

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Гимназия №96 им. В.П.Астафьева»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**КУРСА**  
по предмету «Технология»  
для 5-8класса

Учитель – разработчик:  
Л.В. Воробьева

## **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа учебного курса технологии для 5-8 классов составлена в соответствии с требованиями к результатам основного общего образования, утверждёнными Федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования, Основной образовательной программой Гимназии, на основе Примерной основной образовательной программы основного общего образования по технологии и авторской программы под редакцией Казакевича В.М. (издательский центр «Просвещение», 2020 год).

Предмет «Технология» входит в предметную область «Технология» и на уровне основного общего образования изучается в течение четырех лет: с 5-го по 7-ой класс по 2 часа в неделю и в 8-ом классе 1 час в неделю. Всего за четыре года на технологию отводится 238 часов.

Согласно Календарного учебного графика МБОУ Гимназии №96 на текущий учебный год, продолжительность учебного года составляет 34 учебные недели (по 68 часов за учебный год в 5, 6 и 7 классах, что составляет 204 часа из расчета 2 часа в неделю и в 8 классе 34 часа из расчета 1 час в неделю). Распределение учебного материала по часам совпадает с авторской программой, поэтому мной изменения в авторскую программу не вносились.

Преобладающей формой контроля знаний обучающихся, выступает письменный и устный опрос (собеседование), практическая часть в форме контроля за действиями и контроль качества. Итоговая аттестация в форме защиты проекта.

**Цель:** формирование понимания обучающихся материальных, информационных социальных технологий и перспектив их развития на основе общих предметных знаний 5-8 классов.

### **Задачи:**

- формировать технологическую культуру и проектно-технологическое мышление;
- овладеть общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания проектов труда;
- развивать у обучающихся познавательных интересов, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих коммуникативных и организаторских способностей;
- воспитать трудолюбие, бережливость, аккуратность.

Содержание программы направлено на освоение обучающимися знаний, умений и навыков на базовом уровне, что соответствует Образовательной программе гимназии. Она включает все темы, предусмотренные федеральным компонентом государственного образовательного стандарта основного общего образования по технологии и авторской программе учебного курса.

Рабочая программа по учебному предмету «Технология» для основной ступени общего образования, в контексте подготовки обучающихся в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта общего образования, 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 выполнять учебно-исследовательскую и проектную деятельность;
- формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;
- формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, в том числе творческому проектированию; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

### **Форма организации учебного процесса:** фронтальная, групповая, индивидуальная.

Педагогическое сопровождение со стороны учителя принимает форму прямого руководства, консультирования или сводится к педагогическому наблюдению за деятельностью с последующей организацией анализа (рефлексии). Основной формой обучения является познавательно-созидательная, учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетным является проектный метод обучения и выполнение проектных работ учащимися.

**Межпредметные связи** – Обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных связей. Это связи с *алгеброй* и *геометрией* при проведении расчётных операций и графических построений; с *химией* при изучении свойств конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов; с *биологией* при рассмотрении и анализе технологий получения и преобразования объектов живой природы, как источника сырья с учетом экологических проблем, деятельности человека как создателя материально-культурной среды обитания; с *физикой* при изучении характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий; с *историей* и *искусством* при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов, с *иностранным языком* при трактовке терминов и понятий.

Для достижения поставленной цели программа ориентирована на использование УМК «Технология» 5 класс В.М. Казакевича, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семёнова, Е.Н. Филимонова, Г.Л. Копотева, Е.Н. Максимова – М.: Просвещение, 2020.

## Планируемые результаты освоения учебного курса

### 1. Личностные и метапредметные результаты

#### **Личностные**

У обучающихся будут сформированы:

- Познавательные интересы и творческая активность в данной области предметной технологической деятельности;
- Желание учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- Трудлюбие и чувство ответственности за качество своей деятельности;
- Умение пользоваться правилами научной организации умственного и физического труда;
- Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиции будущей социализации;
- Способность планировать траекторию своей образовательной и профессиональной карьеры;
- Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

#### **Метапредметные**

У обучающихся будут сформированы:

- Умения планировать процесс созидательной и познавательной деятельности;
- Умение выбирать оптимальные способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- Навыки творческого подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- Самостоятельность в учебной и познавательно-трудовой деятельности;
- Способность моделировать планируемые процессы и объекты;
- Аргументированная оценка принятых решений и формулирование выводов;
- Отображение результатов своей деятельности в адекватной задачам форме;
- Умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности;
- Умение организовывать эффективную коммуникацию в совместной деятельности с другими её участниками;
- Соотнесение своего вклада с вкладом участников при решении общих задач коллектива;
- Оценка своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- Умение обосновывать пути и средства устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемой деятельности;
- Понимание необходимости соблюдения норм культуры труда, правил безопасности деятельности в соответствии с местом и условиями деятельности.

### 2. Предметные результаты

#### **5 класс**

##### **Выпускник научится**

Самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варенных овощей, яиц, бобовых и макаронных изделий, соблюдая правильную

##### **Выпускник получит возможность научиться**

Составлять рацион питания на основе физиологических потребностей, организма; Применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них

технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасности работы.

Изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;  
Выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему, обосновывать цель проекта, составлять технологическую карту, планировать этапы выполнения, осуществлять технологический процесс, контролировать ход и результат проекта;  
Представлять результаты выполненного проекта.

питательных веществ.

Выполнять несложные приемы моделирования швейных изделий.

Организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений, планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий.

## 6 класс

Разбираться в понятиях о жилых помещениях, ориентироваться в зонировании пространства. Осуществлять использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартир.

Самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из рыбы, мяса, птицы, готовить заправочные супы соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасности работы.

Изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели плечевой одежды и швейных изделий, пользуясь технологической документацией; заменять машинную иглу, устранять неполадки связанные с неправильным натяжением ниток.  
Выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему, обосновывать цель проекта, составлять технологическую карту, планировать этапы выполнения, осуществлять технологический процесс,

Делать планировку, составлять эскизы. Грамотно пользоваться графической документацией.

Составлять рацион питания на основе физиологических потребностей, организма; Применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ.

Выполнять несложные приемы моделирования швейных изделий. Определять и исправлять дефекты швейных изделий. Выполнять художественную отделку швейных изделий.

Организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений, планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий.

контролировать ход и результат проекта;  
Представлять результаты выполненного проекта.

## 7 класс

### Выпускник научится

Разбираться в особенностях освещения жилого дома; узнать типы ламп, светильников. Познакомиться с разнообразием современных бытовых приборов для уборки и создания микроклимата.

Самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из молока и молочных продуктов, различных видов теста отвечающим требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасности работы.

Изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели поясной одежды и швейных изделий, пользуясь технологической документацией; выполнять дублирование деталей пояса клеевой прокладкой. Выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему, обосновывать цель проекта, составлять технологическую карту, планировать этапы выполнения, осуществлять технологический процесс, контролировать ход и результат проекта; Представлять результаты выполненного проекта.

### Выпускник научится

Познакомиться с источниками семейных доходов и бюджетом семьи. Научиться выявлять потребности семьи. Разбираться в особенностях доходов и расходов семьи. Технологией совершения покупок

Планировать варианты личной профессиональной карьеры и путей

### Выпускник получит возможность научиться

Грамотно пользоваться технико-технологической информацией. Осуществлять процесс эксплуатации многофункциональными современными бытовыми приборами.

Составлять рацион питания на основе физиологических потребностей, организма; Применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ.

Выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, жирах, углеводах, витаминах и минеральных веществах. Организовывать свое рациональное питание в домашних условиях.

Выполнять несложные приемы моделирования швейных изделий. Определять и исправлять дефекты швейных изделий. Выполнять художественную отделку швейных изделий. Определять основные стили одежды и современные направления моды.

Организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений, планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий.

## 8 класс

### Выпускник получит возможность научиться

Анализировать потребности членов семьи. Планировать расходы семьи. Грамотно пользоваться информацией..

планировать профессиональную карьеру; рационально выбирать пути продолжения

получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

Изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, простые элементы вышивок. Выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему, обосновывать цель проекта, составлять технологическую карту, планировать этапы выполнения, осуществлять технологический процесс, контролировать ход и результат проекта; Представлять результаты выполненного проекта.

образования или трудоустройства; ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования; оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности

Выполнять художественную вышивку применять её как отделку швейных изделий. .

Организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений, планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий.

**5 класс**

**Методы и средства творческой и проектной деятельности (4 часа)**

Вводное занятие. Сущность творчества и проектной деятельности. Этапы проектной деятельности. Творчество в жизни и деятельности человека. Проект как форма представления результатов творчества. Основные этапы проектной деятельности и их характеристики.

**Практические работы:** Определение цели и задач проектной деятельности. Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности. Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда

**Основы производства (4 часа)**

Техносфера и сфера природы как среды обитания человека. Характеристики техносферы и её проявления. Потребительские блага и антиблага, их сущность, производство потребительских благ.

Общая характеристика производства. Труд как основа производства. Умственный и физический труд. Предметы труда в производстве. Вещество, энергия, информация, объекты живой природы, объекты социальной среды как предметы труда.

Общая характеристика современных средств труда. Виды средств труда в производстве. Понятие о сырье и полуфабрикатах. Сырьё промышленного производства. Первичное и вторичное сырьё. Сельскохозяйственное сырьё.

**Практические работы:** Собирают дополнительную информацию по теме в Интернете и справочной литературе. Проводят наблюдения. Составляют рациональный перечень потребительских благ для современного человека. Подготавливают иллюстрированные рефераты и коллажи по темам раздела.

**Современные и перспективные технологии (6 часов)**

Понятие о технологии, её современное понимание как совокупности средств и методов производства. Классификация технологий по разным основаниям. Основные признаки проявления технологии в отличие от ремесленного способа деятельности. Общие характеристики технологии. Алгоритмическая сущность технологии в производстве потребительских благ.

Производственная, технологическая и трудовая дисциплина. Техническая и технологическая документация. Особенности создания технологической документации для швейного производства.

**Практические работы:** Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Подготовка рефератов и коллажей по темам раздела. Экскурсия на швейное предприятие

**Элементы техники и машин (6 часов)**

Понятие о технике как форме деятельности и средстве труда. Современное понимание техники. Разновидности техники. Классификация техники и разновидности ее классов. Понятие технической системы. Технологические машины как технические системы. Основные конструктивные элементы техники. Рабочие органы техники. Устройство бытовой швейной машины. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ.

Ознакомление с имеющимися в мастерской видами техники: инструментами, механизмами, оборудованием. Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники. Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад.

**Практические работы:** Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам. Ознакомление с имеющимися в кабинетах и мастерских видами техники: инструментами, механизмами, станками, приборами и аппаратами. Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники. Упражнения по заправке швейной машины. Выполнение машинных строчек. Поиск и представление информации об истории швейной машины. Овладение безопасными приёмами труда



## **Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (16 часов)**

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Ткацкие переплетения.

**Практические работы:** Изучение характеристик различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент. Определение направления долевой нити в ткани, лицевой и изнаночной сторон ткани. Изучение свойств тканей из хлопка, льна. Чертеж и выкройка швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров фигуры человека. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Чертеж, эскиз, технический рисунок. Снятие мерок. Особенности построения выкроек различных изделий и их деталей. Подготовка выкройки к раскрою. Правила безопасной работы с ножницами. Понятие о моделировании одежды. Моделирование фартука

**Практические работы:** Снятие мерок. Построение чертежей простейших изделий (салфетка, передник, фартук). Моделирование фартука.

Основные операции при ручных работах: Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами). Отделка швейных изделий вышивкой. Использование компьютера в проектировании вышивки.

Подготовка ткани и ниток к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, крестообразных и косых ручных стежков.

Материалы и оборудование для вышивки бисером. Швы, используемые в вышивке бисером. Оформление готовой работы. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя.

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Раскрой швейного изделия

**Практические работы:** Выполнение образцов ручных швов. Вышивка простейшими швами, бисером. Раскрой швейного изделия.

Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов враз утюжку и стачной шов в за утюжку) и краевые (шов в подгибку с открытым срезом и шов в подгибку с открытым обмётанным срезом, шов в подгибку с закрытым срезом).

Требования к выполнению машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука. Обработка накладных карманов.

**Практические работы:** Изготовление изделий в соответствии с проектом.

## **Технологии получения, преобразования и использования энергии (3 часа)**

Работа и энергия. Виды энергии. Механическая энергия. Методы и средства получения механической энергии. Взаимное преобразование потенциальной и кинетической энергии. Энергия волн. Применение кинетической и потенциальной энергии в практике. Аккумуляторы механической энергии.

**Практические работы:** Сбор дополнительной информации об областях получения и применения механической энергии в Интернете и справочной литературе. Ознакомление с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию.

### **Технологии получения, обработки и использования информации (6 часов)**

Информация и ее виды. Объективная и субъективная информация. Характеристика видов информации в зависимости от органов чувств.

**Практические работы:** Оценивают восприятие содержания информации в зависимости от установки. Сравнивают скорости и качества восприятия информации различными органами чувств.

### **Социально-экономические технологии (6 часов)**

Сущность социальных технологий. Человек как объект социальных технологий. Основные свойства личности человека. Потребности и их иерархия. Виды социальных технологий. Технологии общения. Образовательные технологии. Медицинские технологии. Социокультурные технологии.

**Практические работы:** Составление и обоснование перечня личных потребностей, их иерархическое построение.

Разработка технологий общения при конфликтных ситуациях. Разработка сценариев проведения семейных и общественных мероприятий.

### **Технологии обработки пищевых продуктов (8 часов)**

Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи.

Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями. Питание как физиологическая потребность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах

Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Технология приготовления бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая и кофе. Технология приготовления горячих напитков. Современные приборы и способы приготовления чая и кофе. Основные виды дикорастущих растений, используемых человеком. Предназначение дикорастущих растений в жизни человека. Технологии заготовки сырья дикорастущих растений. Технологии переработки и применения сырья дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Кулинарная классификация овощей. Питательная ценность фруктов. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Виды тепловой обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления блюд из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Использование яиц в кулинарии. Технология приготовления различных блюд из яиц.

**Практические работы:** Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи. Составление индивидуального режима питания. Приготовление и оформление бутербродов, горячих напитков, блюд из свежих и отварных овощей. Дегустация блюд, Оценка качества.

### **Технологии растениеводства (5 часов)**

Общая характеристика и классификация культурных растений. Условия внешней среды, необходимые для выращивания культурных растений. Технологии вегетативного размножения культурных растений. Методика (технология) проведения полевого опыта и фенологических наблюдений. Технологии подготовки почвы. Технологии подготовки семян к посеву. Технологии посева и посадки культурных растений. Технологии ухода за культурными растениями. Технологии уборки и хранения урожая культурных растений. Технологии получения семян культурных растений.

**Практические работы:** Пересадка, перевалка комнатных растений.

### **Технологии животноводства (4 часа)**

Животные организмы как объект технологии. Потребности человека, которые удовлетворяют животные. Классификация животных организмов как объекта технологии. Технологии преобразования животных организмов в интересах человека и их основные элементы.

## **6 класс**

### **Методы и средства творческой и проектной деятельности (4 часа)**

Основные этапы проектной деятельности и их характеристики.

Техническая и технологическая документация проекта, их виды и варианты оформления.

### **Основы производства (4 часа)**

Общая характеристика современных средств труда. Виды средств труда в производстве. Понятие о сырье и полуфабрикатах. Сырьё промышленного производства. Первичное и вторичное сырьё. Сельскохозяйственное сырьё. Энергия, информация, социальные объекты как предметы труд. Предметы труда сельскохозяйственного производства.

Продукт труда.

### **Современные и перспективные технологии (10 часов)**

Общие характеристики технологии. Алгоритмическая сущность технологии в производстве потребительских благ.

Производственная, технологическая и трудовая дисциплина. Техническая и технологическая документация. Особенности создания технологической документации для швейного производства. Культура производства Технологическая культура и её проявления в современном производстве. Культура труда человека. Характеристики культуры труда современного труженика.

### **Элементы техники и машин (6 часов)**

Двигатели машин, как основных видов техники. Виды двигателей. Передаточные механизмы в технике: виды, предназначение и характеристики. Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссии. Органы управления техникой. Системы управления. Автоматизированная техника. Автоматические устройства и машины. Станки с ЧПУ. Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляющие сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины

### **Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (12 часов)**

Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в М 1:4 Построение чертежа основы поясного изделия (юбки) в М 1:4 Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Приёмы изготовления выкройки дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подбора. Подготовка выкройки к раскрою Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкройки на ткани. Правила раскроя.

Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков Обработка застёжки с цельнокроеным подбором, подкройным подбором. Обработка нижнего среза изделия Окончательная отделка изделия. ВТО - изделия. Проектная работа

### **Технологии получения, преобразования и использования энергии (3 часа)**

Тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой

энергии в другие виды энергии и работу. Аккумулирование тепловой энергии

### **Технологии получения, обработки и использования информации (6 часов)**

Способы отображения информации. Знаки символы, образы и реальные объекты как средства отображения информации. Технологии записи и представления информации разными средствами.

### **Социально технологии (6 часов)**

Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации

### **Технологии обработки пищевых продуктов (8 часов)**

Виды круп, применяемых в питании человека. Технология приготовления крупяных каш. Требования к качеству рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд. Расчёт расхода круп и макаронных изделий с учетом объема приготовления. Значение молока в питании человека. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству молочных готовых блюд.

### **Технология растениеводства (6 часов)**

Основные виды дикорастущих растений, используемых человеком. Предназначение дикорастущих растений в жизни человека. Технологии заготовки сырья дикорастущих растений. Технологии переработки и применения сырья дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды.

### **Технологии животноводства (3 часа)**

Содержание животных как элемент технологии преобразования животных организмов в интересах человека. Строительство и оборудование помещений для животных, технические устройства, обеспечивающие необходимые условия содержания животных и уход за ними.

## **7 класс**

### **Методы и средства творческой и проектной деятельности (4 часа)**

Техническая и технологическая документация проекта, их виды и варианты оформления. Методы творческой деятельности: метод фокальных объектов, мозговой штурм, морфологический анализ.

### **Основы производства (4 часа)**

Общая характеристика современных средств труда. Виды средств труда в производстве. Понятие о сырье и полуфабрикатах. Сырьё промышленного производства. Первичное и вторичное сырьё. Сельскохозяйственное сырьё. Энергетические установки и аппараты как средства труда. Продукт труда. Средства измерения и контроля процесса производства и продуктов труда.

### **Современные и перспективные технологии (10 часов)**

Культура производства Технологическая культура и её проявления в современном производстве. Культура труда человека. Характеристики культуры труда современного труженика

### **Элементы техники и машин (6 часов)**

Бытовые и производственные швейные машины их применение, приспособления и дополнения к специализированным автоматам швейного производства. Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей.

### **Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (12 часов)**

Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции поясных изделий. Снятие мерок

для изготовления поясной одежды. Построение чертежа юбки, брюк Построение чертежа брюк. Понятие о моделировании одежды. Получение и адаптация выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, из журнала мод, с CD или из Интернета Изготовление изделий поясной группы. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану. Создание схем вышивки. Выполнение образцов вышивки. Вязание крючком.

### **Технологии получения, преобразования и использования энергии (3 часа)**

Электрическая энергия. Способы получения и источники электрической энергии. Электрические аккумуляторы. Электроприёмники, электрические цепи их подключения. Схемы электрических цепей. Преобразование электрической энергии в другие виды энергии и работу. Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Умный дом.

### **Технологии получения, обработки и преобразования информации (6 часов)**

Технологии получения информации. Методы и средства наблюдений. Опыты и исследования. Коммуникационные технологии. Сущность коммуникации, её структура и характеристики. Средства и методы коммуникации.

### **Социально-экономические технологии (6 часа)**

Назначение социальных исследований. Технологии опроса: Анкетирование, интервью.

### **Технологии обработки пищевых продуктов (8 часов)**

Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Составление букета из конфет и печенья. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК. Практическая деятельность: Приготовление блюд из творога. Сравнительный анализ коровьего и козьего молока. Исследование качества муки. Приготовление домашней выпечки.

### **Технология растениеводства (5 часов)**

Заготовка и хранение дикорастущих растений Условия и методы сохранения природной среды

### **Технология животноводства (4 часа)**

Виды кормов для животных. Правила составления рациона. Принципы кормления животных. Правила безопасного обращения с животными. Уход за животными. Уборка места обитания животного

## **8 класс**

### **Методы и средства творческой и проектной деятельности (2 часов)**

Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности. Экономическая оценка проекта Составляющие себестоимости продукции, накладные расходы, формула себестоимости. Расчет себестоимости проектных работ. Статьи расходов проекта.

### **Основы производства (4 часа)**

Изменение роли человека в современном и перспективном производстве. Понятия «автомат», «автоматика», «роботизация». Применение на производстве автоматизированных систем управления технологическими процессами (АСУТП), Составляющие АСУТП: техническое обеспечение, информационное обеспечение, программное обеспечение, организационное обеспечение, обслуживающий персонал

### **Современные и перспективные технологии (3 часа)**

Классификация технологий. Технологии материального производства. Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия. Классификация информационных технологий.

### **Элементы техники и машин (3 час)**

Место роботов в современном мире. Российский рынок робототехники. Промышленные, бытовые, транспортные роботы. Органы управления технологическими машинами. Системы управления. Автоматическое управление устройствами. Основные элементы автоматики. Автоматизация производства.

### **Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (6 часов)**

Плавление материалов и отливка изделий. Пайка металлов. Особенности технологий обработки жидкостей и газов.

### **Технологии получения, преобразования и использования энергии (3 часа)**

Электрическая энергия. Способы получения и источники электрической энергии. Электрические аккумуляторы.

Бытовые электроинструменты: классификация, технические характеристики. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации. Правила безопасности при работе с бытовыми электроинструментами. Химическая энергия. Превращение химической энергии в тепловую: выделение тепла, поглощение тепла. Области применения химической энергии.

### **Технологии получения, обработки и использования информации (3 часа)**

Материальные формы представления информации для хранения. Средства записи информации. Современные технологии записи и хранения информации.

Коммуникационные технологии. Сущность коммуникации, её структура и характеристики. Средства и методы коммуникации.

### **Социально-экономические технологии (3 часа)**

Основные категории рыночной экономики. Рынок и его сущность. Маркетинг как вид социальной технологии. Спрос и его характеристики. Потребительная и меновая стоимость товара. Деньги. Методы и средства стимулирования сбыта.

### **Технологии обработки пищевых продуктов (4 часа)**

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы.

Значение мясных блюд в питании. Виды мяса, включая мясо птицы. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

### **Технологии растениеводства (2 часа)**

Микроорганизмы, их строение и значение для человека. Бактерии и вирусы в биотехнологиях. Культивирование одноклеточных зелёных водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях.

### **Технологии животноводства (1 час)**

Разведение животных и ветеринарная защита как элементы технологий преобразования животных организмов. Породы животных, их создание.

**Календарно-тематическое планирование**  
**5 класс**

<b>№ урока</b>	<b>тема</b>	<b>Количество часов</b>	<b>Дата проведения</b>
	<b>Методы и средства творческой и проектной деятельности</b>	<b>4</b>	
1	Сущность творчества и проектной деятельности	1	
2	Что такое творчество?	1	
3-4	Этапы проектной деятельности	2	
	<b>Основы производства</b>	<b>4</b>	
5	Техносфера.	1	
6	Потребительские блага.	1	
7-8	Общая характеристика производства	2	
	<b>Современные и перспективные технологии</b>	<b>6</b>	
9	Что такое технология?	1	
10-11-12	Сущность технологии в производстве	3	
13-14	Классификация производств и технологий	2	
	<b>Элементы техники и машин</b>	<b>6</b>	
15	Техника и ее классификация	1	
16	Рабочие органы техники (на примере швейной машины)	1	
17	Инструменты, механизмы и технические устройства	1	
18-19-20	Подготовка швейной машины к работе. Приемы работа на швейной машине	3	
	<b>Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов</b>	<b>16</b>	
21-22	Классификация текстильных волокон. Хлопок. Лен. Свойства текстильных материалов	2	
23-24	Получение пряжи, ткани. Ткацкие переплетения ПР. «Определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной сторон ткани»	2	
25-26	Виды конструкционных материалов и их свойства. Чертёж, эскиз, технический рисунок	2	
27-28	ПР Снятие мерок для построения чертежа фартука Построение основы чертежа фартука м.1:4 Моделирование фартука	2	
29-30	Работа над проектом: Дизайн-спецификация Первоначальные идеи. Выбор лучшей идеи. Проработка идеи.	2	
31-32	Терминология ручных работ Технология выполнения ручных работ	2	
33-34	Терминология машинных швов. Технология выполнение машинных швов»	2	
35-36	Технология изготовления швейных изделий Последовательность изготовления изделий	2	
	<b>Технологии получения, преобразования и использования энергии</b>	<b>3</b>	
37-38	Работа и энергия. Виды энергии	2	
39	Механическая энергия	1	
	<b>Технологии получения и использования информации</b>	<b>6</b>	
40	Информация.	1	
41-42	Каналы восприятия информации человеком	2	
43-44-45	Способы материального представления и записи визуальной информации	3	
	<b>Социально-экономические технологии</b>	<b>6</b>	

46-47	Человек как объект технологии.	2	
48-49	Потребности людей.	2	
50-51	Содержание социальных технологий	2	
	<b>Технология обработки пищевых продуктов</b>	<b>8</b>	
52	Санитария и гигиена ТБ на кухне. Кулинария. Овощи в питании человека	1	
53	Сервировка стола. Правила этикета ПР Складывание салфеток	1	
54	Бутерброды, горячие напитки.	1	
55	Технология приготовления бутербродов и горячих напитков	1	
56-57	Механическая обработка овощей и фруктов. Технология приготовления блюд из сырых овощей и фруктов	2	
58-59	Тепловая обработка овощей и фруктов. Технология приготовления блюд из вареных овощей	2	
	<b>Технологии растениеводства</b>	<b>5</b>	
60	Растения как объект технологии.	1	
61-62	Значение культурных растений в жизнедеятельности человека	2	
63-64	Общая технология выращивания культурных растений Комнатные растения в интерьере	2	
	<b>Технологии животноводства</b>	<b>4</b>	
65	Животные как объект технологии. Животные и технологии 21 века	1	
66	Сельскохозяйственные животные и животноводство	1	
67	Животные – помощники человека.	1	
68	Животные для спорта, охоты, цирка и науки.	1	
<b>Итого</b>		<b>68</b>	

#### 6 класс

№ урока	тема	Количество часов	Дата проведения
	<b>Методы и средства творческой и проектной деятельности</b>	<b>4</b>	
1	Алгоритм проектирования.	1	
2	Требования к проектам.	1	
3-4	Этапы проектирования	2	
	<b>Основы производства</b>	<b>4</b>	
5	Труд как основа производства. Предметы труда	1	
6	Сырьё как предмет труда. Промышленное сырьё. Сельскохозяйственное и растительное сырьё	1	
7-8	Вторичное сырьё и полуфабрикаты	2	
	<b>Современные и перспективные технологии</b>	<b>10</b>	
9-10	Основные признаки технологии. Дисциплина труда.	2	
11-12	Техническая и технологическая дисциплина.	2	
13-14	Техническая и технологическая документация	2	
15-16- 17-18	Составление технологических карт	4	
	<b>Элементы техники и машин</b>	<b>6</b>	
19-20	Понятие о технической системе. Рабочие органы технических систем.	2	
21-22	Регуляторы швейной машины.	2	



	Неполадки швейной машины и их устранение		
23-24	Упражнения по пользованию инструментами	2	
	<b>Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов</b>	<b>12</b>	
25-26	Мерки. Конструирование плечевых и поясных изделий. Снятие мерок	2	
27-28	Конструирование и моделирование швейного изделия Построение чертежа основы швейного изделия.	2	
29	Выбор и обоснование. Подбор необходимых материалов, инструментов	1	
30-31	Технологический этап. Поузловая обработка изделия	2	
32-33	Технологический этап. Поузловая обработка изделия	2	
34-35	Технологический этап. Поузловая обработка изделия	2	
36	Экологическое и экономическое обоснование. Испытание объекта труда. Реклама. Анализ выполненной работы.	1	
	<b>Технологии получения, преобразования и использования энергии</b>	<b>3</b>	
37	Тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии	1	
38	Аккумулирование тепловой энергии	1	
39	Знакомство с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и её использование	1	
	<b>Технологии получения и использования информации</b>	<b>6</b>	
40	Восприятие информации.	1	
41	Кодирование информации при передаче сведений.	1	
42	Сигналы и знаки при кодировании информации.	1	
43-44-45	Запись кратких текстов с помощью различных средств отображения информации	3	
	<b>Социально-экономические технологии</b>	<b>6</b>	
46-47	Виды социальных технологий	2	
48-49	Технологии коммуникации	2	
50-51	Структура процесса коммуникации	2	
	<b>Технология обработки пищевых продуктов</b>	<b>8</b>	
52	Основы рационального (здорового) питания	1	
53	Технология сервировки стола к обеду Правила этикета Запуск проекта	1	
54-55	Технологии производства круп и приготовление кулинарных блюд из них.	2	
56-57	Технологии производства макаронных изделий и приготовление кулинарных блюд из них.	2	
58-59	Технологии производства молока и кисломолочных продуктов и приготовление блюд из них	2	
	<b>Технологии растениеводства</b>	<b>6</b>	
60-61	Дикорастущие растения, используемые человеком.	2	
62-63	Переработка и применение сырья дикорастущих растений	2	
64-65	Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды	2	
	<b>Технологии животноводства</b>	<b>3</b>	
66	Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы.	2	
67-68	Содержание животных – элемент технологии	1	

	производства животноводческой продукции		
<b>Итого</b>		<b>68</b>	

**7 класс**

<b>№ урока</b>	<b>тема</b>	<b>Количество часов</b>	<b>Дата проведения</b>
	<b>Методы и средства творческой и проектной деятельности</b>	<b>4</b>	
1	Методы творческой деятельности: метод фокальных объектов, мозговой штурм, морфологический анализ.	1	
2	Техническая и технологическая документация проекта, их виды и варианты оформления.	1	
3-4	Проектирование изделия методом фокальных объектов	2	
	<b>Основы производства</b>	<b>4</b>	
5	Общая характеристика современных средств труда. Виды средств труда в производстве.	1	
6	Понятие о сырье и полуфабрикатах	1	
7	Средства измерения и контроля процесса производства и продуктов труда.	1	
8	Экскурсия на предприятие.	1	
	<b>Современные и перспективные технологии</b>	<b>10</b>	
9-10	Культура производства	2	
11-12	Технологическая культура и её проявления в современном производстве	2	
13-14	Культура труда человека	2	
15-16	Характеристики культуры труда современного труженика	2	
17-18	Составление характеристики культуры труда современного труженика	2	
	<b>Элементы техники и машин</b>	<b>6</b>	
19-20	Бытовые и производственные швейные машины их применение	2	
21-22	Приспособления и дополнения к специализированным автоматам швейного производства	2	
23-24	Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей	2	
	<b>Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов</b>	<b>12</b>	
25	Классификация и текстильных химических волокон.	1	
26	Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон.	1	
27	Виды поясной одежды. Конструкции поясных изделий.	1	
28	Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа юбки.	1	
29	Выбор и обоснование. Подбор необходимых материалов, инструментов	1	
30-31	Технологический этап. Поузловая обработка изделия	2	
32-33	Технологический этап. Поузловая обработка изделия	2	
34-35	Технологический этап. Поузловая обработка изделия	2	
36	Экологическое и экономическое обоснование. Испытание объекта труда. Реклама. Анализ выполненной работы.	1	

	<b>Технологии получения, преобразования и использования энергии</b>	<b>3</b>	
37	Электрическая энергия. Способы получения и источники электрической энергии.	1	
38	Преобразование электрической энергии в другие виды энергии и работу	1	
39	Роль освещения в интерьере. Умный дом.	1	
	<b>Технологии получения и использования информации</b>	<b>6</b>	
40	Восприятие информации.	1	
41	Технологии получения информации. Методы и средства наблюдений	1	
42	Коммуникационные технологии.	1	
43-44-45	Сущность коммуникации, её структура и характеристики. Средства и методы коммуникации.	3	
	<b>Социально-экономические технологии</b>	<b>6</b>	
46-47	Назначение социальных исследований.	2	
48-49	Технологии опроса: Анкетирование, интервью.	2	
50-51	Представление проведённого анкетирования или интервью	2	
	<b>Технология обработки пищевых продуктов</b>	<b>8</b>	
52	Виды теста.	1	
53	Продукты для приготовления теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь.	1	
54-55	Технологии производства теста и приготовление кулинарных блюд из него.	2	
56-57	Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу	2	
58	Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле.	1	
59	Рецептура, технология их приготовления и подача к столу	1	
	<b>Технологии растениеводства</b>	<b>5</b>	
60-61	Грибы. Искусственное выращивание.	2	
62-63	Технологии ухода за грибами. Заготовка и хранение.	2	
64	Условия и методы сохранения природной среды	1	
	<b>Технологии животноводства</b>	<b>4</b>	
65	Виды кормов для животных	1	
66	Правила составления рациона. Принципы кормления животных	1	
67-68	Уход за животными. Уборка места обитания животного	2	
<b>Итого</b>		<b>68</b>	

#### 8 класс

№ урока	тема	Количество часов	Дата проведения
	<b>Методы и средства творческой и проектной деятельности</b>	<b>2</b>	
1	Дизайн в процессе проектирования продукта труда	1	
2	Экономическая оценка проекта.	1	
	<b>Основы производства</b>	<b>4</b>	
3	Изменение роли человека в современном и перспективном производстве	1	

4	Понятия «автомат», «автоматика», «роботизация».	1	
5	Составляющие АСУТП.	1	
6	Экскурсия на предприятие.	1	
	<b>Современные и перспективные технологии</b>	<b>3</b>	
7	Классификация технологий.	1	
8	Технологии материального производства	1	
9	Классификация информационных технологий.	1	
	<b>Элементы техники и машин</b>	<b>3</b>	
10	Место роботов в современном мире	1	
11	Органы управления технологическими машинами	1	
12	Автоматическое управление устройствами	1	
	<b>Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов</b>	<b>6</b>	
13	Плавление материалов и отливка изделий	1	
14	Особенности технологий обработки жидкостей и газов.	1	
15-16-17	Выполнение проектного изделия посредством технологии плавления и литья	3	
18	Защита проекта.	1	
	<b>Технологии получения, преобразования и использования энергии</b>	<b>3</b>	
19	Электрическая энергия. Электрические аккумуляторы.	1	
20	Бытовые электроинструменты	1	
21	Химическая энергия. Области применения химической энергии.	1	
	<b>Технологии получения и использования информации</b>	<b>3</b>	
22	Материальные формы представления информации для хранения.	1	
23	Коммуникационные технологии.	1	
24	Средства и методы коммуникации.	1	
	<b>Социально-экономические технологии</b>	<b>3</b>	
25	Основные категории рыночной экономики	1	
26	Маркетинг как вид социальной технологии.	1	
27	Методы и средства стимулирования сбыта	1	
	<b>Технология обработки пищевых продуктов</b>	<b>4</b>	
28	Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря	1	
29	Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы	1	
30	Значение мясных блюд в питании. Виды мяса	1	
31	Санитарные требования при обработке мяса. Тепловая обработка мяса	1	
	<b>Технологии растениеводства</b>	<b>2</b>	
32	Микроорганизмы, их строение и значение для человека.	1	
33	Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях	1	
	<b>Технологии животноводства</b>	<b>1</b>	
34	Разведение животных и ветеринарная защита	1	
<b>Итого</b>		<b>34</b>	