**Статус документа**

Рабочая программа по технологии для уровня основного общего образования составлена в соответствии с требованиями Федерального государ­ственного образовательного стандарта основного общего об­разования; на основе ООП основного общего образования (по ФГОС) ООО МБОУ «Школа № 54»; примерная основная общеобразовательная программа основного общего образования по учебным предметам Технология 5-9 классы; авторская программа по технологии (направление «Технологии ведения дома») В.Д. Симоненко

**Структура документа**

Рабочая программа представляет собой целостный документ, включающий следующие разделы:

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

2. Содержание учебного предмета.

3. Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на изучение каждой темы, с определением основных видов учебной деятельности.

**Место учебного предмета в учебном плане**

Количество часов на освоение учебного предмета с указание классов и часов на обучение

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Образовательная область | Учебный предмет | Кол-во часов в неделю/год | | | | Итого |
| 5 класс | 6 класс | 7 класс | 8 класс |  |
| по учебному плану школы | Технология. (Технология ведения дома) | 2/70 | 2/70 | 2/70 | 1/35 | 7/245 |

1. **Результаты освоения учебного предмета «Технология» на уровне основного общего образования**

**Личностными результатами** освоения выпускниками основной школы программы по технологии являются:

* формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики;
* проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
* выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
* развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
* овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
* самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
* становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
* планирование образовательной и профессиональной карьеры;
* осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
* бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
* готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
* проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
* осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного;
* самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

**Мета предметными результатами** освоения выпускниками основной школы программы по технологии являются:

* алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
* определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на

основе заданных алгоритмов;

* комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения

одного из них;

* проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического

процесса;

* поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
* самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
* виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;
* приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию ­технологического и организационного решения;

отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

* выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
* выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-

ресурсы и другие базы данных;

* использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую

потребительную стоимость;

* согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
* объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
* оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей принятых

в обществе и коллективе требованиям и принципам;

* диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
* обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
* соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
* соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

**Предметными результатами** освоения выпускниками основной школы программы по технологии являются:

*В познавательной сфере:*

* рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов

труда;

* оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
* ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
* владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
* классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и

социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;

* распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
* владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
* применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических

процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;

* владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре

производства;

* применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

*В трудовой сфере:*

* планирование технологического процесса и процесса труда;
* подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
* проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
* подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально­энергетических ресурсов;
* проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
* выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
* соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
* соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
* обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
* выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с

коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

* подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
* контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и

измерительных инструментов;

* выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
* документирование результатов труда и проектной деятельности;
* расчет себестоимости продукта труда;
* примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

В мотивационной сфере:

* оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
* оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
* выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального

профессионального или среднего специального обучения;

* выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
* согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
* осознание ответственности за качество результатов труда;
* наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
* стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

* дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
* моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
* разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;
* эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
* рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

* формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
* выбор знаковых систем и средств кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
* оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
* публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
* разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
* потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

В физиолого-психологической сфере:

* развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
* достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
* соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;
* сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

***Планируемые результаты обучения по предмету технология.***

Выпускник МБОУ « Школа №54» при получении основного общего образования научится:

* Планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
* Представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.
* Изготовлять 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;
* Самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варенных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованием рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

*Выпускник* МБОУ « Школа №54» *при получении основного общего образования получит возможность научиться:*

* 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;
* Осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведенного продукта как товара на рынке; разрабатывать варианты рекламы для продукта труда;
* Выполнять несложные приемы моделирования швейных изделий;
* Определять и исправлять дефекты швейных изделий;
* Выполнять художественную отделку швейных изделий;
* Изготовлять изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
* Определять основные стили в одежде и современные направления моды;
* Составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
* Выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать свое рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ.

***II.Содержание учебного предмета, направление «Технология ведения дома»***

**5класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Блок (раздел) | Основное содержание раздела рабочей программы | Кол-во часов |
| **Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.** | История развития технологий. Источники развития технологий: эволюция потребностей, практический опыт, научное знание, технологизация научных идей. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития.  Автоматизация производства. Производственные технологии автоматизированного производства.  Современные промышленные технологии получения продуктов питания.  Экология жилья. Технологии содержания жилья. Взаимодействие со службами ЖКХ. Хранение продовольственных и непродовольственных продуктов.  Энергетическое обеспечение нашего дома. Электроприборы. Бытовая техника и ее развитие. Энергосбережение в быту. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи.  Культура потребления: выбор продукта / услуги. | 17 |
| **Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся** | Способы представления технической и технологической информации. Техническое задание. Технические условия. Эскизы и чертежи. Технологическая карта. Алгоритм. Инструкция. Техники проектирования, конструирования, моделирования. Способы выявления потребностей. Методы принятия решения. Анализ альтернативных ресурсов.  Порядок действий по сборке конструкции Способы соединения деталей. Технологический узел. Понятие модели.  Логика проектирования технологической системы Модернизация изделия и создание нового изделия как виды проектирования технологической системы. Конструкции. Основные характеристики конструкций. Порядок действий по проектированию конструкции. Моделирование. Функции моделей. Использование моделей в процессе проектирования технологической системы. Анализ и синтез как средства решения задачи. Техника проведения морфологического анализа.  Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: технологический проект.  Опыт проектирования, конструирования, моделирования.  Составление технологической карты известного технологического процесса. Апробация путей оптимизации технологического процесса.  Планирование (разработка) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов (тематика: дом и его содержание, школьное здание и его содержание).  Обобщение опыта получения продуктов различными субъектами, анализ потребительских свойств этих продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства. Оптимизация и регламентация технологических режимов производства данного продукта. Пилотное применение технологии на основе разработанных регламентов. Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта.  Разработка проектного замысла в рамках избранного обучающимся вида проекта. | 53 |

**6 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Блок (раздел) | Основное содержание раздела рабочей программы | Кол-во часов |
| **Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.** | Реклама. Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности. Понятие технологии. Цикл жизни технологии. Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии.  История развития технологий. Источники развития технологий: эволюция потребностей, практический опыт, научное знание, технологии научных идей. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития.  Современные промышленные технологии получения продуктов питания.  Экология жилья.  Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи.  Культура потребления: выбор продукта / услуги. | 12 |
| **Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся** | Способы представления технической и технологической информации. Техническое задание. Технические условия. Эскизы и чертежи. Технологическая карта. Алгоритм. Инструкция.  Техники проектирования, конструирования, моделирования. Способы выявления потребностей. Методы принятия решения. Анализ альтернативных ресурсов.  Моделирование.  Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов (продукт и технология его изготовления – на выбор образовательного й организации).  Опыт проектирования, конструирования, моделирования.  Планирование (разработка) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов (тематика: дом и его содержание, школьное здание и его содержание). Обобщение опыта получения продуктов различными субъектами, анализ потребительских свойств этих продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства. Оптимизация и регламентация технологических режимов производства данного продукта.  Обоснование проектного решения по основаниям соответствия запросу и требованиям к освещенности и экономичности.  Разработка проектного замысла в рамках избранного обучающимся вида проекта. Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта. | 58 |

**7 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Блок (раздел) | Основное содержание раздела рабочей программы | Кол-во часов |
| **Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.** | Реклама. Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности. Понятие технологии. Цикл жизни технологии. Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии.  История развития технологий. Источники развития технологий: эволюция потребностей, практический опыт, научное знание, технологии научных идей. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития.  Технологический процесс, его параметры, сырье, ресурсы, результат. Виды ресурсов. Способы получения ресурсов. Взаимозаменяемость ресурсов. Ограниченность ресурсов. Условия реализации технологического процесса. Побочные эффекты реализации технологического процесса. Технология в контексте производства.  Производственные технологии. Промышленные технологии.  Современные промышленные технологии получения продуктов питания.  Энергетическое обеспечение нашего дома. Электроприборы. Бытовая техника и ее развитие. Освещение и освещенность, нормы освещенности в зависимости от назначения помещения. Отопление и тепловые потери. Энергосбережение в быту. Электробезопасность в быту и экология жилища.  Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи.  Культура потребления: выбор продукта / услуги. | 32 |
| **Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся** | Способы представления технической и технологической информации. Техническое задание. Технические условия. Эскизы и чертежи. Технологическая карта. Алгоритм. Инструкция. Описание систем и процессов с помощью блок-схем. Электрическая схема.  Техники проектирования, конструирования, моделирования. Способы выявления потребностей. Методы принятия решения. Анализ альтернативных ресурсов.  Логика проектирования технологической системы Модернизация изделия и создание нового изделия как виды проектирования технологической системы. Конструкции. Основные характеристики конструкций. Порядок действий по проектированию конструкции / механизма, удовлетворяющей(-его) заданным условиям. Моделирование. Функции моделей. Использование моделей в процессе проектирования технологической системы.  Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: технологический проект, дизайн-проект, исследовательский проект, социальный проект. Бюджет проекта. Способы продвижения продукта на рынке. Опыт проектирования, конструирования, моделирования.  Составление программы изучения потребностей. Составление технического задания / спецификации задания на изготовление продукта, призванного удовлетворить выявленную потребность, но не удовлетворяемую в настоящее время потребность ближайшего социального окружения или его представителей.  Обобщение опыта получения продуктов различными субъектами, анализ потребительских свойств этих продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства. Оптимизация и регламентация технологических режимов производства данного продукта. Пилотное применение технологии на основе разработанных регламентов.  Разработка и реализации персонального проекта, направленного на разрешение личностно значимой для обучающегося проблемы. Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта.  Разработка проектного замысла в рамках избранного обучающимся вида проекта. | 38 |

**8 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Блок (раздел) | Основное содержание раздела рабочей программы | Кол-во часов |
| **Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.** | Потребности и технологии. Потребности. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели. Развитие потребностей и развитие технологий. Реклама. Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности. Понятие технологии. Цикл жизни технологии. Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии.  Виды ресурсов. Способы получения ресурсов. Взаимозаменяемость ресурсов. Ограниченность ресурсов.  Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений.  Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Использование энергии: механической, электрической, тепловой, гидравлической. Машины для преобразования энергии. Устройства для накопления энергии. Устройства для передачи энергии. Потеря энергии. Последствия потери энергии для экономики и экологии. Пути сокращения потерь энергии. Альтернативные источники энергии.  Специфика социальных технологий. Технологии работы с общественным мнением. Социальные сети как технология. Технологии сферы услуг.  Современные информационные технологии. Потребности в перемещении людей и товаров, потребительские функции транспорта. Виды транспорта, история развития транспорта. Влияние транспорта на окружающую среду. Безопасность транспорта. Транспортная логистика. Регулирование транспортных потоков  Нано технологии: новые принципы получения материалов и продуктов с заданными свойствами. Электроника (фотоника). Квантовые компьютеры. Развитие многофункциональных ИТ-инструментов. Медицинские технологии. Тестирующие препараты. Локальная доставка препарата. Персонифицированная вакцина. Генная инженерия как технология ликвидации нежелательных наследуемых признаков. Создание генетических тестов. Создание органов и организмов с искусственной генетической программой.  Управление в современном производстве. Роль метрологии в современном производстве. Инновационные предприятия. Трансферт технологий.  Осуществление мониторинга СМИ и ресурсов Интернета по вопросам формирования, продвижения и внедрения новых технологий, обслуживающих ту или иную группу потребностей или отнесенных к той или иной технологической стратегии  Технологии в сфере быта.  Экология жилья. Технологии содержания жилья. Взаимодействие со службами ЖКХ. Хранение продовольственных и непродовольственных продуктов.  Энергетическое обеспечение нашего дома. Электроприборы. Бытовая техника и ее развитие. Освещение и освещенность, нормы освещенности в зависимости от назначения помещения. Отопление и тепловые потери. Энергосбережение в быту. Электробезопасность в быту и экология жилища. | 18 |
| **Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся** | Электрическая схема.  Виды движения. Кинематические схемы  Моделирование процесса управления в социальной системе (на примере элемента школьной жизни). Компьютерное моделирование, проведение виртуального эксперимента (на примере характеристик транспортного средства).  Разработка вспомогательной технологии. Разработка / оптимизация и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.  Разработка и изготовление материального продукта. Апробация полученного материального продукта. Модернизация материального продукта.  Разработка проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки. Обоснование проектного решения по основаниям соответствия запросу и требованиям к освещенности и экономичности. Проект оптимизации энергозатрат.  Обобщение опыта получения продуктов различными субъектами, анализ потребительских свойств этих продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства. Оптимизация и регламентация технологических режимов производства данного продукта. Пилотное применение технологии на основе разработанных регламентов.  Разработка и реализации персонального проекта, направленного Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта.  Разработка проектного замысла в рамках избранного обучающимся вида проекта. | 10 |
| **Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения** | Предприятия региона проживания обучающихся, работающие на основе современных производственных технологий. Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях региона, рабочие места и их функции. Производство и потребление энергии в регионе проживания обучающихся, профессии в сфере энергетики. Автоматизированные производства региона проживания обучающихся, новые функции рабочих профессий в условиях высокотехнологичных автоматизированных производств и новые требования к кадрам. Производство материалов на предприятиях региона проживания обучающихся. Производство продуктов питания на предприятиях региона проживания обучающихся. Организация транспорта людей и грузов в регионе проживания обучающихся, спектр профессий.  Понятия трудового ресурса, рынка труда. Характеристики современного рынка труда. Квалификации и профессии. Цикл жизни профессии. *Стратегии профессиональной карьеры.* Современные требования к кадрам. Концепции «обучения для жизни» и «обучения через всю жизнь».  Система профильного обучения: права, обязанности и возможности.  Предпрофессиональные пробы в реальных и / или модельных условиях, дающие представление о деятельности в определенной сфере. Опыт принятия ответственного решения при выборе краткосрочного курса. | 7 |

**Тематическое планирование 5 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Блок (Раздел)** | **Тема с элементами содержания** |
| 1 | Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития. | **Интерьер кухни - столовой. Экология жилья. Технологии содержания жилья**  Экология жилья. Технологии содержания жилья. Взаимодействие со службами ЖКХ. Хранение  продовольственных и непродовольственных продуктов.  *Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстети­ческие.*  *Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребно­стей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни.* |
| 2 | Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития. | **Интерьер кухни - столовой.**  История развития технологий. Источники развития технологий: эволюция потребностей, практический опыт, элементы научных знаний.  *Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.* |
| 3 | Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития. | **Проектная деятельность на уроках «Технологии»**  Техники проектирования, конструирования моделирования. Способы выявления потребностей. Методы принятия решения. Анализ альтернативных ресурсов.  *Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах.*  *составные части годового творческого проекта пятиклассников.*  *Этапы выполнения проекта: поисковый, технологический, заключительный. Определение затрат на изготовление проектного изделия, испытание проектных изделий*. |
| 4 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся. | **Творческий проект**  **Планирование кухни – столовой.**  Способы представления технической и технологической информации. Техническое задание.  *Подготовка презентаций, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.*  *Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта.* |
| 5 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Планирование кухни - столовой .**  Технологическая карта. Алгоритм. Инструкция |
| 6 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Защита творческого проекта**  Обобщение опыта получения продуктов различными субъектами. |
| 7 | Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития. | **Энергетическое обеспечение нашего дома.**  Энергетическое обеспечение нашего дома.  *Бытовые электроприбо­ры на кухне.*  *Общие сведения о видах, принципе дейст­вия и правилах эксплуатации бытовых элек­троприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудо­моечной машины и др.* |
| 8 | Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития. | **Бытовые электроприбо­ры на кухне.**  Электроприборы. Бытовая техника и ее развитие. Энергосбережение в быту. |
| 9 | Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития. | **Современные промышленные технологии получения продуктов питания.**  Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи .Культура потребления: выбор продукта / услуги.  ***Санитария и гигиена на кухне.*** *Санитарно-гигиенические требования к ли­цам, приготовляющим пишу, к приготовле­нию пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для при­готовления пищи. Правила и последователь­ность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными прибо­рами, с горячей посудой и жидкостью, но­жом и кухонными приспособлениями. Пер­вая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.* |
| 10 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Физиология питания.**  Обобщение опыта получения продуктов различными субъектами .  *Практическая работа***"***Определение качества питьевой воды".Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значе­ние белков, жиров, углеводов для жизнедея­тельности человека. Пищевая пирамида.*  *Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пи­щевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.*  *Практическая работа. Со­ставление индивидуального режима питания и дневного рацио­на на основе пищевой пирамиды.* |
| 11 | Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития. | **Современные промышленные технологии получения продуктов питания.**  Современные промышленные технологии получения продуктов питания.  ***Бутерброды и горячие напитки.*** *Значение хлеба в питании человека. Продук­ты, применяемые для приготовления бутер­бродов. Виды бутербродов. Технология при­готовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия пекарь. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приго­товления, подача кофе. Приборы для приго­товления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитков.* |
| 12 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Бутерброды и горячие напитки.**  Обобщение опыта получения продуктов различными субъектами .  *Пр.р "Приготовление бутербродов"*  *Пр.р."Приготовление горячих напитков"* |
| 13 | Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития. | **Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи.**  Современные промышленные технологии получения продуктов питания . Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Культура потребления: выбор продукта / услуги.  *«Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий»*  *Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Тех­нология приготовления крупяных рассып­чатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в ку­линарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из мака­ронных изделий. Подача готовых блюд.* |
| 14 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.**  Обобщение опыта получения продуктов различными субъектами .  *Пр.р. "Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий"* |
| 15 | Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития. | **Блюда из ово­щей и фруктов.**  Современные промышленные технологии получения продуктов питания)  *Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезаморо­женные овощи. Подготовка их к заморозке. Хранение и условия кулинарного использо­вания свежезамороженных продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доб­рокачественности овощей по внешнему ви­ду. Методы определения количества нитра­тов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домаш­них условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила меха­нической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кули­нарной обработки, обеспечивающие сохра­нение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распростра­нённые формы нарезки овощей. Инструмен­ты и приспособления для нарезки. Исполь­зование салатов в качестве самостоятель­ных блюд и гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение го­товых блюд продуктами, входящими в со­став салатов, зеленью.* |
| 16 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Приготовление салата из сырых овощей.**  Обобщение опыта получения продуктов различными субъектами .  *Пр.р. "Приготовление салата из сырых овощей*" |
| 17 | Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития. | **Тепловая кулинарная обработка овощей**  Современные промышленные технологии получения продуктов питания  *Значение и виды теп­ловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассеро­вание, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовле­ния салатов и винегретов из варёных ово­щей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требова­ния к качеству и оформлению готовых блюд.* |
| 18 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Приготовление блюда из вареных овощей.**  Обобщение опыта получения продуктов различными субъектами .  *Пр.р. "Приготовление блюда из вареных овощей"* |
| 19 | Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития. | **Значение яиц в питании человека.**  Культура потребления: выбор продукта .  *Использо­вание яиц в кулинарии. Меры предосторож­ности при кулинарной обработке яиц. Спосо­бы определения свежести яиц. Способы хра­нения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Спо­собы варки куриных яиц: всмятку, в мешо­чек, вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление* яичницы-глазуньи, *омле­та натурального. Подача готовых блюд* |
| 20 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Блюда из яиц.**  Обобщение опыта получения продуктов различными субъектами .  *Пр.р. "Определение свежести яиц"*  *Пр.р. "Приготовление блюда из яиц"* |
| 21 | Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития. | **Культура потребления: выбор продукта / услуги.**  Культура потребления: выбор продукта / услуги.  *«Приготовле­ние завтрака. Сервировка сто­ла к завтраку»*  *Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфе­ток. Правила поведения за столом и пользо­вания столовыми приборами*. |
| 22 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Приготовле­ние завтрака. Сервировка сто­ла к завтраку.**  Обобщение опыта получения продуктов различными субъектами .  *Пр.Р.* ***"****Приготовление завтрака." . "Сервировка стола к завтраку"* |
| 23 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Творческий проект по разделу "Кулинария"**  Разработка проектного замысла в рамках избранного обучающимся вида проекта.  *Этапы выполнения проекта: поиско­вый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Опреде­ление затрат на изготовление проектного изделия .*  *Подготовка презентаций, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта*. |
| 24 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Творческий проект**  Разработка проектного замысла в рамках избранного обучающимся вида проекта. |
| 25 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Защита творческого проекта**  Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта. |
| 26 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Защита творческого проекта**  Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта. |
| 27 | Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития. | **Технологии и мировое хозяйство**  Источники развития технологий: эволюция потребностей, практический опыт, научное знание, технологизация научных идей. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития.  *"Производство текстильных материалов"*  *Запуск третьего творческого проекта.*  *Классификация текстильных волокон. Спо­собы получения и свойства натуральных во­локон растительного происхождения. Изго­товление нитей и тканей в условиях совре­менного прядильного, ткацкого и отделоч­ного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сати­новое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани..* |
| 28 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Производство текстильных материалов.**  Обобщение опыта получения продуктов различными субъектами .  Пр.р "*Определение направления долевой нити в ткани"*  *ПР.р "Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани"*  *Пр.р "Сравнительный анализ прочности окраски тканей*" |
| 29 | Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития. | **Свойства текстильных материалов.**  История развития технологий.  *Общие свойства текстиль­ных материалов: физические, эргономиче­ские, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из воло­кон растительного происхождения: хлопча­тобумажных и льняных тканей, ниток, тесь­мы, лент.* |
| 30 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Изучение свойств тканей.**  Обобщение опыта получения продуктов различными субъектами .  *Пр.р "Изучение свойств тканей из хлопка и льна"* |
| 31 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Черчение и графика. Конструирова­ние швейных изделий.**  Способы представления технической и технологической информации. Техническое задание. Технические условия. Эскизы и чертежи. Технологическая карта. Алгоритм. Инструкция.  *Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие ме­рок. Особенности построения выкроек сал­фетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, то­па.* |
| 32 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Снятие мерок.**  Обобщение опыта получения продуктов различными субъектами .  *Пр.р ."Снятие мерок и изготовление выкроек"* |
| 33 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Конструкции. Основные характеристики конструкций.**  Конструкции. Основные характеристики конструкций. Порядок действий по проектированию конструкции.  *Подготовка выкройки к раскрою. Копи­рование готовой выкройки. Правила безо­пасной работы ножницами.*  *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. Обмеловка выкройки с учё­том припусков на швы. Выкраивание дета­лей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с порт­новскими булавками.* |
| 34 | Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития. | **Моделирование.**  Моделирование. Функции моделей. Использование моделей в процессе проектирования технологической системы. |
| 35 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Раскрой швейного изделия.**  Обобщение опыта получения продуктов различными субъектами .  *Пр.р "Раскрой швейного изделия"* |
| 36 | Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития. | **Швейные ручные работы.**  История развития технологий.  *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- колесика, прямыми стежками, с помощью булавок.*  *Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания- ручное обметывание, временное соединение деталей- сметывание, временное закрепление подогнутого края- заметывание (с открытым и закрытым срезами.* |
| 37 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Изготовление образцов ручных работ**  Обобщение опыта получения продуктов различными субъектами .  *Пр.р. "Изготовление образцов ручных работ"* |
| 38 | Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития. | **Автоматизация производства. Швейная машина.**  Автоматизация производства. Производственные технологии автоматизированного производства.  *Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: на­мотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение ниж­ней нитки наверх.* |
| 39 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Швейная машина.**  Обобщение опыта получения продуктов различными субъектами .  *ПР.Р."Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины"*  *Приёмы работы на швей­ной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строч­ки в начале и конце работы, окончание ра­боты. Неполадки, связанные с неправиль­ной заправкой ниток. Назначение и прави­ла использования регулирующих механиз­мов: переключателя вида строчек, регулято­ра длины стежка, клавиши шитья назад.* |
| 40 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Основные операции при машинной обработке изделия.**  Обобщение опыта получения продуктов различными субъектами .  *Изготовление образцов машинных работ .Влажно-тепловая обработка. Приёмы работы на швейной машине*  *Пр.р. "Изготовление образцов машинных работ"*  *Пр.р. «Проведение влажно - тепловых работ»* |
| 41 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Технология из­готовления швейных изде­лий.**  Логика проектирования технологической системы Модернизация изделия и создание нового изделия как виды проектирования технологической системы)  *Пр.р "Обработка проектного изделия"*  *"Обработка нижней части фартука швом в подгибку с закрытым срезом"* |
| 42 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Обработка нижней части фартука .**  Обобщение опыта получения продуктов различными субъектами .  *Пр. р." Обработка нижней части фартука швом в подгибку с закрытым срезом или тесьмой"* |
| 43 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Обработка боковых частей фартука.**  Обобщение опыта получения продуктов различными субъектами .  Пр*. р. "Обработка боковых частей фартука швом в подгибку с закрытым срезом*" |
| 44 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Обработка боковых частей фартука швом в подгибку с закрытым срезом.**  Обобщение опыта получения продуктов различными субъектами .  *Пр. р.. "Обработка боковых частей фартука швом в подгибку с закрытым срезом"* |
| 45 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Обработка накладного кармана**  Составление технологической карты известного технологического процесса. Апробация путей оптимизации технологического процесса)  *Изготовления и оформление карманов.*  *Пр. р. "Обработка накладного кармана по инструкционной карте".* |
| 46 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Порядок действий по сборке конструкции.**  Порядок действий по сборке конструкции. Способы соединения деталей. Технологический узел. Понятие модели.  *Пр. р."Соединение карманов с нижней частью фартука".* |
| 47 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Обработка пояса**  Обобщение опыта получения продуктов различными субъектами .  *Пр. р. "Обработка пояса."ВТО изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.* |
| 48 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Обработка проектного изделия**  Обобщение опыта получения продуктов различными субъектами .  *Пр. р."Обработка проектного изделия".* |
| 49 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Творческий проект по разделу.**  Разработка проектного замысла в рамках избранного обучающимся вида проекта.  *Подготовка к защите проекта.*  *Опреде­ление затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной за­писки и доклада для защиты творческого проекта* |
| 50 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Подготовка к защите проекта**.  Разработка проектного замысла в рамках избранного обучающимся вида проекта.  *Подготовка к защите проекта.*  *Этапы выполнения проекта: поиско­вый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Опреде­ление затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной за­писки и доклада для защиты творческого проекта* |
| 51 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Защита творческого проекта**  Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта. |
| 52 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Защита творческого проекта**  Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта. |
| 53 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Декоративно­ прикладное искусство.**  Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: технологический проект  *Запуск четвертого творческого проекта.*  *Понятие декоративно-прикладного искусст­ва. Традиционные и современные виды де­коративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с твор­чеством народных умельцев своего региона, области, села. Приёмы украшения празд­ничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувени­ров к праздникам.* |
| 54 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: технологический проект.**  Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: технологический проект.  *Запуск четвертого творческого проекта.*  *Понятие декоративно-прикладного искусст­ва. Традиционные и современные виды де­коративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с твор­чеством народных умельцев своего региона, области, села. Приёмы украшения празд­ничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувени­ров к праздникам.* |
| 55 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Понятие композиции.**  Опыт проектирования, конструирования, моделирования.  *Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и дина­мичная, ритмическая и пластическая компо­зиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Приме­нение орнамента в народной вышивке. Сти­лизация реальных форм. Приёмы стилиза­ции. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахро­матические и хроматические цвета. Основ­ные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые компози­ции. Возможности графических редакто­ров ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различ­ных цветовых сочетаний. Создание компо­зиции на ПК с помощью графического ре­дактора. Профессия художник декоратив­но-прикладного искусства и народных промыслов.* |
| 56 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Основы ком­позиции и зако­ны восприятия цвета при соз­дании предме­тов декоративно-прикладного искусства.**  Обобщение опыта получения продуктов различными субъектами .  *Пр.р. "Создание композиции в графическом редакторе"* |
| 57 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся. | **Лоскутное шитьё.**  Анализ и синтез как средства решения задачи. Техника проведения морфологического анализа  *Краткие сведения из истории создания изде­лий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями совре­менной моды. Традиционные узоры в лос­кутном шитье: «спираль», «изба» и др. Мате­риалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовле­ние шаблонов из плотного картона, выкраи­вание деталей, создание лоскутного верха соединение деталей между собой.* |
| 58 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Изготовление образцов лоскутных узоров**  Обобщение опыта получения продуктов различными субъектами .  *Пр.р. "Изготовление образцов лоскутных узоров"* |
| 59 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Аппли­кация и стёжка в лоскутном шитье.**  Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: технологический проект  *Аппли­кация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработ­ка срезов лоскутного изделия.* |
| 60 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Изготовление из образцов лоскутов.**  Обобщение опыта получения продуктов различными субъектами .  *Пр.р. Изготовление образцов лоскутных узоров"* |
| 61 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Творческий проект**  Планирование (разработка) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку  документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов (тематика: дом и его содержание, школьное здание и его содержание.  *Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию.расчет затрат на изготовление проек****та*** |
| 62 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Реализация этапов выполнения творческого проекта**  Планирование (разработка) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку  документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов (тематика: дом и его содержание, школьное здание и его содержание.  *Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию.расчет затрат на изготовление проек****та*** |
| 63 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Творческий проект**  Разработка проектного замысла в рамках избранного обучающимся вида проекта.  *Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию.расчет затрат на изготовление проекта* |
| 64 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Этапы работы над проектом**  Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта.  *Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию.расчет затрат на изготовление проекта* |
| 65 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Реализация этапов выполнения творческого проекта.**  Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта.  *Выполнение требований к готовому изделию.расчет затрат на изготовление проекта* |
| 66 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Пилотное применение технологии на основе разработанных регламентов.**  Пилотное применение технологии на основе разработанных регламентов  *Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию.расчет затрат на изготовление проекта* |
| 67 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Оформление портфолио**  Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта.  *Оформление портфолио. подготовка электронной презентации.* |
| 68 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Подготовка к защите проекта.**  Обобщение опыта получения продуктов различными субъектами, анализ потребительских свойств этих продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства. Оптимизация и регламентация технологических режимов производства данногопродукта.) |
| 69 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Защита творческого проекта**  Обобщение опыта получения продуктов различными субъектами, анализ потребительских свойств этих продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства. Оптимизация и регламентация технологических режимов производства данногопродукта. Пилотное применение технологии на основе разработанных регламентов)  *Защита проекта*. |
| 70 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Защита проекта.**  Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта.  *Защита творческого проекта* |

**Тематическое планирование 6 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Блок (Раздел)** | **Тема с элементами содержания** |
| 1 | Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития | **Интерьер жилого дома.**  История развития технологий.  *Запуск первого творческого проекта. Цель и задачи изучения предмета "Технология" в 6 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Правила безопасного труда пр и работе в кабинете.*  *Понятие о жилом помещении: жи­лой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирова­ние пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комна­ты подростка.*  *Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон*. |
| 2 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Декоративное оформ­ление интерьера.**  Разработка проектного замысла в рамках избранного обучающимся вида проекта.  *Пр.р.Выполнение электронной презентации «Декоративное оформ­ление интерьера».*  *Разработка плана жилого дома. Подбор совре­менных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовле­ние макета оформления окон.* |
| 3 | Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития | **Экология жилья.**  Экология жилья. Развитие технологий и проблемы антропогенного воздействия на окружающую среду.  *Понятие о фитодизайне как искус­стве оформления интерьера, создания композиций с использо­ванием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приё­мы их размещения в интерьере: одиночные растения, компози­ция из горшечных растений, комнатный садик, террариум.*  *Требования растений к окружающим условиям. Светолюби­вые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративно листные, декоративно цвету­щие комнатные, декоративно цветущие горшечные, кактусы и сук­куленты. Виды растений по внешним данным: злако видные, рас­тения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения.*  *Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнат­ными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на суб­стратах, аэропоника. Профессия садовник (фитодизайнер).* |
| 4 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Комнатные растения в интерьере.**  Обобщение опыта получения продуктов различными субъектами.  *Пр. р. "Пе­ревалка (пересадка) комнатных растений"*  *"Уход за растениями в кабинете технологии*". |
| 5 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Растение в интерьере жилого дома.**  Планирование (разработка) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации) или на основе, самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов (тематика: дом и его содержание, школьное здание и его содержание) |
| 6 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Исследовательская и созидательная деятельность.**  Обоснование проектного решения по основаниям соответствия запросу и требованиям к освещенности и экономичности.  *"Растение в интерьере жилого дома" Цель и задачи проектной деятель­ности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.*  *Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта.* |
| 7 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Разработка проектного замысла.**  Разработка проектного замысла в рамках избранного обучающимся вида проекта.  *"Растение в интерьере жилого дома"* |
| 8 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Реализация запланированной деятельности.**  Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта.  *"Растение в интерьере жилого дома"* |
| 9 | Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития | **Современные промышленные технологии получения продуктов питания.**  Современные промышленные технологии получения продуктов питания Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи.  *Запуск второго творческого проекта*  *Пищевая ценность рыбы . Содержание в них белков, жиров, углево­дов, витаминов. Виды рыбы и, про­дуктов из них. Маркировка консервов.*  *Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хра­нения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Выма­чивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы.*  *Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд. Требования к качеству гото­вых блюд* |
| 10 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Блюда из рыбы .**  Обобщение опыта получения продуктов различными субъектами ,анализ потребительских свойств этих продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства.  *Пр. р. "Определение свежести рыбы" ."Приготовление блюда из рыбы"*  *Пр.р "Определение качества термической обработки рыбных блюд"* |
| 11 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Блюда нерыбных продуктов мор.**  Оптимизация и регламентация технологических режимов производства данного продукта**.**  Пр. р. *"Приготовление блюда из морепродуктов"*  *Пищевая ценность нерыб­ных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углево­дов, витаминов. Виды нерыбных продуктов моря, про­дуктов из них****.***  *Технология приготовления блюд из нерыбных про­дуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству гото­вых блюд* |
| 12 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Приготовление блюда из морепродуктов.**  Обобщение опыта получения продуктов различными субъектами .  *Пр. р "Приготовление блюда из морепродуктов."* |
| 13 | Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития | **Блюда из мяса.**  Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи.  *Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвен­тарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.* |
| 14 | Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития | **Пищевая ценность, технология первичной и тепловой кулинарной обработки мяса.**  Современные промышленные технологии получения продуктов питания .  *Виды тепловой обработки мяса. Определение качества тер­мической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам* |
| 15 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Определение качества мясных блюд.**  Обобщение опыта получения продуктов различными субъектами, анализ потребительских свойств этих продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства.  *Пр. р. "Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов". Пр. р."Определение качества мясных блюд".* |
| 16 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Блюда из мяса**  Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта.  *Пр.р. "Приготовление блюда из мяса."*  *Технология приготовления блюд из мяса. Определение качества тер­мической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача готовых блюд к столу. Гарниры к мясным блюдам.* |
| 17 | Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития | **Блюда из птицы.**  Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи.  *Виды домашней и сельскохозяйст­венной птицы и их кулинарное употребление. Способы определе­ния качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы.*  *Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.* |
| 18 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Приготовление блюда из птицы.**  Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта.  *Пр. р. "Приготовление блюда из птицы."* |
| 19 | Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития | **Заправочные супы**  Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи.  *Значение супов в рационе пита­ния. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.*  *Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оформление го­тового супа и подача к столу.* |
| 20 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Приготовление заправочного супа.**  Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта.  *Заправочные супы.*  *Пр.р.Приготовление заправочного супа."*  *Оценка готового блюда.* |
| 21 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.**  Способы выявления потребностей. Методы принятия решения  *Пр. р. "Составление меню обеда".*  *"Приготовление обеда."*  *Пр.р. "Составление меню обеда". "Приготовление обеда. Определение калорийности блюд.* |
| 22 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Сервировка стола к обеду.**  Оптимизация и регламентация технологических режимов производства данного продукта.  *Пр.р. "Сервировка стола к обеду».*  *Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья,, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.* |
| 23 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Исследовательская и созидательная деятельность.**  Изготовление информационного продукта по заданному алгоритму. Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов (продукт и технология его изготовления – на выбор образовательного организации).  *"Приготовление воскресного семейного обеда"*  *Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта.* |
| 24 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Проект «Приготовление воскресного семейного обеда**».  Обоснование проектного решения по основаниям соответствия запросу и требованиям к освещенности и экономичности. |
| 25 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Разработка проекта.**  Разработка проектного замысла в рамках избранного обучающимся вида проекта.  Защита творческого проекта. "Приготовление воскресного семейного обеда" |
| 26 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Защита творческого проекта.**  Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта.  *"Приготовление воскресного обеда"* |
| 27 | Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития | **Виды и свойства текстильных материалов из химических волокон.**  История развития технологий. Источники развития технологий: эволюция потребностей, практический опыт, научное знание, технологизация научных идей. Технологии и мировое хозяйство.  Нанотехнологии: новые принципы получения материалов и продуктов с заданными свойствами )  *Запуск третьего творческого проекта.*  *Классификация текстильных хими­ческих волокон. Способы их получения. Виды и свойства искус­ственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.* |
| 28 | Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития | **Свойства текстильных материалов .**  История развития технологий.  *Пр. р*. *"Изу­чение свойств текстильных материалов из химических волокон."* |
| 29 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Конструирование швейных изделий. Черчение и графика.**  Способы представления технической и технологической информации. Техническое задание. Технические условия. Эскизы и чертежи. Технологическая карта. Алгоритм. Инструкция.  *Проект: "Наряд для семейного обеда"*  *Понятие о плечевой одежде. По­нятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Опреде­ление размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовле­ния плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.* |
| 30 | Формирование технологической культуры и проектно-технлогического мышления обучающихся | **Конструирование швейных изделий.**  Обобщение опыта получения продуктов различными субъектами .  *Пр.р. "Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом.  Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ* |
| 31 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Конструирование швейных изделий.**  Опыт проектирования, конструирования, моделирования.  *Пр. р. "Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом.в натуральную величину (проектное изделие).* |
| 32 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом**.  Опыт проектирования, конструирования, моделирования.  *Пр. "Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом.в натуральную величину (проектное изделие).* |
| 33 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Моделирование.**  Моделирование. Техники проектирования, конструирования, моделирования. Способы выявления потребностей. Методы принятия решения. Анализ альтернативных ресурсов.  *Пр. р.:"Моделирование и подготовка выкроек проектного изделия к раскрою"*  *Понятие о моделировании одеж­ды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горло­вины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по кос­тюму.* |
| 34 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Моделирование швейных изделий.**  Опыт проектирования, конструирования, моделирования.  Пр. р. *Моделирование и подготовка выкроек проектного изделия к раскрою"* |
| 35 | Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития | **Швейная машина.**  Закономерности технологического развития.  *Устройство машинной иглы. Не­поладки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполад­ки в работе швейной машины, связанные с неправильным на­тяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора на­тяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пу­говицы с помощью швейной машины.* |
| 36 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Методы принятия решения.**  Методы принятия решения *.*  Пр*. р. "Устранение дефектов машинной строчки"*  *Пр. р. "Применение приспособлений к швейной машине"*  *"Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы"* |
| 37 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Технология изготовления швейных изделий.** Технологическая карта. Алгоритм. Инструкция.  *Технология изготовления плече­вого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последова­тельность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки вы­кроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из про­кладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иголками и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соедине­ния детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом.* |
| 38 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Раскрой швейного изделия.**  Методы принятия решения *.*  *Пр. р. "Раскрой швейного изделия",*  *Пр.р. " Дублирование деталей клеевой прокладкой"* |
| 39 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Изготовление образцов ручных и машинных работ.**  *Пр.р. "Изготовление образцов ручных и машинных работ*  *Основные операции при ручных работах: временное соеди­нение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымё­тывание.*  *Основные машинные операции: присоединение мелкой де­тали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка при­пусков шва перед вывёртыванием.*  *Классификация машинных швов: соединительные (обтач­ной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бре­телей.* |
| 40 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Обработка мелких деталей***.*  *Пр.р. "Изготовление образцов ручных и машинных работ "*  *Пр.р. "Обработка мелких деталей"* |
| 41 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Примерка изделия.**  *Пр. р. "Примерка изделия"*  *Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом.* |
| 42 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Устранение дефектов после при­мерки.**  Методы принятия решения *.*  *Пр. р. "Примерка изделия"*  *Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки про­ектного изделия.* |
| 43 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Изготовление плечевой одежды.**  Технологическая карта. Алгоритм. Инструкция.  *Пр. р. "Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов"*  *Последовательность изготовления плечевой одежды с цель­нокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с за­стёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов* |
| 44 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Технология изготовления плечевой одежды**.  Технологическая карта. Алгоритм. Инструкция  *Пр. р. "Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов"* |
| 45 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Обработка срезов.**  Технологическая карта. Алгоритм. Инструкция  Пр*. р. "Обработка горловины и застежки проектного изделия" Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёж­ки подбортом.* |
| 46 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Обработка горловины .**  Технологическая карта. Алгоритм. Инструкция**.**  *Пр. р. «Обработка горловины и застежки проектного изделия"* |
| 47 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Обработка боковых срезов.**  Технологическая карта. Алгоритм. Инструкция**.**  Пр*. р. "Обработка боковых срезов и отрезного изделия"*  *Обработка боковых швов. Соединение лифа с юб­кой.*  *Обработка мелких деталей проектного изделия* |
| 48 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | ***Техническое задание .***  Техническое задание.  *Пр. р. "Обработка боковых срезов и отрезного изделия"* |
| 49 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Обработка нижнего среза изделия.**  Технологическая карта. Алгоритм. Инструкция**.**  *Пр. р. "Обработка нижнего среза изделия, окончательная отделка изделия"Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве.* |
| 50 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Окончательная отделка изделия.**  Обобщение опыта получения продуктов различными субъектами.  *Пр. р. " Обработка нижнего среза изделия, окончательная отделка изделия"Окончательная отделка изделия. Профессия технолог- конструктор.*  *Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки про­ектного изделия.* |
| 51 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Разработка проектного замысла в рамках избранного обучающимся вида проекта.**  Разработка проектного замысла в рамках избранного обучающимся вида проекта.  *Реализация этапов выполнения творческого проекта.выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта.*  *Подготовка защиты проекта "Наряд для семейного обеда"* |
| 52 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Исследовательская и созидательная деятельность.**  Обоснование проектного решения по основаниям соответствия запросу и требованиям к освещенности и экономичности.  *Подготовка защиты проекта "Наряд для семейного обеда"* |
| 53 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта.**  Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта.  *Защита проекта "Наряд для семейного обеда"* |
| 54 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Защита проекта.**  Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта.  *Защита проекта "Наряд для семейного обеда"* |
| 55 | Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития | **История развития технологий. Вязание крючком.**  История развития технологий.  *Запуск четвертого творческого проекта.*  *Краткие сведения из истории ста­ринного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вяза­нии. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сбор­ка готового изделия.*  *Основные виды петель при вязании крючком. Условные обо­значения, применяемые при вязании крючком. Вязание полот­на: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязы­вания петель, закрепление вязания.* |
| 56 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Изготовление продукта на основе технологической документации.**  Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов (продукт и технология его изготовления – на выбор образовательной организации).  Практическая работа "*Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими спо­собами."* |
| 57 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Вязание крючком.**  Техническое задание.  *Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу: по спирали, кругами. Особенности вязания плоских фигур: круга, квадрата, шестиугольника и объемных форм. Профессия вязальщица текстильно- галантерейных изделий.* |
| 58 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Выполнение плотного вязания по кругу.**  Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов (продукт и технология его изготовления – на выбор образовательной организации).  *Пр.р. "Выполнение плотного вязания по кругу"* |
| 59 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель.**  Техническое задание.  *Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями.* |
| 60 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Вы­полнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями**  Обоснование проектного решения по основаниям соответствия запросу и требованиям к освещенности и экономичности.  *Пр. р."Вы­полнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями."* |
| 61 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Вязание цветных узоров .**  Обобщение опыта получения продуктов различными субъектами.  *Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК.* |
| 62 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Разработка схемы жаккардового узора.**  Обобщение опыта получения продуктов различными субъектами.  *Пр. р. "Разработка схемы жаккардового узора на ПК."* |
| 63 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Исследовательская и созидательная деятельность.**  Опыт проектирования, конструирования, моделирования.  Составление программы изучения потребностей.  *Выполнение творческого проекта "Вяжем аксессуары крючком или спицами", "Любимая вязаная игрушка"*  *Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия*  *Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта* |
| 64 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Выполнение творческого проекта .**  Планирование (разработка) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности  *Выполнение творческого проекта "Вяжем аксессуары крючком или спицами", "Любимая вязаная игрушка"*  *Способы выявления потребностей.* |
| 65 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Разработка проектного замысла .**  Разработка проектного замысла в рамках избранного обучающимся вида проекта.  *Выполнение творческого проекта "Вяжем аксессуары крючком или спицами", "Любима я вязаная игрушка"* |
| 66 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Творческий проект**.  Разработка проектного замысла в рамках избранного обучающимся вида проекта.  *Выполнение творческого проекта "Вяжем аксессуары крючком или спицами", "Любимая вязаная игрушка"* |
| 67 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Методы принятия решения.**  Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта.  *Выполнение творческого проекта "Вяжем аксессуары крючком или спицами", "Любимая вязаная игрушка"* |
| 68 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Испытания проектных изделий.**  Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта.  *Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта* |
| 69 | Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития | **Реклама. Принципы организации рекламы.**  Реклама. Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности. Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии. |
| 70 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Защита творческого проекта***.*  Анализ альтернативных ресурсов.  *Защита творческого проекта "Вяжем аксессуары крючком или спицами", "Любимая вязаная игрушка"*  *Презентация и защита творческого проекта.* |

**Тематическое планирование 7 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Блок (Раздел)** | **Тема с элементами содержания** |
| 1 | Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития. | **Предметы искусства и кол­лекции в интерьере.**  Энергетическое обеспечение нашего дома. Электроприборы, Освещение и освещенность, нормы освещенности в зависимости от назначения помещения  *Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Ви­ды светильников. Системы управления све­том. Типы освещения.* |
| 2 | Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития. | **Освещение жилого помещения.**  Энергетическое обеспечение нашего дома.  *Пр.р.* Вы*полнение электронной презентации «Освещение жилого дома»". Систематизация коллекции, книг.*  *Оформление интерь­ера произведениями искусства. Оформле­ние и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллек­ций в интерьере. Профессия дизайнер* |
| 3 | Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития. | **Гигиена жилища.**  Экология жилища.  *Виды уборки, их особенности. Правила про­ведения ежедневной, влажной и генераль­ной уборки* |
| 4 | Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития. | **Бытовые приборы для уборки.**  Экология жилища.  *Пр.р. "Ге­неральная уборка кабинета технологии".*  *Подбор моющих средств для уборки помещения"*  *Правила про­ведения ежедневной, влажной и генераль­ной уборки* |
| 5 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Разработка и реализации персонального проекта.**  Разработка проектного замысла в рамках избранного обучающимся вида проекта.  *Цель и задачи проектной деятель­ности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников.*  *Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».* |
| 6 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Творческий проект.**  Разработка и реализации персонального проекта*.*  *Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства»* |
| 7 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Защита проекта "Умный дом"**  Обобщение опыта получения продуктов различными субъектами.  *«Ком­плект светильников для моей комнаты»* |
| 8 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Умный дом.**  Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта.  *«Ком­плект светильников для моей комнаты»* |
| 9 | Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития. | **Электроприборы.**  Бытовая техника и ее развитие. Отопление и тепловые потери. Энергосбережение в быту. Электробезопасность в быту и экология жилища.  *Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор* |
| 10 | Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития. | **Бытовая техника и ее развитие.**  Бытовая техника и ее развитие  Пр.р. *"Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.*  *Подбор современной бытовой техники с учётом потребно­стей и доходов семьи."* |
| 11 | Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития. | **Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека.**  История развития технологий.  *Значение молока и кисломолочных продук­тов в питании человека. Натуральное (цель­ное) молоко. Молочные продукты. Молоч­ные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приго­товления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: техноло­гия приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд.* Технология приго*товления творога в домашних условиях . Тех­нология приготовления блюд из кисломо­лочных продуктов.* |
| 12 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Блюда из мо­лока и кисломо­лочных продук­тов.**  Обобщение опыта получения продуктов различными субъектами, анализ потребительских свойств этих продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства, Оптимизация и регламентация технологических режимов производства данного продукта  *Пр.р. "Определение качества молока и молочных продуктов".*  *Пр.р. Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога."* |
| 13 | Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития. | **Виды блюд из жидкого теста.**  Источники развития технологий: эволюция потребностей, практический опыт, научное знание, технологии научных идей.  *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. Определение качества мёда органолептическими и лабораторны­ми методами* |
| 14 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Изделия из жидкого теста.**  Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта. Современные промышленные технологии получения продуктов питания  Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи.  *Пр.р. "Определение качества мёда"*  *пр.р. "Приготовление изделий из жидкого теста"* |
| 15 | Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития. | **Виды теста и выпечки.**  Культура потребления: выбор продукта / услуги  *Продукты для приготовления выпечки. Раз­рыхлители теста. Инструменты и приспо­собления для приготовления теста и формо­вания мучных изделий. Электрические при­боры для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изде­лий из них. Рецептура и технология приго­товления пресного слоёного и песочного те­ста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер* |
| 16 | Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития. | **Производственные технологии.**  Производственные технологии.  *пр.р. "Приготовление изделий из пресного слоёного теста".*  *пр.р.* ***"****Приготовление изделий из песочного теста"* |
| 17 | Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития. | **Современные промышленные технологии получения продуктов питания.**  Современные промышленные технологии получения продуктов питания.  Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи.  Культура потребления: выбор продукта / услуги  *Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании че­ловека. Виды десертов. Безалкогольные на­питки: молочный коктейль, морс. Рецепту­ра, технология их приготовления и подача к столу.* |
| 18 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Сладости, десерты, напитки.**  Автоматизированное производство на предприятиях нашего региона. Функции специалистов, занятых в производстве.  *Пр.р. Приготовление сладких блюд и напитков.* |
| 19 | Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития. | **Сервировка сладкого стола.**  Культура потребления: выбор продукта .  *Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за сто­лом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглаше­ния гостей. Разработка пригласительных би­летов с помощью ПК Правила приглаше­ния гостей. Разработка пригласительных би­летов с помощью ПК* |
| 20 | Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития. | **Праздничный этикет.**  Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи.  Культура потребления: выбор продукта / услуги  Пр.р. *"Разработка приглашения на праздник*  *Разработка меню. Приготовление блюд для праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола.* |
| 21 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Творческий проект.**  Логика проектирования технологической системы *«Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки»* |
| 22 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Разработка проектного замысла в рамках избранного обучающимся вида проекта**  Разработка проектного замысла в рамках избранного обучающимся вида проекта  «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки», |
| 23 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Защита проекта**.  Обобщение опыта получения продуктов различными субъектами. |
| 24 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта.**  Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта. |
| 25 | Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития. | **Свойства текстильных материалов.**  История развития технологий. Источники развития технологий: эволюция потребностей, практический опыт, научное знание, технологии научных идей. Технологии и мировое хозяйство.  *Классификация текстильных волокон жи­вотного происхождения. Способы их полу­чения. Виды и свойства шерстяных и шёлко­вых тканей. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравни­тельная характеристика свойств тканей из различных волокон* |
| 26 | Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития. | **Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.**  Закономерности технологического развития  *Пр.р. "Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств".* |
| 27 | Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития. | **Конструирова­ние швейных изделий.**  Производственные технологии. Промышленные технологии  *Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. По­строение чертежа прямой юбки.* |
| 28 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Техническое задание. Черчение.**  Способы представления технической и технологической информации. Техническое задание. Технические условия. Эскизы и чертежи.  Пр.р*. "Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки" Из­готовление выкроек для образцов ручных и машинных работ* |
| 29 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Моделирова­ние швейных изделий.**  Моделирование. Функции моделей.  *Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подго­товка выкройки к раскрою. Получение вы­кройки швейного изделия из пакета гото­вых выкроек, журнала мод, с СО и из Интер­нета* |
| 30 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Использование моделей в процессе проектирования технологической системы.**  Использование моделей в процессе проектирования технологической системы.  *Пр.р. «Моделирование и подготовка выкройки к раскрою"*  *Пр.р. " Получение выкройки швейного изделия из журнала мод и подготовка ее к раскрою"* |
| 31 | Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития. | **Технологический процесс, его параметры.**  Технологический процесс, его параметры,  *Правила раскладки выкроек поясного изде­лия на ткани. Правила раскроя. Выкраива­ние бейки. Критерии качества кроя. Прави­ла безопасной работы ножницами, булавка­ми, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем.* |
| 32 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Раскрой швейного изделия**.  Опыт проектирования, конструирования, моделирования.  Составление программы изучения потребностей. Составление технического задания / спецификации задания на изготовление продукта, призванного удовлетворить выявленную потребность, но не удовлетворяемую в настоящее время потребность ближайшего социального окружения или его представителей  *Пр.р.Раскрой проектного изделия* |
| 33 | Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития. | **История развития технологий.**  История развития технологий. Источники развития технологий: эволюция потребностей, практический опыт, научное знание, технологии научных идей  *Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей* |
| 34 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Швейная машина**  Простые механизмы как часть технологических систем. Робототехника и среда конструирования. Виды движения. Кинематические схемы.  *Пр.р. "Уход за швейной машиной: чистка и смазка"*  *Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине.* |
| 35 | Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития. | **Технология ручных работ**  Технологии и мировое хозяйство.  *Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежка­ми — подшивание* |
| 36 | Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития. | **Технология изготовления швейных изде­лий.**  Технология в контексте производства.  *Пр.р. "Изготовление образцов ручных швов"* |
| 37 | Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития. | **Технология машинных работ.**  Технологический процесс, его параметры, сырье, ресурсы, результат.  *Сборка моделей. Исследование характеристик конструкций. Проектирование и конструирование моделей по известному прототипу. Испытания, анализ, варианты модернизации. Модернизация продукта. Разработка конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения. Конструирование простых систем с обратной связью на основе технических конструкторов*  *Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшива­ния; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный шов с закрытым срезом и с открытым срезом.* |
| 38 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Изготовление образцов машинных работ.**  Техническое задание*.*  *Пр.р. "Изготовление образцов машинных работ"* |
| 39 | Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития. | **Подготовка и проведение примерки**  Побочные эффекты реализации технологического процесса. Технология в контексте производства.  *Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине Подготовка и проведение примерки поясного изделия.Устранение дефектов после примерки.* |
| 40 | Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития. | **Подготовка и проведение примерки**  Технологический процесс, его параметры.  *Пр.р. "Обработка среднего шва юбки с застежкой - молнией"*  *Пр.р."Обработка складок" Пр.р."Примерка изделия".* |
| 41 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Технология обработки вытачек.**  Техническое задание.  *Пр. р. "Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза . Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы* |
| 42 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Технология обработки нижнего среза поясного изделия прямым притачным поясом.**  Алгоритм. Инструкция.  *Пр. р. "Технология обработки верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом" Пр. р. "Обработка нижнего среза юбки"* |
| 43 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Технология обработки верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом.**  Технологический процесс  *"Обработка верхнего среза прямым притачным поясом"* |
| 44 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Окончательная обработка изделия.**  Технологический процесс  *Чистка и окончательная влажно - тепловая обработка изделия.* |
| 45 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Творческий проект.**  Разработка проектного замысла в рамках избранного обучающимся вида проекта. Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: |
| 46 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Опыт проектирования.**  Опыт проектирования.Разработка проектного замысла в рамках избранного обучающимся вида проекта. |
| 47 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Разработка и реализации персонального проекта.** Разработка и реализация персонального проекта, направленного на разрешение личностно значимой для обучающегося проблемы. |
| 48 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Защита творческого проекта.**  Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта. |
| 49 | Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития. | **Ручная роспись тканей.**  История развития технологий. Источники развития технологий: эволюция потребностей, практический опыт, научное знание, технологии научных идей.  *Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике.*  *Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани.* |
| 50 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.**  Способы продвижения продукта на рынке. Сегментация рынка. Позиционирование продукта. Маркетинговый план.  Опыт проектирования, конструирования, моделирования. *Пр.р. "Вы­полнение образца росписи ткани в технике холодного батика."* |
| 51 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Технологический процесс.**  Технологический процесс.  *Пр.р. "Вы­полнение образца росписи ткани в технике холодного батика."* |
| 52 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Условия реализации технологического процесса.** Технология в контексте производства.  *Пр.р. "Вы­полнение образца росписи ткани в технике холодного батика."* |
| 53 | Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития. | **История развития технологий.**  История развития технологий.  *Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Тех­нология выполнения прямых, петлеобраз­ных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков* |
| 54 | Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития. | **Вышивание.**  Технологический процесс, его параметры, сырье, ресурсы, результат.  *Пр.р. «Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петель­ными, крестообразными и косыми стежками."* |
| 55 | Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития. | **Техника вышивания.**  Технология в контексте производства.  *Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом.* |
| 56 | Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития. | **Вышивание.Производственные технологии.**  Производственные технологии. Промышленные технологии.  *Пр.р. " Выполнение образца вышивки в технике крест."* |
| 57 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Технология в контексте производства.**  Технология в контексте производства**.**  *Техника вышивания худо­жественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. Материалы и оборудование для вышивки ат­ласными лентами. Швы, используемые в вы­шивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица* |
| 58 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Выполнение образца вышивки.**  Алгоритм. Инструкция.  *Пр.р. "Выполнение образцов вышивки гладью.* |
| 59 | Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития. | **Технологический процесс.**  Технологический процесс.  *Пр.р. Выполнение образцов вышивки, французским узел­ком."* |
| 60 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | ***Выполнение образцов вышивки рококо.***  Технологический процесс.  *Пр.р. .Выполнение образцов вышивки рококо."* |
| 61 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | ***Выполнение образца вышивки атласными лентами.***  Технологический процесс.  *Пр.р. . "Выполнение образца вышивки атласными лентами."* |
| 62 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Технологический процесс. Вышивка.**  Технологический процесс  *Пр.р. "Выполнение образца вышивки атласными лентами."* |
| 63 | Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития. | **Творческий проект.**  Реклама. Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности. Понятие технологии. Цикл жизни технологии. Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии  *Пр.р. Реализация этапов выполнения творческого проекта.* |
| 64 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Реализация этапов выполнения творческого проекта.**  Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: технологический проект, дизайн-проект, исследовательский проект, социальный проект. Бюджет проекта. Способы продвижения продукта на рынке.  *Пр.р. Реализация этапов выполнения творческого проекта.* |
| 65 | Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития. | **Творческий проект.**  Разработка проектного замысла в рамках избранного обучающимся вида проекта. |
| 66 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Методы принятия решения.**  *Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта.* |
| 67 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Техники проектирования.**  Техники проектирования. Способы выявления потребностей. Методы принятия решения. Анализ альтернативных ресурсов. |
| 68 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Испытания проектных изделий.**  Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта.  *Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта* |
| 69 | Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития | **Реклама. Принципы организации рекламы.**  Реклама. Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности. Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии. |
| 70 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Защита творческого проекта***.*  Анализ альтернативных ресурсов |

**Тематическое планирование 8 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Блок (Раздел)** | **Тема с элементами содержания** |
| 1 | Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития**.** | **Способы выявления потребностей семьи.**  Технологии в сфере быта. Экология жилья. Технологии содержания жилья. Культура потребления: выбор продукта/услуги. Потребности и технологии. Потребности. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели. Развитие потребностей и развитие технологий.  *Вводный инструктаж по охране труда. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 8 классе. Содержание предмета. Определение творческого проекта. Этапы выполнения творческого проекта. Выбор темы проекта. Как определить потребности семьи. Классификация потребностей. Технология семейных покупок.*  *П.Р.: Исследование потребительских свойств товара* |
| 2 | Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития**.** | **Технология построения семейного бюджета.**  Технологии в сфере быта. Экология жилья. Технологии содержания жилья. Культура потребления: выбор продукта / услуги.  *Доходы и расходы семьи. Как составить семейный бюджет. Постоянные расходы. Где хранить сбережения.*  *П.Р. «Исследование составляющих бюджета своей семьи».* |
| 3 | Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития**.** | **Технология совершения покупок. Способы защиты прав потребителей.**  Потребности и технологии. Потребности и цели.  *Потребительские качества товаров и услуг. Способы определения качества товара. Как защищаются права потребителя.*  *П.Р. «Исследование сертификата соответствия и штрихового кода».* |
| 4 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Технология ведения бизнеса.**  Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов бизнес-проект (бизнес-план), инженерный проект, дизайн-проект, исследовательский проект, социальный проект. Бюджет проекта. Способы продвижения продукта на рынке. Сегментация рынка. Позиционирование продукта. Маркетинговый план.  *Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Каким бизнесом заняться. Выбор организационно-правовой формы предприятия. Регистрация предприятия. Планирование своего бизнеса.*  *П.Р. «Исследование возможностей для бизнеса».* |
| 5 | Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития**.** | **Инженерные коммуникации в доме.**  Технологии в сфере быта. Технологии содержания жилья. Взаимодействие со службами ЖКХ.  *Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды и воздуха. Информационные коммуникации. Система безопасности жилища.* |
| 6 | Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития**.** | **Технологии в сфере быта.**  Технологии в сфере быта. Технологии содержания жилья. Взаимодействие со службами ЖКХ.  *Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды и воздуха. Информационные коммуникации. Система безопасности жилища*. |
| 7 | Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития**.** | **Система водоснабжения – конструкция и элементы.**  Новые перспективы применения металлов, пористые металлы Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений. Технологический процесс, его параметры, сырье, ресурсы, результаты. Взаимодействие со службами ЖКХ.  *Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме. Способы монтажа кранов, вентилей и смесителей. Приёмы работы с инструментами и приспособлениями для санитарно-технических работ. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ.*  *П.Р. «Изучение конструкции элементов водоснабжения».* |
| 8 | Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития | **Технологии содержания жилья.**  Технологии в сфере быта. Технологии содержания жилья. Новые перспективы применения металлов, пористые металлы Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений. Технологический процесс, его параметры, сырье, ресурсы, результаты. Взаимодействие со службами ЖКХ.  *Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме. Способы монтажа кранов, вентилей и смесителей. Приёмы работы с инструментами и приспособлениями для санитарно-технических работ. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ.*  *П.Р. «Изучение конструкции элементов водоснабжения».* |
| 9 | Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития | **Система водоснабжения – конструкция и элементы.**  1.Технологии содержания жилья. Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений. Технологический процесс, его параметры, сырье, ресурсы, результаты. Взаимодействие со службами ЖКХ.  *Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Устройство сливных бачков различных типов. Приёмы работы с инструментами и приспособлениями для санитарно-технических работ. Экологические проблемы, связанные с утилизацией сточных вод. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ.*  *П.Р. «Изучение конструкции элементов канализации* |
| 10 | Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития | **Технологии в сфере быта.**  Технологии в сфере быта. Технологии содержания жилья. Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений. Технологический процесс, его параметры, сырье, ресурсы, результаты. Взаимодействие со службами ЖКХ.  *Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Устройство сливных бачков различных типов. Приёмы работы с инструментами и приспособлениями для санитарно-технических работ. Экологические проблемы, связанные с утилизацией сточных вод. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ.*  *П.Р. Изучение конструкции элементов канализации.* |
| 11 | Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития | **Электрический ток и его использование.**  Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Использование энергии: механической, электрической, тепловой, гидравлической. Технологический процесс, его параметры, сырье, ресурсы, результаты.  *Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии.* |
| 12 | Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения | **Электрические цепи. Потребители и источники электроэнергии.**  Автоматизированные производства региона проживания обучающихся, новые функции рабочих профессий в условиях высокотехнологичных автоматизированных производств и новые требования к кадрам.  Электрическая схема. Описание систем и процессов с помощью блок-схем.  *Условные графические изображения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Параметры потребителей и источников электроэнергии.* |
| 13 | Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения | **Организация рабочего места для электромонтажных работ. Электрические провода.**  Производство и потребление энергии в регионе проживания обучающихся, профессии в сфере энергетики. Разработка проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки.  *Инструменты для электромонтажных работ; приёмы монтажа. Виды проводов. Установочные изделия. Приёмы монтажа и соединения установочных проводов и установочных изделий. Правила безопасной работы.*  *П.Р. Сборка электрической цепи и изготовление пробника.* |
| 14 | Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития | **Монтаж электрической цепи.**  Технологический процесс, его параметры, сырье, ресурсы, результаты. Энергетическое обеспечение нашего дома.  *Установочные изделия. Приёмы монтажа и соединения установочных проводов и установочных изделий. Технология паяния. Оконцевание проводов. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.*  *П.Р. Сращивание одно- и многожильных проводов и их изоляция П.Р. Оконцевание проводов.* |
| 15 | Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения | **Потребители и источники электроэнергии.**  Машины для преобразования энергии. Устройства для накопления энергии. Устройства для передачи энергии. Потеря энергии. Последствия потери энергии для экономики и экологии. Пути сокращения потерь энергии. Альтернативные источники энергии. Производство и потребление энергии в регионе проживания обучающихся, профессии в сфере энергетики.  *Устройства защиты электрических цепей. Принципы работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.* |
| 16 | Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения | **Электроизмерительные приборы.**  Производство и потребление энергии в регионе проживания обучающихся, профессии в сфере энергетики. Функции специалистов, занятых в производстве.  *Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика электрической энергии. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических установок.*  *П.Р.Изучение домашнего электросчетчика в работе.* |
| 17 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Организация рабочего места для электромонтажных работ.**  Электрическая схема. Виды движения. Кинематические схемы. *Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.*  *П.Р. «Сборка разветвленной электрической цепи».* |
| 18 | Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития | **Элементы автоматики.**  Нано технологии: новые принципы получения материалов и продуктов с заданными свойствами. Электроника (фотоника). Квантовые компьютеры. Развитие много функциональных ИТ-инструментов. Медицинские технологии. Тестирующие препараты. Локальная доставка препарата. Персонифицированная вакцина. Генная инженерия как технология ликвидации нежелательных наследуемых признаков. Создание генетических тестов. Создание органов и организмов с искусственной генетической программой.  *Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Правила безопасной работы с электроустановками. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических установок. Биметаллический терморегулятор.* |
| 19 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Электроосветительные приборы.**  Разработка проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки. Обоснование проектного решения по основаниям соответствия запросу и требованиям к освещенности и экономичности. Проект оптимизации энергозатрат.  *Электроосветительные приборы, их безопасная эксплуатация. Пути экономии электрической энергии в быту. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных энергосберегающих ламп. Светодиодные источники света. Правила безопасности при работе с бытовыми электроприборами.*  *П.Р.Проведение энергетического аудита школы.* |
| 20 | Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития | **Бытовые электронагревательные приборы.**  Электроприборы. Бытовая техника и ее развитие. Энергосбережение в быту. Электробезопасность в быту и экология жилища. Отопление и тепловые потери.  *Электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Пути экономии электрической энергии в быту. Общие сведения о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин. Правила безопасности при работе с бытовыми электроприборами.*  *П.Р. Сборка и испытание термореле – модели пожарной сигнализации.* |
| 21 | Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития | **Цифровые приборы.**  Электроприборы. Бытовая техника и ее развитие. Энергосбережение в быту. Электробезопасность в быту и экология жилища. Устройства для передачи энергии. Последствия потери энергии для экономики и экологии. Пути сокращения потерь энергии. Альтернативные источники энергии.  *Виды и модели современной цифровой техники. Правила безопасности при работе с бытовыми электроприборами.* |
| 22 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Разработка плаката по электробезопасности.**  Составление технического задания / спецификации задания на изготовление продукта, призванного удовлетворить выявленную потребность, но не удовлетворяемую в настоящее время потребность ближайшего социального окружения или его представителей. Опыт проектирования, конструирования, моделирования.  *Актуальность проблемы. Определение задачи.* |
| 23 | Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития | **Профессиональное образование.**  Управление в современном производстве. Инновационные предприятия. Трансферт технологий. Цикл жизни технологии. Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития.  Предприятия региона проживания обучающихся, работающие на основе современных производственных технологий. Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях региона, рабочие места и их функции. Автоматизированные производства региона проживания обучающихся, новые функции рабочих профессий в условиях высокотехнологичных автоматизированных производств и новые требования к кадрам.  *Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника*  *П.Р.Составление профессиограммы.* |
| 24 | Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения | **Профессиональное образование.**  Понятия трудового ресурса, рынка труда. Характеристики современного рынка труда. Квалификации и профессии. Цикл жизни профессии. Стратегии профессиональной карьеры. Современные требования к кадрам. Концепции «обучения для жизни» и «обучения через всю жизнь».  Производство материалов на предприятиях региона проживания обучающихся. Производство продуктов питания на предприятиях региона проживания обучающихся. Организация транспорта людей и грузов в регионе проживания обучающихся, спектр профессий.  *Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.*  3. Система профильного обучения: права, обязанности и возможности. Предпрофессиональные пробы в реальных и / или модельных условиях, дающие представление о деятельности в определенной сфере. Опыт принятия ответственного решения при выборе краткосрочного курса.  *П.Р.Составление профессиограммы.* |
| 25 | Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития | **Профессиональное образование и профессиональная карьера. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение.**  1Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития. Технологическая система как средство для удовлетворения базовых и социальных нужд человека. Входы и выходы технологической системы. Управление в технологических системах. Обратная связь. Развитие технологических систем и последовательная передача функций управления и контроля от человека технологической системе. Робототехника. Системы автоматического управления. Программирование работы устройств.  Специфика социальных технологий. Технологии работы с общественным мнением. Социальные сети как технология. Технологии сферы услуг.  *Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Здоровье и выбор профессии.*  *П.Р.Определение уровня своей самооценки.*  *П.Р.Определение своих склонностей.* |
| 26 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Мотивы выбора профессии.**  Моделирование процесса управления в социальной системе на примере элемента школьной жизни Технологии сельского хозяйства.  *Профессиональная пригодность. Профессиональная проба.*  *Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информациио профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Здоровье и выбор профессии.*  *П.Р. Анализ мотивов своего профессионального выбора».*  *П.Р. Профессиональные пробы.* |
| 27 | Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития | **Творческий проект «Мой профессиональный выбор».**  Осуществление мониторинга СМИ и ресурсов Интернета по вопросам формирования, продвижения и внедрения новых технологий, обслуживающих ту или иную группу потребностей или отнесенных к той или иной технологической стратегии. Современные информационные технологии. Потребности в перемещении людей и товаров, потребительские функции транспорта. Виды транспорта, история развития транспорта. Влияние транспорта на окружающую среду. Безопасность транспорта. Транспортная логистика. Регулирование транспортных потоков  *Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банкидей. Реализация проекта. Использование ПК при выполнении и презентации проекта. Оценка проекта*. |
| 28 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Разработка проектного замысла в рамках избранного обучающимся вида проекта.**  Разработка проектного замысла в рамках избранного обучающимся вида проекта.  Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: технологический проект, бизнес-проект (бизнес-план), инженерный проект, дизайн-проект, исследовательский проект, социальный проект. Бюджет проекта. Фандрайзинг. Специфика фандрайзинга для разных типов проектов.  *Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банкидей. Реализация проекта. Использование ПК при выполнении и презентации проекта. Оценка проекта.* |
| 29 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Разработка и реализации персонального проекта».**  Разработка и реализации персонального проекта, направленного на разрешение личностно значимой для обучающегося проблемы. Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта.  *Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банкидей. Реализация проекта. Использование ПК при выполнении и презентации проекта. Оценка проекта.* |
| 30 | Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития | **Профессиональная пригодность.**  Потребности в перемещении людей и товаров, потребительские функции транспорта. Виды транспорта, история развития транспорта. Влияние транспорта на окружающую среду. Безопасность транспорта. Транспортная логистика. Регулирование транспортных потоков  *Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банкидей. Реализация проекта. Использование ПК при выполнении и презентации проекта. Оценка проекта.* |
| 31 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Разработка проектного замысла.**  Разработка и реализации персонального проекта, направленного на разрешение личностно значимой для обучающегося проблемы.  Разработка проектного замысла в рамках избранного обучающимся вида проекта.  *Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банкидей. Реализация проекта. Использование ПК при выполнении и презентации проекта. Оценка проекта.* |
| 32 | Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения | **Творческий проект. Рынок труда.**  Понятия трудового ресурса, рынка труда. Характеристики современного рынка труда. Квалификации и профессии. Цикл жизни профессии. *Стратегии профессиональной карьеры.* Современные требования к кадрам. Концепции «обучения для жизни» и «обучения через всю жизнь».  Система профильного обучения: права, обязанности и возможности.  *Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банкидей. Реализация проекта. Использование ПК при выполнении и презентации проекта. Оценка проекта.* |
| 33 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Творческий проект.**  Разработка проектного замысла в рамках избранного обучающимся вида проекта.  *Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банкидей. Реализация проекта. Использование ПК при выполнении и презентации проекта. Оценка проекта.* |
| 34 | Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения | **Предпрофессиональные пробы**  Предпрофессиональные пробы в реальных и / или модельных условиях, дающие представление о деятельности в определенной сфере. Опыт принятия ответственного решения при выборе краткосрочного курса. |
| 35 | Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | **Защита творческого проекта.**  Разработка проектного замысла в рамках избранного обучающимся вида проекта.  *Презентация проекта. Существенные признаки нового решения; основные требования защиты проектного задания*. |