домашние животные, молоко которых используется в пище человека. Способы определения качества молока и способы очистки молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой обработки. Изменение состава молока при нагревании. Молочные продукты (сливки, топленое молоко, молочные напитки с наполнителями). Молочные консервы. Технология приготовления молочных супов и каш из обыкновенного и консервированного (сухого и сгущенного) молока. Посуда для варки молочных блюд (молоковарка, мультиварка). Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.	
13-14	Технологии производства кисломолочных продуктов. Приготовления блюд из кисломолочных продуктов. <i>Л/Р Определение примесей крахмала в сметане (стр. 234).</i> <i>П/Р Приготовление сырников из творога.</i>	2	Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов (кефир, простокваша, сметана, творог, варенец, ряженка, йогурт). Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов. Заквашивание молока с помощью простокваши. Ассортимент творожных изделий. Получение творога в домашних условиях. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления. Технология приготовления пасхи.	
15-16	Технология приготовления холодных десертов. <i>П/Р Приготовление сладкого блюда.</i>	2	Десерты. Питательная ценность сладких блюд. Холодные десерты (компоты, кисели, желе, муссы, самбуки,	

			крема). Требования к качеству холодных десертов. Подача десертов к столу. Правила этикета	
17-18	Технология производства плодоовощных консервов. <i>П/Р Приготовление зелени для заморозки.</i>	2	Значение консервирования как способ длительного хранения пищевых продуктов. Консервирующая роль молочной кислоты. Правила безопасной работы и санитарно-гигиенические требования при консервировании. Требования к сырью для консервирования. Способы заготовки фруктов и ягод. Замораживание овощей, фруктов и ягод. Условия и сроки хранения	
19-20	Особенности приготовления пищи в походных условиях. <i>П/Р Расчет количества, состава и стоимости продуктов для похода.</i>	2	Обеспечение сохранности продуктов. Посуда для приготовления пищи в походных условиях. Рациональное использование продуктов в походе. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности. Первая помощь при отравлении.	
Техника и техническое творчество 4 ч				
21-22	Технологические машины. Энергетические, информационные и рабочие машины. Рабочие органы швейной машины. Кинематическая схема. Условные обозначения на кинематических схемах. <i>П/Р Изучение рабочих органов швейной машины.</i>	2	Энергетические, информационные и рабочие машины. Рабочие органы швейной машины. Кинематическая схема. Условные обозначения на кинематических схемах.	
23-24	Основы начального технического моделирования. <i>ПР: Выполнение подставки под горячее (для карандаша) из фетра.</i>	2	Техническое моделирование. Основные правила технического моделирования. Факторы, влияющие на выбор материала для изделия.	

Технологии получения и преобразования текстильных материалов 24 ч

25-26	Материаловедение. Производство тканей на основе натуральных волокон животного происхождения. Свойства шерстяных и шелковых тканей. <i>П/Р Определение волокнисто состава шерстяных и шелковых тканей.(с.149)</i>	2	Натуральные волокна животного происхождения. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе.	
27-28	Ткацкие переплетения. <i>П/Р Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений.</i>	2	Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани. Уход за тканями.	
29-30	Машиноведение. Швейная машина. <i>П/Р Регулирование качества машинной строчки для различных видов тканей.</i>	2	История швейной машины. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Уход за швейной машиной, чистка и смазка. Правила безопасной работы на швейной машине.	
31-32	Изготовление одежды. <i>П/Р Снятие мерок и запись результатов измерения.</i>	2	Основные этапы изготовления одежды на швейном производстве. Ярлык. Символы по уходу за текстильными изделиями, указанные на ярлыке. Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Требования к рабочей одежде. Фигура человека и ее измерение. Основные точки и линии измерения. Правила снятия мерок. Прибавки на свободу облегания. Зависимость величины прибавок на свободу облегания от силуэта изделия и свойств ткани.	

33-34	Построение основы чертежа швейного изделия (фартук). <i>П/Р Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.</i>	2	Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе.	
35-36	Моделирование швейного изделия. <i>П/Р Моделирование фартука и изготовление выкройки.</i>	2	Моделирование. Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии. Использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий.	
37-38	Технология изготовления швейного изделия. <i>П/Р Раскладка выкройки фартука и головного убора. Обмеловка и раскрой ткани.</i>	2	Подготовка выкройки и ткани (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной сторон) к раскрою. Правила безопасной работы с утюгом. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка с учетом припусков на швы. Инструменты и приспособления для раскроя. Раскрой фартука.	
39-40	Подготовка деталей кроя к обработке. <i>П/Р Подготовка деталей кроя к обработке.</i>	2	Способы переноса контурных и контрольных линий и точек на ткань.	
41-42	Обработка бретелей и деталей пояса фартука. <i>П/Р Технология выполнения соединительных швов.</i>	2	Способы обработки бретелей, пояса. Последовательность обработки. ВТО деталей. Проверка качества готовых деталей.	
43-44	Обработка нагрудника. <i>П/Р Обработка нагрудника обтачкой. Контроль качества.</i>	2	Способы обработки нагрудника, их зависимость от ткани и фасона. Подготовка обтачки. Соединение бретелей,	

			обтачки и верхнего среза нагрудника машинным швом. ВТО. Обработка боковых срезов нагрудника.	
45-46	Обработка накладного кармана и соединение его с нижней частью фартука. <i>П/Р</i> Технология выполнения соединительных и краевых швов.	2	Разновидности карманов. Способы обработки карманов. Определение места расположения карманов. Соединение кармана с основной деталью фартука. Выполнение настрочного шва.	
47-48	Обработка нижнего и боковых срезов части фартука. <i>П/Р</i> Окончательная отделка изделия и контроль качества готового изделия.	2	Последовательность сборки изделия. Окончательная обработка и отделка изделия. Технология выполнения машинных швов. Правила ТБ при утюжительных работах. Контроль и оценка качества готового изделия.	
Технологии художественно-прикладной обработки материалов 6 ч				
49-50	Роспись тканей (свободного батик). <i>П/Р</i> «Панно по растительным мотивам»	2	История возникновения и развития батика на Руси. Подготовка ткани к окрашиванию. Материалы, красители и инструменты, используемые для выполнения батика. Перенос рисунка на ткань, резервирование. Организация рабочего места, культура труда. Дополнительные эффекты: роспись по сырому, присыпка сухим красителем, солевые эффекты, сухая кисть. <i>П/Р</i> Выполнение эскиза для росписи, подбор ткани, красителей. Изготовление и оформление изделия в технике «свободный батик» («Панно по растительным мотивам»).	

51-52	Вязание крючком. <i>П/Р Подбор пряжи, крючка. Выполнение цепочки из воздушных петель.</i>	2	Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Начальная петля, цепочка из воздушных петель.	
53-54	Изготовление сувенира (вязание крючком). <i>П/Р Изготовление образцов, связанных крючком (с.273). Выполнение сувенира.</i>	2	Технология выполнения различных петель. Раппорт узора и его запись. Подбор пряжи по цвету.	
Технология ведения дома 2 ч				
55-56	Интерьер комнаты школьника. Технология «умный дом». <i>П/Р Планирование интерьера комнаты школьника.</i>		Комната школьника. Рациональное разделение пространства комнаты. Основные зоны (рабочая, для отдыха и для сна). Санитарно-гигиенические требования (освещенность, вентиляция, температурный режим, экология). Эргономические и эстетические требования. Система «Умный дом».	
Современные и перспективные технологии 4 ч				
57-58	Актуальные и перспективные технологии обработки материалов.	2	Технология обработки материалов (обработка конструкционных материалов, текстильных материалов, пищевых продуктов). Новые технологии (порошковая металлургия, электротехнология).	
Элементы тепловой энергетики, электротехники и робототехники 2 ч				
59	Устройство квартирной электропроводки. Виды проводов.	1	Квартирная электропроводка. Электрическая цепь, схема. Условные обозначения элементов электрической цепи.	

	<i>П/Р Схема электропроводки комнаты школьника</i>		Монтажная схема. Провода. Открытая и скрытая проводка. Электромонтажные и изоляционные материалы. Электроарматура (ламповые патроны, выключатели, розетки, штепсельные вилки). Правила безопасной работы при выполнении электромонтажа.	
60	Функциональное разнообразие роботов.	1	Стационарные, мобильные роботы. Промышленные, медицинские, сельскохозяйственные, подводные, космические, сервисные роботы и их использование. Программирование роботов.	
Творческий проект 6 ч				
61-62	Технологический проект. <i>П/Р Разработка эскиза изделия и технологической карты.</i>	2	Поисково-исследовательский этап. Краткая формулировка задачи проекта. Эскиз. Способы изготовления изделия. Потребительские качества (физиологические, безопасность, эстетические, экономические). Дизайн. Подбор материалов.	
63-64	Практическая реализация проекта. Конструкторско-технологический этап. <i>П/Р Выполнение творческого проекта.</i>	2	Планирование изготовления изделия. Чертеж. Дизайн-анализ изделия. Разработка простейшей технологической карты. Изготовление изделия	
65-66	Формирование и оформление результатов. <i>П/Р Оценка проделанной работы. Защита проекта.</i>	2	Защита учебного проекта. Оценка результатов проектной деятельности. Оценка процесса и результатов, проектирования, качества изготовленного изделия. Оценка изделия пользователем и самооценка учеником.	
Сельскохозяйственные технологии 2ч.				
67-68	1.Агротехника сельскохозяйственного - производства. Сооружения защищённого грунта	2	Основная задача защищённого грунта. Виды сооружений защищённого грунта. Виды обогрева	

	Пр/р «Расчет потребности рассады томата и капусты» 2.Основная задача защищённого грунта. Виды сооружений защищённого грунта. Виды обогрева Выращивание рассады овощных культур Пр/р «Технология пикировки семян томата и капусты»		Выращивание рассады овощных культур Пикировка. Поддержание температуры и влажности. Технология пикировки семян. ПТБ при пикировке	
	Всего:	68 ч		

Содержание предмета 7 класс

Разделы и темы программы	Основные виды учебной деятельности
1. Основы дизайна и графической грамоты (А - 4 ч, Б - 4 ч) Основы дизайна. Основы графической грамоты. Деление окружности на равные части. Практическая работа Деление окружности на равные части: 3, 6, 4, 8 частей	— Классифицировать виды дизайна; — различать виды конструирования; — выполнять деление окружности на равные части; — оформлять чертежи в соответствии с правилами
2. Современные и перспективные технологии (А — 4 ч, Б — 4 ч) Информационные технологии. Строительные и транспортные технологии	— Различать виды информации; — работать с информацией (с текстом учебника и дополнительной литературой); — давать определение понятий: высокотехнологичное предприятие, организация бизнеса, сооружения, производство строительной продукции, технологии транспорта, транспортная логистика; — классифицировать сооружения по назначению; — знакомиться с профессиями: системный программист, прикладной программист, системный администратор, архитектор информационных систем, специалист по информационной безопасности, инженер-технолог, проектировщик нейроинтерфейсов, проектировщик, каменщик, штукатур, отделочник, плиточник, арматурщик, сварщик, мастер сухого строительства, строитель-эколог, проектировщик; — называть виды строительных технологий; — различать технологии возведения зданий и сооружений, виды ремонта жилых

зданий, виды транспорта;
 — давать характеристику жилищно-коммунального хозяйства;
 — оценивать негативное влияние транспортной отрасли на окружающую среду;
 — находить в Интернете информацию о работе жилищно-коммунального хозяйства (ЖКХ) в регионе проживания

5. Технологии получения и преобразования текстильных материалов (А — 2 ч, Б — 26 ч)

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

Практические работы

1. Определение волокнистого состава тканей из химических волокон.
2. Выстёгивание образца с утепляющей прокладкой.
3. Снятие мерок для построения чертежа основы юбки.
4. Снятие мерок для построения чертежа основы брюк.

— Анализировать свойства тканей из химических волокон, модели одежды по крою;
 — классифицировать волокна, виды поясной одежды;
 — называть этапы получения нитей, модели поясной одежды;
 — проводить поиск и презентацию информации о свойствах тканей, получении тканей;
 — разрабатывать технологическую карту на изготовление изделия;
 — распознавать виды тканей из различных волокон;
 — определять состав тканей, последовательность изготовления юбки и брюк;
 — различать бытовое и промышленное швейное оборудование;
 — называть этапы образования стежка, правила подготовки ткани к раскрою;
 — обосновывать использование приспособлений малой механизации;
 — соблюдать правила безопасных работ;
 — выполнять поиск и презентацию необходимой информации, снятие мерок, образцы поузлового швейного изделия, раскладку выкройки юбки на ткани и раскрой изделия, стачивание деталей, обработку вытачек и складок, соединение деталей юбки и обработку срезов, обработку застёжки, верхнего и нижнего среза юбки, ВТО, отделочные работы;
 — работать в группе;
 — оформлять результаты исследований;
 — приводить примеры получения сырья для изготовления волокон, разъемных и неразъемных соединений, стилей в одежде, из истории одежды;
 — осуществлять контроль выполняемых работ;
 — строить чертежи поясных изделий;
 — выбирать способы отделки швейных изделий, режимы и выполнять влажно-тепловую обработку изделия;
 — оформлять чертежи швейных изделий в соответствии с общими правилами построения;
 — подбирать модели и назначения изделия;

5. Построение чертежа основы и моделирование брюк.
6. Изготовление поясного изделия

- производить моделирование прямой юбки и брюк, расчёт количества ткани на изделия, коррекцию выкройки с учётом своих мерок и особенностей фигуры;
- составлять схему пошива изделия в зависимости от конструкции;
- обосновывать выбор вида соединительных, краевых и отделочных швов;
- планировать время и последовательность выполнения отдельных операций и работы в целом;
- читать технологическую документацию;
- подготавливать и проводить примерку, исправлять выявленные дефекты;
- анализировать, контролировать и выявлять допущенные ошибки;
- оценивать качество готового изделия;
- разрабатывать творческий проект;
- находить необходимую информацию с использованием сети Интернет и других источников информации;
- оформлять необходимую графическую документацию (рисунки, эскизы, чертежи, плакаты и др.);
- составлять технологические карты с помощью компьютера;
- изготавливать материальные объекты (изделия);
- контролировать качество выполняемой работы;
- рассчитывать затраты на выполнение и реализацию проекта;
- подготавливать пояснительную записку;
- оформлять проектные материалы;
- проводить презентацию проекта

5. Технологии обработки пищевых продуктов (А — 10 ч, Б - 18 ч)

Понятие о микроорганизмах. Рыбная промышленность. Технология обработки рыбы. Морепродукты. Рыбные консервы. Виды теста. Пищевые продукты, оборудование, инструменты и приспособления для приготовления теста. Приготовление дрожжевого теста. Технологии производства хлеба и хлебобулочных изделий. Продукция кондитерской промышленности. Технологии приготовления кондитерских изделий из различных видов теста. Технология приготовления теста для пельменей, вареников и домашней лапши

Практические работы

- Проводить поиск информации и разрабатывать презентацию о роли микроорганизмов в пищевой промышленности, вредных микроорганизмах, пищевых отравлениях;
- определять доброкачественность пищевых продуктов, входящих в состав кулинарных блюд;
- выбирать оптимальные режимы работы электронагревательных приборов, оборудования и инструментов;
- готовить отварную и жареную рыбу, блюда из рыбных консервов, дрожжевое тесто, слоёное тесто, тесто для блинов, вареников, пельменей, домашней лапши;
- применять полученные знания для решения практических задач по приготовлению блюд;
- анализировать и сравнивать приготовление пищевых продуктов на предприятиях и в быту;

1. Определение свежести рыбы органолептическим методом. 2. Определение свежести рыбы лабораторным методом (на примере сельди). 3. Механическая обработка рыбы. 4. Приготовление рыбных блюд. 5. Приготовление блюд из теста	— различать виды теста по способам приготовления и составу; — дегустировать приготовленные блюда; — оформлять блюда из рыбы, теста; — соблюдать правила безопасных работ с горячими жидкостями, меры противопожарной безопасности и бережного отношения к природе; — осваивать приёмы кипячения и пастеризации молока; — оценивать качество рыбных блюд, жиров растительного и животного происхождения; — рассчитывать количество и состав продуктов для приготовления блюд из рыбы, различных видов теста; — сравнивать, обобщать и делать выводы о способах контроля качества рыбы, консервов из рыбы, способах подготовки рыбы к приготовлению; — находить и использовать нужную информацию в различных источниках; — работать в группе; — разрабатывать творческий проект; — находить необходимую информацию с использованием сети Интернет и других источников информации; — оформлять необходимую графическую документацию (рисунки, эскизы, плакаты и др.); — составлять технологические карты с помощью компьютера; — контролировать качество выполняемой работы; — рассчитывать затраты на выполнение и реализацию проекта; — подготавливать пояснительную записку; — оформлять проектные материалы; — проводить презентацию проекта
6. Технологии художественно-прикладной обработки материалов (А — 4 ч, Б — 6 ч) Вязание спицами. Макраме. Скобчатая резьба. Приёмы разметки и техника резьбы. Практические работы 1. Вязание спицами основных узоров. Закрывание петель последнего ряда. 2. Изготовление шарфа (или снуда) в технике вязания спицами. 3. Изготовление и разметка учебной заготовки для	— Знакомиться с видами художественной обработки древесины, вязания, макраме; — приводить примеры видов декоративно-прикладного искусства при работе с древесиной, пряжей; — подбирать спицы и пряжу для вязания спицами; — вязать спицами образцы с использованием лицевых и изнаночных петель, ажурного вязания; — выполнять расчёт необходимого количества петель для вязания изделия; — работать в технике скобчатой резьбы; — выбирать материалы, инструменты, технику разметки и резьбы по естественной и тонированной древесине;

скобчатой резьбы.

4. Резьба скобчатых порезок на учебной заготовке и бытовых изделиях из древесины.

- осваивать опыт выполнения скобчатой резьбы на учебной заготовке и бытовых тонированных изделиях;
- приводить примеры практического применения резьбы в деревянной архитектуре;
- разрабатывать эскизы и чертежи шаблонов для резьбы, технологические карты;
- подбирать материалы и инструменты;
- выполнять экономическое и экологическое обоснование;
- соблюдать правила безопасных работ;
- организовывать рабочее место;
- анализировать и обсуждать лучшие работы;
- работать в группе;
- разрабатывать творческий проект;
- находить необходимую информацию с использованием сети Интернет и других источников информации;
- оформлять необходимую графическую документацию (рисунки, эскизы, чертежи, плакаты и др.);
- составлять технологические карты с помощью компьютера;
- изготавливать материальные объекты (изделия);
- контролировать качество выполняемой работы;
- рассчитывать затраты на выполнение и реализацию проекта;
- подготавливать пояснительную записку;
- оформлять проектные материалы;
- проводить презентацию проекта

7. Технологии ведения дома (А — 4 ч, Б — 4 ч)

Принципы и средства создания интерьера дома.

Технологии ремонта жилых помещений. Оформление интерьера комнатными растениями. Выбор комнатных растений и уход за ними

Практическая работа

Разработка дизайн-проекта комнаты при ремонте

- Знакомиться с основными принципами создания интерьера;
- анализировать экологические и эргономические требования к микроклимату дома, схему разделения дома на функциональные зоны, роль комнатных растений в интерьере дома, организацию искусственного и естественного освещения в своем доме;
- приводить примеры видов мебели и здоровьесберегающих устройств;
- знакомиться с профессиями архитектора-дизайнера, дизайнера интерьеров;
- выполнять подбор комнатных растений и оформление интерьера своего дома;
- проводить поиск информации о светолюбивых комнатных растениях и уходе за ними;
- составлять графическую документацию;
- подбирать материалы и инструменты;
- выполнять экономическое и экологическое обоснование для творческих проектов;

	— соблюдать правила безопасных работ; — работать в группе
8. Энергетические технологии. Основы электротехники и робототехники (А — 6 ч, Б — 4 ч) Бытовые электрические приборы и правила их эксплуатации. Электротехнические устройства с элементами автоматики. Электрические цепи со светодиодами. Датчики света и темноты. Практические работы 1. Разборка и сборка бытовых электронагревательных приборов (утюга, электрической плитки, электрического паяльника). 2. Сборка электрической цепи, содержащей светодиод. 3. Сборка датчиков света и темноты	Знакомиться с применением автоматических устройств в быту и на производстве; — приводить примеры использования в технике (автомобилях) и быту автоматических устройств; — анализировать преимущества применения современных высоких технологий, гибких автоматизированных производств и промышленных роботов; — проводить поиск информации о датчиках контрастных и цветных меток, их назначении и сфере применения; — использовать условные обозначения элементов электрической цепи; — освоить приёмы работы со светодиодами; — выполнять практические работы по оконцовыванию, сращиванию и ответвлению проводов, монтаж учебной схемы однолампового осветителя на базе электроконструктора; — соблюдать правила безопасных работ
9. Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности (А — 4 ч, Б — 4 ч) Разработка и выполнение творческих проектов. Творческий проект «Юбка из старых джинсов». Практическая работа Разработка и изготовление творческого проекта для оснащения школьных мастерских	— Анализировать представленные в учебнике творческие проекты; — обсуждать выдвинутые для разработки идеи проектов; — разрабатывать творческие проекты; — проводить поиск интересных тем проектов в различных источниках информации; — оформлять необходимую графическую документацию (рисунки, эскизы, чертежи, плакаты и др.); — составлять технологические карты с помощью компьютера; — изготавливать материальные объекты (изделия); — контролировать качество выполняемой работы; — рассчитывать затраты на выполнение и реализацию проекта; — подготавливать пояснительную записку; — проводить презентацию проекта; — соблюдать правила безопасных работ

№	Тема	часы
1	Растениеводство	4
2	Блок «ТЕХНОЛОГИЯ»: Современные технологии и перспективы их развития	
3	<i>Основы дизайна и графической грамотности (2 часа)</i>	2
4	<i>Современные и перспективные технологии (2 часа)</i>	2
5	<i>Электротехнические работы, элементы тепловой энергетики, автоматика и робототехника (2 часа)</i>	2
6	Блок «КУЛЬТУРА»: Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся	
7	Технологии получения и преобразования текстильных материалов(26часов)	26
8	Технология обработки пищевых продуктов (18 часов)	18
9	Технология художественно – прикладной обработки материалов (6 часов)	6
10	. Технология ведения дома (3 часа)	3
11	<i>Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности (6 часов)</i>	6
всего		68

Календарно – тематическое планирование - 7 класс

№ урока	Название тем программы, название урока.	Кол-во часов	Виды деятельности. Планируемые результаты	Дата урока
Растениеводство 4 ч. (2ч. весной и 2 ч. Осенью)				
1-2	Экскурсия на опытнический участок. ТБ	2		

	Сбор и хранение урожая			
Блок «ТЕХНОЛОГИЯ»: Современные технологии и перспективы их развития (6 часов)				
Тема 3. Основы дизайна и графической грамотности (2 часа)				
3	Основы дизайна.	1	Классифицировать виды дизайна;	
4	Основы графической грамотности.	1	различать виды конструирования; — выполнять деление окружности на равные части; — оформлять чертежи в соответствии с правилами	
Тема 5 Современные и перспективные технологии (2 часа)				
5	Информационные технологии.	1	Различать виды информации;	
6	Строительные и транспортные технологии.	1	— работать с информацией (с текстом учебника и дополнительной литературой); — давать определение понятий: высокотехнологичное предприятие, организация бизнеса, сооружения, производство строительной продукции, технологии транспорта, транспортная логистика; — классифицировать сооружения по назначению;	
Тема 12. Электротехнические работы, элементы тепловой энергетики, автоматика и робототехника (2 часа)				
7	Бытовые электрические приборы и правила их эксплуатации.	1	Знакомиться с применением автоматических устройств в быту и на производстве;	
8	Электрические устройства с элементами автоматики.	1	— приводить примеры использования в технике (автомобилях) и быту автоматических устройств; — анализировать преимущества применения современных высоких технологий, гибких автоматизированных производств и промышленных роботов; — проводить поиск информации о датчиках контрастных и цветных меток, их назначении и сфере применения;	

			— использовать условные обозначения элементов электрической цепи; — освоить приёмы работы со светодиодами; — выполнять практические работы по оконцовыванию, сращиванию и ответвлению проводов, монтаж учебной схемы однолампового осветителя на базе электроконструктора; — соблюдать правила безопасных работ	
Блок «КУЛЬТУРА»: Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся (58 часа)				
Тема 8. Технологии получения и преобразования текстильных материалов(26часов)				
9	Технология производства химических волокон.	1	— Анализировать свойства тканей из химических волокон, модели одежды по покрою; — классифицировать волокна, виды поясной одежды; — называть этапы получения нитей, модели поясной одежды; — проводить поиск и презентацию информации о свойствах тканей, получении тканей; — разрабатывать технологическую карту на изготовление изделия; — распознавать виды тканей из различных волокон; — определять состав тканей, последовательность изготовления юбки и брюк; — различать бытовое и промышленное швейное оборудование;	
10	Свойства химических волокон и тканей из них.	1		
11	Практическая работа «Определение волокнистого состава тканей из химических волокон».	1		
12	Приспособление малой механизации, применяемые при изготовлении швейных изделий.	1		
13	Практическая работа «Выстегивание образца с утепляющей прокладкой».	1		
14	Поясная одежда. История. Стил в одежде. Иллюзии зрительного восприятия.	1		
15	Конструирование юбок.	1		
16	Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа основы юбки».	1		
17	Построение чертежа и моделирование конической юбки.	1		

18	Построение чертежа и моделирование клиньевой юбки.	1	— называть этапы образования стежка, правила подготовки ткани к раскрою;	
19	Построение чертежа и моделирование основы прямой юбки.	1	— обосновывать использование приспособлений малой механизации;	
20	Снятие мерок для построения чертежа основы брюк.	1	— соблюдать правила безопасных работ;	
21	Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа основы брюк».	1	— выполнять поиск и презентацию необходимой информации, снятие мерок, образцы поузловой обработки швейных изделий, раскладку выкройки юбки на ткани и раскрой изделия, стачивание деталей, обработку вытачек и складок, соединение деталей юбки и обработку срезов, обработку застёжки, верхнего и нижнего среза юбки, ВТО, отделочные работы;	
22	Конструирование и моделирование основы брюк.	1		
23	Оформление выкройки.	1		
24	Технология изготовления поясных изделий (на примере юбки). Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани и раскрой изделия.	1	— работать в группе;	
25	Первая примерка. Дефекты. Обработка вытачек и складок.	1	— оформлять результаты исследований;	
26	Соединение деталей юбки и обработка срезов. Обработка застёжки.	1	— приводить примеры получения сырья для изготовления волокон, разъёмных и неразъёмных соединений, стилей в одежде, из истории одежды;	
27	Обработка верхнего и нижнего срезов юбки. Окончательная отделка изделия.	1	— осуществлять контроль выполняемых работ;	
28	Практическая работа «Снятие мерок. Раскрой изделия».	1	— строить чертежи поясных изделий;	
29	Практическая работа «Обработка вытачек и складок».	1	— выбирать способы отделки швейных изделий, режимы и выполнять влажно-тепловую обработку изделия;	
30	Практическая работа «Соединение деталей изделия и обработка срезов».	1	— оформлять чертежи швейных изделий в соответствии с общими правилами построения;	
31	Практическая работа «Обработка застёжки и верхнего среза изделия».	1	— подбирать модели и назначения изделия;	
32	Практическая работа «Обработка нижнего среза изделия».	1	— производить моделирование прямой юбки и брюк, расчёт количества ткани на изделия, коррекцию выкройки с учётом своих мерок и особенностей фигуры;	

33	Практическая работа «Окончательная отделка изделия».	1	— составлять схему пошива изделия в зависимости от конструкции; — обосновывать выбор вида соединительных, краевых и отделочных швов; — планировать время и последовательность выполнения отдельных операций и работы в целом; — читать технологическую документацию; — подготавливать и проводить примерку, исправлять выявленные дефекты; — анализировать, контролировать и выявлять допущенные ошибки; — оценивать качество готового изделия; — разрабатывать творческий проект; — находить необходимую информацию с использованием сети Интернет и других источников информации; — оформлять необходимую графическую документацию (рисунки, эскизы, чертежи, плакаты и др.); — составлять технологические карты с помощью компьютера; — изготавливать материальные объекты (изделия); — контролировать качество выполняемой работы; — рассчитывать затраты на выполнение и реализацию проекта; — подготавливать пояснительную записку; — оформлять проектные материалы; — проводить презентацию проекта	
----	--	---	--	--

Тема 9. Технология обработки пищевых продуктов (18 часов)

34	Понятие о микроорганизмах.	1	— Проводить поиск информации и разрабатывать презентацию о роли микроорганизмов в пищевой промышленности, вредных микроорганизмах, пищевых отравлениях; — определять доброкачественность пищевых продуктов, входящих в состав кулинарных блюд; — выбирать оптимальные режимы работы электронагревательных приборов, оборудования и инструментов; — готовить отварную и жареную рыбу, блюда из рыбных консервов, дрожжевое тесто, слоёное тесто, тесто для блинов, вареников, пельменей, домашней лапши; — применять полученные знания для решения практических задач по приготовлению блюд; — анализировать и сравнивать приготовление пищевых продуктов на предприятиях и в быту; — различать виды теста по способам приготовления и составу; — дегустировать приготовленные блюда; — оформлять блюда из рыбы, теста; — соблюдать правила безопасных работ с горячими жидкостями, меры противопожарной безопасности и бережного отношения к природе; — осваивать приёмы кипячения и пастеризации молока; — оценивать качество рыбных блюд, жиров растительного и животного происхождения; — рассчитывать количество и состав продуктов для приготовления блюд из рыбы, различных видов теста;	
35	Технология обработки рыбы.	1		
36	Механическая обработка рыбы.	1		
37	Практическая работа «Механическая обработка рыбы».	1		
38	Практическая работа «Приготовление рыбных блюд».	1		
39	Морепродукты. Рыбные консервы.	1		
40	Виды теста.	1		
41	Пищевые продукты.	1		
42	Оборудование, инструменты и приспособления для приготовления теста.	1		
43	Приготовление дрожжевого теста.	1		
44	Технологии производства хлеба и хлебобулочных изделий.	1		
45	Практическая работа «Приготовление блюд из дрожжевого теста».	1		
46	Продукция кондитерской промышленности.	1		
47	Технологии приготовления кондитерских изделий из различных видов теста.	1		
48	Практическая работа «Приготовление блюд из теста».	1		
49	Технология приготовления теста для пельменей, вареников, домашней лапши.	1		
50	Практическая работа «Приготовление пельменей».	1		
51	Практическая работа «Приготовление домашней лапши».	1		

			— сравнивать, обобщать и делать выводы о способах контроля качества рыбы, консервов из рыбы, способах подготовки рыбы к приготовлению; — находить и использовать нужную информацию в различных источниках; — работать в группе; — разрабатывать творческий проект; — находить необходимую информацию с использованием сети Интернет и других источников информации; — оформлять необходимую графическую документацию (рисунки, эскизы, плакаты и др.); — составлять технологические карты с помощью компьютера; — контролировать качество выполняемой работы; — рассчитывать затраты на выполнение и реализацию проекта; — подготавливать пояснительную записку; — оформлять проектные материалы; — проводить презентацию проекта	
Тема 10. Технология художественно – прикладной обработки материалов (6 часов)				
52	Вязание спицами. Набор петель.	1	— Знакомиться с видами художественной обработки древесины, вязания, макраме; — приводить примеры видов декоративно-прикладного искусства при работе с древесиной, пряжей; — подбирать спицы и пряжу для вязания спицами;	
53	Практическая работа «Набор петель. Вязание лицевых петель».	1		
54	Практическая работа «Набор петель. Вязание изнаночных петель».	1		
55	Практическая работа «Вязание основных узоров».	1		

56	Практическая работа «Закрывание петель последнего ряда».	1	— вязать спицами образцы с использованием лицевых и изнаночных петель, ажурного вязания;	
57	Макраме.	1	— выполнять расчёт необходимого количества петель для вязания изделия; — работать в технике скобчатой резьбы; — выбирать материалы, инструменты, технику разметки и резьбы по естественной и тонированной древесине; — осваивать опыт выполнения скобчатой резьбы на учебной заготовке и бытовых тонированных изделиях; — приводить примеры практического применения резьбы в деревянной архитектуре; — разрабатывать эскизы и чертежи шаблонов для резьбы, технологические карты; — подбирать материалы и инструменты; — выполнять экономическое и экологическое обоснование; — соблюдать правила безопасных работ; — организовывать рабочее место; — анализировать и обсуждать лучшие работы; — работать в группе; — разрабатывать творческий проект; — находить необходимую информацию с использованием сети Интернет и других источников информации; — оформлять необходимую графическую документацию (рисунки, эскизы, чертежи, плакаты и др.); — составлять технологические карты с помощью компьютера; — изготавливать материальные объекты (изделия);	

			— контролировать качество выполняемой работы; — рассчитывать затраты на выполнение и реализацию проекта; — подготавливать пояснительную записку; — оформлять проектные материалы; — проводить презентацию проекта	
Тема 11. Технология ведения дома (3 часа)				
58	Принципы и средства создания интерьера дома.	1	— Знакомиться с основными принципами создания интерьера; — анализировать экологические и эргономические требования к микроклимату дома, схему разделения дома на функциональные зоны, роль комнатных растений в интерьере дома, организацию искусственного и естественного освещения в своем доме; — приводить примеры видов мебели и здоровьесберегающих устройств; — знакомиться с профессиями архитектора-дизайнера, дизайнера интерьеров; — выполнять подбор комнатных растений и оформление интерьера своего дома; — проводить поиск информации о светлюбивых комнатных растениях и уходе за ними; — составлять графическую документацию; — подбирать материалы и инструменты; — выполнять экономическое и экологическое обоснование для творческих проектов; — соблюдать правила безопасных работ; — работать в группе	
59	Технологии ремонта жилых помещений.	1		
60	Оформление интерьера комнатными растениями. Выбор комнатных растений и уход за ними.	1		
Тема 19. Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности (6 часов)				
61	Запуск творческого индивидуального проекта.	1	— Анализировать представленные в учебнике творческие проекты; — обсуждать выдвинутые для разработки идеи проектов;	
62	1 этап – поисково – исследовательский.	1		

63	Формирование цели проекта. Сбор информации по теме проекта.	1	— разрабатывать творческие проекты; — проводить поиск интересных тем проектов в различных источниках информации; — оформлять необходимую графическую документацию (рисунки, эскизы, чертежи, плакаты и др.); — составлять технологические карты с помощью компьютера; — изготавливать материальные объекты (изделия); — контролировать качество выполняемой работы; — рассчитывать затраты на выполнение и реализацию проекта; — подготавливать пояснительную записку; — проводить презентацию проекта; — соблюдать правила безопасных работ	
64	2 этап – конструкторско – технологический. Определение последовательности технологических операций.	1		
65	Разработка чертежа или технологической карты.	1		
66	3 этап – заключительный. Презентация проекта. Защита.	1		
	Растениеводство (2ч. весной и 2 ч. Осенью)	2ч.		
67-68		2		
Итого:		68		