

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Министерство образования Иркутской области

Управление образования МО Бодайбинского района и г. Бодайбо

МКОУ "ООШ №4 г.Бодайбо "

РАССМОТРЕНО

руководитель МО
гуманитарного цикла

Т. В. Остапенко
№1 от «31» 082023 г.

СОГЛАСОВАНО

заместитель директора
по УВР

Л. М. Чувашова
№1 от «31» 082023 г.

УТВЕРЖДЕНО

директор МКОУ ООШ
№4 г. Бодайбо

А. В. Корабельникова
№1 от «31» 082023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного предмета «Иностранный язык (английский)»

для обучающихся 5 – 9 классов

г. Бодайбо 2023

Рабочая программа по технологии

Рабочая программа по технологии разработана на основе требований к результатам освоения основной общеобразовательной программы основного общего образования МКОУ «ООО №4 г. Бодайбо»

Учебный предмет «Технология» реализуется через обязательную часть учебного плана. Рабочая программа «Технология» для 5 – 9 классов рассчитана на 272 часа в соответствии с учебным планом МКОУ «ООО №4 г.Бодайбо»:

5 класс - 68 часов (по 2 часа в неделю)

6 класс - 68 часов (по 2 часа в неделю)

7 класс - 68 часов (по 2 часа в неделю)

8 класс - 34 часа (по 1 часу в неделю)

9 класс – 34 часа (по 1 часу в неделю)

Срок реализации программы - 5 лет.

Используемый УМК:

Автор/авторский коллектив	Наименование учебника	Класс	Издательство
Синица Н.В., Симоненко В.Д	Технология	5 - 8	«Вентана – Граф»
Казакевич В.М., Пичугина Г.В	Технология	9	«Вентана – Граф»

планируемые результаты освоения по технологии в 5 - 9 классах

Личностные УУД:

- действие смыслообразования (интерес, мотивация);
- действие нравственно-этического оценивания («что такое хорошо, что такое плохо»);
- формирование личного, эмоционального отношения к себе и окружающему миру;
- формирование интереса к себе и окружающему миру (когда ребёнок задаёт вопросы);
- эмоциональное осознание себя и окружающего мира;
- формирование позитивного отношения к себе и окружающему миру;
- формирования желания выполнять учебные действия;
- использование фантазии, воображения при выполнении учебных действий.

В сфере личностных УУД будут сформированы:

- внутренняя позиция школьника;
- личностная мотивация учебной деятельности;
- ориентация на моральные нормы и их выполнение.

Метапредметные результаты

Регулятивные УУД:

- целеполагание;
- планирование;
- прогнозирование;
- контроль в форме сличения способа действия и его результата с заданным эталоном;
- коррекция;
- оценка;
- волевая саморегуляция как способность к мобилизации сил и энергии; способность к волевому усилию – к выбору в ситуации мотивационного конфликта и преодолению препятствий.

В сфере регулятивных УУД ученики смогут овладеть всеми типами учебных действий, включая способность принимать и сохранять учебную цель и задачу, планировать её реализацию, в том числе во внутреннем плане, контролировать и оценивать свои действия, вносить соответствующие коррективы в их выполнение.

Познавательные УУД:

Общеучебные универсальные действия:

- самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели;
- поиск и выделение необходимой информации; применение методов информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств;
- структурирование знаний;
- выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий.

Универсальные логические действия:

- имеют наиболее общий (всеобщий) характер и направлены на установление связей и отношений в любой области знания;
- способность и умение учащихся производить простые логические действия (анализ, синтез, сравнение, обобщение и др.);
- составные логические операции (построение отрицания, утверждение и опровержение как построение рассуждения с использованием различных логических схем).

В сфере развития познавательных УУД ученики научатся:

- использовать знако-символические средства, в том числе овладеют действием моделирования;
- овладеют широким спектром логических действий и операций, включая общий прием решения задач.

Коммуникативные УУД:

- планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками – определение цели, функций участников, способов взаимодействия;
- постановка вопросов – инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации;

- разрешение конфликтов – выявление, идентификация проблемы, поиск и оценка альтернативных способов разрешения конфликта, принятие решения и его реализация;
- умения с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации; владение монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка;
- формирование умения объяснять свой выбор, строить фразы, отвечать на поставленный вопрос, аргументировать;
- формирование вербальных способов коммуникации (вижу, слышу, слушаю, отвечаю, спрашиваю);
- формирование невербальных способов коммуникации – посредством контакта глаз, мимики, жестов, позы, интонации и т.п.);
- формирование умения работать в парах и малых группах;
- формирование опосредованной коммуникации (использование знаков и символов).

В сфере коммуникативных УУД ученики смогут:

- учитывать позицию собеседника (партнера);
- организовать и осуществить сотрудничество и кооперацию с учителем и сверстниками;
- адекватно передавать информацию;
- отображать предметное содержание и условия деятельности в речи.

Предметные результаты (по каждому классу: выпускник научится, выпускник получит возможность научиться)

5 класс

Свойства текстильных материалов

Выпускник научится:

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для изготовления объекта труда;
- оценивать технологические свойств сырья, материалов и областей их применения • классифицировать виды и получения текстильных материалов;
- распознавать виды, назначение текстильных материалов, применяемых в технологическом процессе;

Выпускник получит возможность научиться:

- подбирать материалы с учетом характера объектов труда и технологии;
- стремиться к экономии и бережливости в расходовании материалов для изготовления объектов труда.

Конструирование швейных изделий

Выпускник научится:

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;
- читать эскизы, чертежи, схемы;

- выполнять в масштабе, натуральную величину и правильно оформлять технические эскизы и чертежи разрабатываемых объектов.

Выпускник получит возможность научиться:

- грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов;
- осуществлять конструкционные процессы.

Моделирование швейных изделий

Выпускник научится:

- выполнять эскизы, несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;
- осуществлять художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;

Выпускник получит возможность научиться:

- осуществлять процессы моделирования;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- выбирать способы моделирования швейных изделий.

Элементы машиноведения

Выпускник научится:

- распознавать виды, назначения инструментов и оборудования, применяемых в технологическом процессе;
- подбирать инструменты и оборудование с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- соблюдать нормы и правила безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

Выпускник получит возможность научиться:

- осуществлять эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учётом требований научной организации труда;
- осознавать ответственность за качество результатов труда.

Технология изготовления швейных изделий

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

- проводить примерку швейного изделия;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- осуществлять контроль качества швейного изделия.

Кулинария

Выпускник научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, яиц, бутерброды, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую

последовательность приготовления, санитарно - гигиенические требования и правила безопасной работы.

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;
- оформлять приготовленные блюда, сервировать стол к завтраку; соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;

Оформление интерьера

Выпускник научится:

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для изготовления объекта труда;
- выбирать виды и средства оформления интерьера;
- оценивать характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях;
- соблюдать требования к интерьеру;

Выпускник получит возможность научиться:

- осуществлять планировку интерьера, применяя современные стили оформления.

Исследовательская и созидательная деятельность

Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебные творческие проекты;
- выявлять и формулировать проблему;
- обосновывать цель проекта, конструкцию изделия;
- планировать этапы выполнения работ;
- осуществлять технологический процесс;
- контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации;
- представлять проект к защите.

Выпускник получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта;
- разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

6 класс

Свойства текстильных материалов

Выпускник научится:

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для изготовления объекта труда;

- оценивать технологические свойства сырья, материалов и областей их применения;
- классифицировать виды и получения текстильных материалов;
- распознавать виды, назначение текстильных материалов, применяемых в технологическом процессе;

Выпускник получит возможность научиться:

- подбирать материалы с учетом характера объектов труда и технологии;
- стремиться к экономии и бережливости в расходовании материалов для изготовления объектов труда.

Конструирование швейных изделий

Выпускник научится:

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;
- читать эскизы, чертежи, схемы;
- выполнять в масштабе, натуральную величину и правильно оформлять технические эскизы и чертежи разрабатываемых объектов.

Выпускник получит возможность научиться:

- грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов;
- осуществлять конструкционные процессы.

Моделирование швейных изделий

Выпускник научится:

- выполнять эскизы, несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;
- осуществлять художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;

Выпускник получит возможность научиться:

- осуществлять процессы моделирования;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- выбирать способы моделирования швейных изделий.

Элементы машиноведения

Выпускник научится:

- распознавать виды и назначение регуляторов швейной машины, применяемых в технологическом процессе;
- подбирать иглы и нити в зависимости от вида ткани с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- соблюдать нормы и правила безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

Выпускник получит возможность научиться:

- осуществлять эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учётом требований научной организации труда;
- осознавать ответственность за качество результатов труда.

Технология изготовления швейных изделий

Выпускник научится:

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Выпускник получит возможность научиться:

- проводить примерку швейного изделия;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- осознавать ответственность за качество результатов труда.

Кулинария

Выпускник научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, рыбы, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно - гигиенические требования и правила безопасной работы.

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол к обеду; соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;

Лоскутное шитьё

Выпускник получит возможность научиться:

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для изготовления объекта и осуществления выбранной технологии;
- выполнять эскизы в лоскутной технике;
- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования, швейной машины простые модели в технике лоскутного шитья, пользуясь технологической документацией;

Выпускник получит возможность научиться:

- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства;

Исследовательская и созидательная деятельность

Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебные творческие проекты;
- выявлять и формулировать проблему;
- обосновывать цель проекта, конструкцию изделия;
- планировать этапы выполнения работ;
- осуществлять технологический процесс;

- контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации;
- представлять проект к защите.

Выпускник получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта;
- разрабатывать вариант рекламы для объекта труда.

7 класс

Свойства текстильных материалов

Выпускник научится:

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для изготовления объекта труда;
- оценивать технологические свойств сырья, материалов и областей их применения
- классифицировать виды и получения текстильных материалов;
- распознавать виды, назначение текстильных материалов, применяемых в технологическом процессе.

Выпускник получит возможность научиться:

- подбирать материалы с учетом характера объектов труда и технологии;
- стремиться к экономии и бережливости в расходовании материалов для изготовления объектов труда.

Конструирование швейных изделий

Выпускник научится:

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;
- читать эскизы, чертежи, схемы;
- выполнять в масштабе, натуральную величину и правильно оформлять технические эскизы и чертежи разрабатываемых объектов.

Выпускник получит возможность научиться:

- грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов;
- осуществлять конструкционные процессы.

Моделирование швейных изделий

Выпускник научится:

- выполнять эскизы, несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;
- осуществлять художественное оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;

Выпускник получит возможность научиться:

- осуществлять процессы моделирования;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;

- выбирать способы моделирования швейных изделий.

Элементы машиноведения

Выпускник научится:

- распознавать причины и виды неполадок в работе швейной машины;
- осуществлять уход за швейной машиной.
- соблюдать нормы и правила безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

Выпускник получит возможность научиться:

- осуществлять эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учётом требований научной организации труда;
- осознавать ответственность за качество результатов труда.

Технология изготовления швейных изделий

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

- проводить примерку швейного изделия;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- осуществлять контроль качества швейного изделия.

Кулинария

Выпускник научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, мяса, различных видов теста, десерты, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления;

санитарно - гигиенические требования и правила безопасной работы.

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол к ужину; соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;

Вязание на спицах

Выпускник получит возможность научиться:

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для изготовления объекта и осуществления выбранной технологии;

- выполнять лицевые и изнаночные петли, убавление, прибавление и закрытие петель;
- изготавливать с помощью ручных инструментов простые модели в технике вязания спицами, пользуясь технологической документацией;

Выпускник получит возможность научиться:

- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства;

Исследовательская и созидательная деятельность

Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебные творческие проекты;
- выявлять и формулировать проблему;
- обосновывать цель проекта, конструкцию изделия;
- планировать этапы выполнения работ;
- осуществлять технологический процесс;
- контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации;
- представлять проект к защите.

Выпускник получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта;
- разрабатывать вариант рекламы для объекта труда.

8 класс

Свойства текстильных материалов

Выпускник научится:

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для изготовления объекта труда;
- классифицировать виды и получения переплетений ткани;
- распознавать виды, назначение текстильных материалов, применяемых в технологическом процессе;

Выпускник получит возможность научиться:

- подбирать виды материалов с учетом характера объектов труда и технологии;
- стремиться к экономии и бережливости в расходовании материалов для изготовления объектов труда.

Конструирование швейных изделий

Выпускник научится:

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;
- читать эскизы, чертежи, схемы;
- копировать чертежи изделий и правильно оформлять технические эскизы, чертежи разрабатываемых объектов.

Выпускник получит возможность научиться:

- грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов;
- осуществлять конструкционные процессы.

Моделирование швейных изделий

Выпускник научится:

- выполнять эскизы, приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;
- осуществлять художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;

Выпускник получит возможность научиться:

- осуществлять процессы моделирования;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- выбирать способы моделирования швейных изделий.

Технология изготовления швейных изделий

Выпускник научится:

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных работ, швейной машины образцы деталей моделей швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку деталей.

Выпускник получит возможность научиться:

- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- осуществлять контроль качества швейного изделия.

Семейная экономика

Выпускник научится:

- понимать функции и потребности семьи;
- классифицировать покупки товаров для семьи по признаку рационального потребления;
- рассчитывать и планировать бюджет семьи, расходы на рациональное питание.

Выпускник получит возможность научиться:

- определять качество товаров для дома;
- планировать рациональное ведение домашнего хозяйства;

Кулинария

Выпускник научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, различных видов теста, десерты, супы, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно - гигиенические требования и правила безопасной работы.

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать

своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;

- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;

- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;

Исследовательская и созидательная деятельность

Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебные творческие проекты;
- выявлять и формулировать проблему;
- обосновывать цель проекта, конструкцию изделия;
- планировать этапы выполнения работ;
- осуществлять технологический процесс;
- контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации;
- представлять проект к защите.

Выпускник получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта;
- разрабатывать вариант рекламы для объекта труда.

9 класс

Требования к уровню подготовки.

По окончании курса технологии учащиеся научатся

Методы и средства творческой и проектной деятельности

— Обосновывать и осуществлять учебные проекты материальных объектов, нематериальных услуг, технологий;

— обосновывать потребность в конкретном материальном благе, услуге или технологии;

— чётко формулировать цель проекта (вид, форму и предназначение изделия, услуги, технологии);

— разрабатывать программу выполнения проекта;

— составлять необходимую учебно- технологическую документацию;

— подбирать оборудование и материалы;

— организовывать рабочее место;

— осуществлять технологический процесс;

— контролировать ход и результаты работы;

— оформлять проектные материалы

.Производство

— Соотносить изучаемый объект или явления с природной средой и техно сферой;

- различать нужды и потребности людей, виды материальных и нематериальных благ для их удовлетворения;
- устанавливать рациональный перечень потребительских благ для современного человека;
- ориентироваться в сущностном проявлении основных категорий производства: продукт труда, предмет труда, средства производства, средства труда, процесс производства, технологический процесс производства;
- сравнивать и характеризовать различные транспортные средства, применяемые в процессе производства материальных благ и услуг;
- находить источники информации о перспективах развития современных производств в области проживания, а также об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда

Технология

- Чётко характеризовать сущность технологии как категории производства;
- разбираться в видах и эффективности технологий получения, преобразования и применения материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды;
- оценивать влияние современных технологий на общественное развитие;
- ориентироваться в современных и перспективных технологиях сферы производства и сферы услуг, а также в информационных технологиях;
- оптимально подбирать технологии с учётом предназначения продукта труда и масштабов производства;
- прогнозировать для конкретной технологии возможные потребительские и производственные характеристики продукта труда

Техника

- Разбираться в сущности того, что такое техника, техническая система, технологическая машина, механизм;
- классифицировать виды техники по различным признакам; находить информацию о современных видах техники;
- изучать конструкцию и принципы работы современной техники;
- оценивать область применения и возможности того или иного вида техники;
- разбираться в принципах работы устройств систем управления техникой;
- управлять моделями роботизированных устройств
- Оценивать технический уровень совершенства действующих машин и механизмов;
- моделировать машины и механизмы;
- разрабатывать оригинальные конструкции машин и механизмов для сформулированной идеи

Технологии обработки пищевых продуктов

- Ориентироваться в рационах питания для различных категорий людей в различных жизненных ситуациях;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;

— разбираться в способах обработки пищевых продуктов, применять их в бытовой практике;

— выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;

— соблюдать санитарно-гигиенические требования при обработке пищевых продуктов;

— владеть технологией карвинга для оформления праздничных блюд

Технологии получения, преобразования и использования энергии

— Характеризовать сущность работы и энергии;

— разбираться в видах энергии, используемых людьми;

— ориентироваться в способах получения, преобразования, использования и аккумулирования механической энергии;

— сравнивать эффективность различных источников тепловой энергии;

— ориентироваться в способах получения и использования энергии магнитного поля;

— давать оценку экологичности производств, использующих химическую энергию;

— выносить суждения об опасности и безопасности ядерной и термоядерной энерг. Технологии получения, обработки и использования информации

— Разбираться в сущности информации и формах её материального воплощения;

— осуществлять технологии получения, представления, преобразования и использования различных видов информации;

— применять технологии записи различных видов информации;

— разбираться в видах информационных каналов человека и представлять их эффективность;

— владеть методами и средствами получения, преобразования, применения и сохранения информации;

— Пользоваться различными современными техническими средствами для получения, преобразования, предъявления и сохранения информации

Технологии растениеводства

— Применять основные агротехнологические приёмы выращивания культурных растений;

— определять полезные свойства культурных растений;

— классифицировать культурные растения по группам;

— проводить исследования с культурными растениями;

— классифицировать дикорастущие растения по группам;

— проводить заготовку сырья дикорастущих растений;

— выполнять способы подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение;

— владеть методами переработки сырья дикорастущих растений;

— определять культивируемые грибы по внешнему виду

Технологии животноводства

— Описывать роль различных видов животных в удовлетворении материальных и нематериальных потребностей человека;

— анализировать технологии, связанные с использованием животных;

— выделять и характеризовать основные элементы технологий животноводства;

- собирать информацию и описывать технологии содержания домашних животных;
- оценивать условия содержания животных в квартире, школьном зооуголке, личном подсобном хозяйстве и их соответствие требованиям;
- составлять по образцам рационы кормления домашних животных в семье (в городской школе) и в личном подсобном хозяйстве (в сельской школе);
- подбирать корма, оценивать их пригодность к скармливанию по внешним признакам, подготавливать корма к скармливанию и кормить животных

Социальные технологии

- Разбираться в сущности социальных технологий;
- ориентироваться в видах социальных технологий;
- характеризовать технологии сферы услуг, социальные сети как технологию;
- создавать средства получения информации для социальных технологий;
- ориентироваться в профессиях, относящихся к социальным технологиям;
- осознавать сущность категорий «рыночная экономика», «потребность», «спрос», «маркетинг», «менеджмент» — Обосновывать личные потребности и выявлять среди них наиболее приоритетные.

Содержание учебного предмета (по каждому классу)

5 класс

Свойства текстильных материалов

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Основная и уточная нити в ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения.

Конструирование швейных изделий

Масштаб, чертеж, эскиз. Основные точки и линии измерения фигуры человека. Снятие мерок. Построение чертежа фартука в м 1:4 и в натуральную величину. Подготовка выкройки к раскрою.

Моделирование швейных изделий

Понятие о моделировании. Особенности и способы моделирования фартука. Эскизные зарисовки моделей фартука. Моделирование заданного фасона по чертежу основы. Виды художественного оформления изделия.

Элементы машиноведения

Современная, бытовая швейная машин. Назначение основных узлов. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила ТБ при работе на швейной машине. Приёмы работы на швейной машине.

Технология изготовления швейных изделий

Ручные стежки и строчки. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила ТБ при ручных работах. Технология выполнения машинных швов, их графическое и условное изображение. Требования к выполнению машинных работ. Оборудование, основные операции ВТО. Правила ТБ при утюжильных работах. Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани. Выкраивание деталей швейного изделия. Последовательность изготовления швейного изделия. Обработка кармана. Обработка срезов изделия. Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Окончательная отделка изделия. Контроль качества готового изделия.

Кулинария

Санитарно - гигиенические требования. Физиология питания. Понятия о процессе пищеварения. Условия, способствующие лучшему пищеварению. Необходимый набор посуды, уход за ней. Безопасные приёмы работы на кухне. Оказание первой помощи при ожогах и порезах. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Технология заваривания, подача чая. Технология приготовления, подача кофе и какао. Пищевая ценность овощей и фруктов. Способы хранения овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Формы нарезки овощей. Значение и виды тепловой обработки продуктов. Технология приготовления салата из вареных, сырых овощей (фруктов). Значение яиц в питании человека. Способы определения свежести яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Оформление и подача готовых блюд. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Меню завтрака. Особенности сервировки стола к завтраку. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами

Исследовательская и созидательная деятельность

Понятие о творческой проектной деятельности. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Этапы выполнения проекта: поисковый, технологический, аналитический. Испытания проектного изделия. Подготовка презентации и доклада. Защита творческого проекта.

Оформление интерьера

Понятие об интерьере. Требования к интерьеру. Планировка кухни. Современные стили в оформлении кухни.

6 класс

Свойства текстильных материалов

Способы получения и свойства натуральных волокон животного происхождения. Производство и свойства тканей из волокон животного происхождения. Саржевые и атласные переплетения. Свойства текстильных материалов: механические, физические, технологические.

Конструирование швейных изделий

Требования к швейным изделиям . Снятие мерок . Построение чертежей юбки в масштабе 1 : 4. Построение чертежа выбранного фасона юбки в натуральную величину. Подготовка выкройки к раскрою.

Моделирование швейных изделий

Форма. Силуэт, стиль. Особенности и способы моделирования поясного изделия. Эскизные зарисовки моделей. Моделирование заданного фасона по чертежу основы. Виды художественного оформления изделия.

Элементы машиноведения

ТБ при работе на швейной машине. Регуляторы швейной машины и их назначение. Подбор игл и нитей в зависимости от вида ткани. Уход за швейной машиной.

Технология изготовления швейных изделий

Технология выполнения машинных швов, их графическое и условное изображение.

Подготовка ткани к раскрою и экономная раскладка. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных точек и линий на деталях кроя. Способы обработки изделия в зависимости от модели и ткани. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Примерка, выявление и устранение дефектов. Обработка переднего и заднего полотнища юбки. Обработка застежки, верхнего и нижнего срезов юбки. Выполнение отделочных работ. ВТО изделия. Контроль качества и оценка изделия.

Кулинария

Минеральные вещества и их значение для здоровья человека. Суточная потребность человека в минеральных веществах и их поддержание в продуктах. Пищевые отравления, профилактика и первая при них помощь.

Ассортимент кисломолочных продуктов. Технология приготовления блюда из молочных продуктов.

Понятие о пищевой ценности рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Кулинарные приёмы приготовления блюд из бобовых. Способы варки макаронных изделий.

Приготовление обеда в походных условиях. Расчет количества и состава продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены, пожарной безопасности. Экологические мероприятия. Требования к качеству и оформлению готовых блюд

Меню обеда. Особенности сервировки стола к обеду. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами

Исследовательская и созидательная деятельность

Творческая проектная деятельность. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Этапы выполнения проекта: поисковый, технологический, аналитический. Испытания проектного изделия. Подготовка презентации и доклада. Защита творческого проекта.

Лоскутное шитьё

Эскизы в лоскутной технике Изготовление шаблонов. Раскрой. Технология соединения деталей.

7 класс.

Свойства текстильных материалов

Способы получения и свойства химических волокон. Технология производства и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды переплетений. Нетканые материалы.

Конструирование швейных изделий

Женское легкое платье и спортивная одежда. Зрительные иллюзии в одежде. Снятие мерок. Построение основы чертежа ночной сорочки в м 1:4 и в натуральную величину. Подготовка выкройки к раскрою.

Моделирование швейных изделий

Женское легкое платье и спортивная одежда. Зрительные иллюзии в одежде. Особенности и способы моделирования плечевого изделия. Эскизные зарисовки моделей. Моделирование заданного фасона по чертежу основы. Виды художественного оформления изделия.

Элементы машиноведения

Виды неполадок в работе швейной машины, причины их возникновения и способы устранения. Уход за швейной машиной.

Технология изготовления швейных изделий

Технология выполнения машинных швов, их графическое и условное изображение.

Подготовка ткани к раскрою и экономная раскладка. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных точек и линий на деталях кроя. Способы обработки изделия в зависимости от модели и ткани Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Проведение примерки, выявление и устранение дефектов. Обработка выреза горловины обтачной. Обработка боковых, нижних срезов рукавов и изделия. Выполнение отделочных работ. ВТО изделия. Контроль качества и оценка изделия.

Кулинария

Микроорганизмы в жизни человека. Пищевые инфекции, профилактика и первая при них помощь.

Значение и место мясных блюд в питании. Технология приготовления блюд из мяса. Принципы подбора гарнира к мясным блюдам. Требования к качеству готовых блюд.

Виды теста. Способы приготовления теста для блинов, оладий, блинчиков. Пищевые разрыхлители. Технология приготовления пельменей и вареников. Сладкие блюда и десерты. Сахар, желирующие вещества и ароматизаторы в кулинарии.

Меню к ужину. Особенности сервировки стола к ужину. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами

Исследовательская и созидательная деятельность

Творческая проектная деятельность в 7 классе. Этапы выполнения проекта: поисковый, технологический, аналитический. Испытания проектного изделия. Подготовка презентации и доклада. Защита творческого проекта.

Вязание на спицах

Лицевые и изнаночные петли Убавление, прибавление и закрытие петель. Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах

8 класс

Свойства текстильных материалов

Виды переплетений нитей в тканях и их влияние на свойства тканей. Сложные переплетения нитей в тканях.

Конструирование швейных изделий

Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Правила снятия мерок. Способы копирования выкройки из журналов. Подготовка выкройки к раскрою.

Моделирование швейных изделий

Краткие сведения об истории одежды. Основные направления современной моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды. Способы моделирования швейных изделий. Эскизные зарисовки моделей женской одежды. Моделирование выбранного фасона по чертежу его основы. Выбор модели с учетом особенностей фигуры из журнала мод. Виды художественного оформления изделий.

Технология изготовления швейных изделий

Технология выполнения машинных швов, их графическое и условное изображение. Технология выполнения деталей изделия. Составление технологической карты изготовления машинных швов и деталей изделия.

Кулинария

Основы рационального питания. Составление основы рационального питания.

Технология приготовления заправочных супов. Оценка качества супа и подача его к столу. Оформление заправочного супа.

Анализ рецептов и кулинарное использование различных видов теста. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Технология приготовления сладостей, десертов, напитков. Украшение готовых блюд. Правила подачи десерта

Меню праздничного стола. Особенности сервировки праздничного стола. Набор столового белья, приборов и посуды для праздничного стола. Эстетическое оформление блюд. Этикет за столом.

Исследовательская и созидательная деятельность

Творческая проектная деятельность. Цель и задачи проектной деятельности в 8 классе. Этапы выполнения проекта: поисковый, технологический, аналитический.

Испытания проектного изделия. Подготовка презентации и доклада. Защита творческого проекта.

Семейная экономика

Понятие «семья», её функции, потребности. Семейная экономика. Основные потребности семьи. Правила покупки. Источники информации о товарах. Права потребителей и организации, призванные их защищать. Штрих-код. Реклама. Бюджет семьи, его структура, планирование бюджета. Рациональное питание. Распределение расходов на питание. Рациональное ведение домашнего хозяйства. Способы сбережения денежных средств.

Бюджет школьника

9 класс

Методы и средства творческой проектной деятельности.

Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития. Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности. Метод мозгового штурма при создании инноваций. Экономическая оценка проекта. Разработка бизнес-плана.

Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся. Деловая игра «Мозговой штурм». Разработка изделия на основе морфологического анализа. Разработка изделия на основе метода морфологической матрицы.

Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения. Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, занимающимися дизайнерской деятельностью.

Основы производства. Средства транспортирования.

Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.

Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда. Эталоны контроля качества продуктов труда. Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда.

Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о характеристиках выбранных продуктов труда.

Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.

Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работающими на основе современных производственных технологий.

Технология.

Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.

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

Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о конкретных видах отраслевых технологий.

Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.

Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работающими на основе современных производственных технологий.

Техника

Знакомятся с устройством двигателей, их классификацией. Принципами работы двигателей. Знакомятся с их использованием, профессиями людей, которые создают двигатели и историей их создания.

Проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности; овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда. Проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности; овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.

Планирование процесса познавательной деятельности. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства. Соблюдение безопасных приемов познавательно- трудовой деятельности и созидательного труда. Планирование процесса познавательной деятельности. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства. Соблюдение безопасных приемов познавательно- трудовой деятельности и созидательного труда.

Технологии производства и применения синтетических текстильных материалов и искусственной кожи.

текстильные материалы и кожа

Теоретические сведения

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

Кожа и её свойства. Области применения кожи как конструкционного материала.

Понятие о моделировании одежды. Получение и адаптация выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, из журнала мод, с CD или из Интернета.

Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

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.

Технология обработки и использования пищевых продуктов.

На уроке вы узнаете, мясо каких видов птиц используют в приготовлении различных блюд и какими полезными свойствами оно обладает, познакомитесь с технологией механической и тепловой обработки мяса разных видов птиц, научитесь правильно определять качество мяса птиц в магазине. Узнают о составе мяса, видах мяса, познакомятся с методами контроля качества мяса и мясных продуктов на всех этапах производства, научатся определять свежесть мяса органолептическим методом и методом химического анализа. Рациональное питание.

Технологии получения, преобразования и использования энергии. Ядерная и термоядерная энергии.

Познание видов и проявлений химической энергии позволяет людям не только эффективно использовать природные вещества, но и создавать совершенно новые материалы с уникальными свойствами. На уроке вы узнаете, что такое химическая энергия и в чём она проявляется; как и в каких технологиях используется химическая энергия; почему химическая энергия может проявляться в виде взрыва. Вы научитесь использовать химическую энергию в доступных вам технологиях обработки материалов. Ядерная и термоядерная энергия и её реакция.

8. Технологии обработки информации. Коммуникационные технологии.

До изобретения письменности информация хранилась в памяти людей, после ее появления сведения начали передаваться в знаковой форме на материальных носителях (камне, бересте, бумаге), а с развитием технического прогресса информация стала записываться на виниловых пластинках, магнитной ленте, дисках и других носителях информации. На уроке вы узнаете, на каких материальных носителях можно записывать информацию и какие существуют средства записи информации. Вы научитесь выполнять отдельные виды записи информации с помощью современных технических средств.

Технологии растениеводства. Клеточная и генная инженерия.

Микроорганизмы (бактерии, вирусы, одноклеточные водоросли и одноклеточные грибы и др.) — это группа живых организмов, которые используются в различных технологических процессах и технологиях. На уроке вы узнаете об особенностях строения микроорганизмов (бактерий, вирусов, одноклеточных водорослей и одноклеточных грибов); об использовании микроорганизмов в биотехнологических процессах и в биотехнологиях; о технологиях искусственного выращивания одноклеточных зелёных водорослей. Вы научитесь: определять микроорганизмы по внешнему виду; создавать условия для искусственного выращивания одноклеточных зелёных водорослей; владеть биотехнологиями использования одноклеточных грибов (дрожжей).

Технологии животноводства.

Производство продуктов питания и промышленного сырья остаётся основной целью технологий животноводства в 21-м веке. Любое производство направлено на получение продукции, которая имеет потребительскую стоимость. Чтобы получать стабильные результаты, необходимо поддерживать в рабочем состоянии

все средства производства. Это справедливо и для животноводства, где основным средством производства являются сами животные. На уроке вы узнаете, какие технологии и технические устройства применяются для получения продукции на современных животноводческих фермах; как продуктивность сельскохозяйственных животных связана с их породой; как выбирать породу животных для получения нужной продукции; как оценить породные качества животных и как их улучшить. Вы научитесь анализировать и сравнивать производительность труда животноводов при использовании различных технологий производства продукции; выбирать породу животных для получения нужной продукции; оценивать породные качества животных; рассчитывать продуктивность сельскохозяйственных животных.

Социальные технологии. Менеджмент.

На уроке вы познакомитесь с основными категориями рыночной экономики, такими как «нужда», «потребность», «товар», «рынок», «сделка», «деньги». Вы узнаете о том, что такое рынок, как спрос влияет на обмен и заключение сделок в современной экономике. Вы научитесь сами определять функции рынков и устанавливать их классификацию.

Узнаете, что такое маркетинг. Мы с Вами разберёмся в чем разница между маркетингом и рекламой. Вы научитесь классифицировать виды спроса и определять элементы формирования розничных цен. Также вы сможете познакомиться с основными видами рыночных исследований.

Тематическое планирование 5 класс

№	Наименование темы	Кол-во часов по рабочей программе
1	Свойства текстильных материалов	4
2	Элементы машиноведения	4
3	Конструирование швейных изделий	4
4	Моделирование швейных изделий	4
5	Технология изготовления швейных изделий	24
6	Кулинария	12
7	Оформление интерьера	2
8	Исследовательская и созидательная деятельность	14
	Итого	68

Тематическое планирование 6 класс

№	Наименование темы	Кол-во часов по рабочей программе
1	Свойства текстильных материалов	4
2	Элементы машиноведения	4
3	Конструирование швейных изделий	4
4	Моделирование швейных изделий	6
5	Технология изготовления швейных изделий	24
6	Кулинария	12
7	Лоскутное шитьё	2
8	Исследовательская и созидательная деятельность	14
	Итого	68

Тематическое планирование 7 класс

№	Наименование темы	Кол-во часов по рабочей программе
1	Свойства текстильных материалов	2
2	Элементы машиноведения	2
3	Конструирование швейных изделий	4
4	Моделирование швейных изделий	8
5	Технология изготовления швейных изделий	24
6	Кулинария	12
7	Вязание на спицах	2
8	Исследовательская и созидательная деятельность	14
	Итого	68

Тематическое планирование 8 класс

№	Наименование темы	Кол-во часов по рабочей программе
1	Свойства текстильных материалов	1
2	Конструирование швейных изделий	2
3	Моделирование швейных изделий	7
4	Технология изготовления швейных изделий	2
5	Кулинария	6
6	Семейная экономика	7
7	Исследовательская и созидательная деятельность	9
	Итого	34

Тематическое планирование 9 класс

№	Наименование темы	Кол-во часов по рабочей программе
1	Исследовательская и созидательная деятельность.	2
2	Основы производства.	2
3	Технология и техника.	5
4	Технология производства и применения синтетических текстильных материалов.	5
5	Пищевые продукты.	2
6	Ядерная и термоядерная энергии	3
7	Коммуникационные технологии.	3
8	Технологии растениеводства и животноводства	5
9	Социальные технологии.	7
	Итого	34

Календарно-тематическое планирование 5 класс

№	Дата	Тема урока	Домашнее задание
I четверть (16 часов)			
Исследовательская и созидательная деятельность, 4 часа			
1-2	01- 07.09	Вводное занятие.	Учить правила ТБ.
3 -4	08-14.09	Творческий проект	Составить план работы над проектом.
Свойства текстильных материалов, 4 часа			
5 - 6	15-21.09	Натуральные растительные волокна.	п.14, читать, стр.82-90. Вопросы устно
7-8	22-28.09.	Производство текстильных материалов	Выполнить макет переплетения ткани
Конструирование швейных изделий, 4 часа			
9 - 10	29.09-05.10	Масштаб, чертеж, эскиз	Тренировочные упражнения по снятию мерок
11 - 12	06.-12.10	Построение выкройки изделия	Сделать надписи на выкройке
Моделирование, 4 часа			
13 - 14	13.10.-19.10	Моделирование	Зарисовать модели разных фасонов
15 - 16	20-26.10	Моделирование	Зарисовать выбранную модель
II четверть (16 часов)			
Элементы машиноведения, 4 часа			
17 - 18	05-11.11	Устройство швейной машины.	Учить правила ТБ
19 -20	12-18.11	Работа на швейной машине	Учить терминологию МР
Технология изготовления швейных изделий, 24 часа			
21 - 22	19-25.11	Ручные работы	Учить терминологию РР
23 - 24	26.11-02.12	Ручные стежки	Выполнить ручные стежки
25 -26	03-09.12	ВТО	Учить терминологию ВТО
27-28	10-16.12	Машинные швы.	Выполнить ВТО швов
29 - 30	17-23.12	Выкраивание деталей.	Выполнить ВТО деталей
31-32	24-30.12	Обработка деталей кроя	Повторить терминологию
III четверть (20 часов)			
33 - 34	13-18.01	Обработка частей изделия	Повторить терминологию
35-36	20-25.01	Обработка частей изделия	Выполнить ВТО частей изделия
37 - 38	27.01-01.02	Обработка частей изделия	Выполнить ВТО частей изделия
39 - 40	03-08.02	Сборка изделия	Выбрать отделку изделия
41-42	10-15.02	Отделка изделия.	Отутюжить изделие

43 - 44	17-22.02	ВТО изделия.	п.23, стр.143, прак. работа №14.
Исследовательская и созидательная деятельность, 8 часов			
45 -46	24-29.02	Творческий проект	Подготовка презентации, для защиты проекта.
47 - 48	02-07.03	Творческий проект	Подготовка доклада для защиты проекта.
49 - 50	09-14.03	Защита проекта	Работа над ошибками.
51 - 52	16-20.03	Творческий проект	Составить план работы над проектом по кулинарии
IV четверть (16 часов)			
Кулинария, 12 часов			
53 - 54	30.03-04.04	Санитария и гигиена на кухне Физиология питания	Учить записи в тетради
55 - 56	06-11.04	Бутерброды и горячие напитки.	Записать рецепт выбранного блюда
57- 58	13-18.04	Блюда из сырых овощей и фруктов.	Записать рецепт выбранного блюда
59 - 60	20-25.04	Блюда из вареных овощей и фруктов	Записать рецепт выбранного блюда
61 - 62	27.04-02.05	Блюда из яиц.	Записать рецепт выбранного блюда
63 - 64	04-09.05	Сервировка стола к завтраку	Зарисовать сервировку стола
Исследовательская и созидательная деятельность, 2 часа			
65 - 66	11-16.05	Защита проекта	Работа над ошибками.
Оформление интерьера, 2 часа			
67 - 68	18-24.05	Интерьер кухни	Зарисовать планировку кухни

№	Дата	Тема урока	Домашнее задание
I четверть (16 часов)			
Исследовательская и созидательная деятельность, 4 часа			
1-2	01- 07. 09	Вводное занятие.	Учить правила ТБ.
3 -4	08-14. 09	Творческий проект	Составить план работы над проектом.
Свойства текстильных материалов, 4 часа			
5 - 6	15-21.09	Волокна животного происхождения	Учить записи в тетради.
7-8	22-28.09.	Свойства тканей	Выполнить макеты переплетения тканей
Конструирование швейных изделий, 4 часа			
9 - 10	29.09-05.10	Снятие мерок	Тренировочные упражнения по снятию мерок
11 - 12	06-12.10	Построение выкройки изделия	Зарисовать выбранную модель
Моделирование швейных изделий , 6 часа			
13 - 14	13- 19.10	Силуэт, стиль	Учить записи в тетради
15 - 16	20- 26.10	Моделирование	Зарисовать модели разных фасонов
II четверть (16 часов)			
17 - 18	05-11.11	Моделирование	Зарисовать выбранную модель
Элементы машиноведения, 2 часа			
19 -20	12-18.11	Регуляторы швейной машины	Повторить правила ТБ
Технология изготовления швейных изделий, 24 часа			
21 - 22	19-25.11	Виды машинных швов.	Выполнить условное изображение швов.
23 - 24	26.11-02.12	Технология выполнения машинных швов.	Выполнить ВТО швов
25 -26	03-09.12	Выкраивание деталей.	Повторить терминологию РР
27-28	10-16.12	Обработка деталей кроя	Повторить терминологию МР
29 - 30	17-23.12	Сметывание деталей кроя.	Повторить терминологию ВТО
31-32	24-30.12	Примерка.	Устранить дефекты на изделии
III четверть (20 часов)			
33 - 34	13-218.01	Обработка частей изделия	Выполнить ВТО частей изделия
35-36	20-28=5.01	Обработка частей изделия	Выполнить ВТО частей изделия
37 - 38	27.01-01.02	Обработка частей изделия	Выполнить ВТО частей изделия

39 - 40	03-08.02	Сборка изделия	Выбрать отделку изделия
41-42	10-15.02	Отделка изделия.	Отутюжить изделие
43 - 44	17-22.02	ВТО изделия.	Заполнить технологическую карту
Исследовательская и созидательная деятельность, 8 часов			
45 -46	24-29.02	Творческий проект	Подготовка презентации, для защиты проекта.
47 - 48	02-07.03	Творческий проект	Подготовка доклада для защиты проекта.
49 - 50	09-14.03	Защита проекта	Работа над ошибками.
51 - 52	16-20.03	Творческий проект	Составить план работы над проектом по кулинарии
IV четверть (16 часов)			
Кулинария, 12 часов			
53 - 54	30.03-04.04	Минеральные вещества	Учить записи в тетради
55 - 56	06-11.04	Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий	Составить технологическую карту блюда
57- 58	13-18.04	Молоко Молочные продукты	Составить технологическую карту блюда
59 - 60	20-25.04	Блюда из рыбы	Составить технологическую карту блюда
61 - 62	27.04-02.05	Приготовление обеда в походных условиях	Составить технологическую карту блюда
63 - 64	04-09.05	Сервировка стола к обеду	Зарисовать сервировку стола
Исследовательская и созидательная деятельность, 2 часа			
65 - 66	11-16.05	Защита проекта	Работа над ошибками.
Лоскутное шитьё, 2 часа			
67 - 68	18-24.05	Лоскутное шитьё	Создать презентацию по теме "Лоскутное шитьё".

№	Дата	Тема урока	Домашнее задание
I четверть (16 часов)			
Исследовательская и созидательная деятельность, 4 часа			
1- 2	01- 07. 09	Вводное занятие	Учить правила ТБ
3 - 4	08-14. 09	Творческий проект	Составить план работы над проектом
Свойства текстильных материалов, 2 часа			
5 - 6	15-21.09	Искусственные и синтетические волокна	Учить записи в тетради
Моделирование швейных изделий , 8 часов			
7 - 8	22-28.09.	Зрительные иллюзии в одежде	Зарисовать модели разных силуэтов
9 - 10	29.09-05.10	Моделирование	Зарисовать модели разных стилей
11 - 12	06-12.10	Моделирование	Зарисовать выбранную модель
13 - 14	13- 19.10	Моделирование	Учить записи в тетради
Конструирование швейных изделий, 4 часа			
15 - 16	20- 26.10	Снятие мерок	Тренировочные упражнения по снятию мерок
II четверть (16 часов)			
17 - 18	05-11.11	Построение выкройки изделия	Сделать надписи на выкройке
Элементы машиноведения, 2 часа			
19 - 20	12-18.11	Неполадки в работе швейной машины	Повторить правила ТБ
Технология изготовления швейных изделий, 24 часа			
21 - 22	19-25.11	Технология выполнения машинных швов	Выполнить условное изображение швов
23 - 24	26.11-02.12	Подготовка ткани к раскрою	Повторить терминологию
25 - 26	03-09.12	Выкраивание деталей.	Начертить технологическую карту
27- 28	10-16.12	Обработка деталей кроя	Заполнить технологическую карту
29 - 30	17-23.12	Сметывание деталей кроя.	Заполнить технологическую карту
31 - 32	24-30.12	Примерка.	Устранить дефекты на изделии
III четверть (20 часов)			

33 - 34	13-18.01	Обработка частей изделия	Выполнить ВТО частей изделия
35 - 36	20-25.01	Обработка частей изделия	Выполнить ВТО частей изделия
37 - 38	27.01 -01.02	Обработка частей изделия	Заполнить технологическую карту
39 - 40	03-08.02	Сборка изделия	Выбрать отделку изделия
41- 42	10-15.02	Отделка изделия.	Заполнить технологическую карту
43 - 44	17-22.02	ВТО изделия.	Отутюжить изделие
Исследовательская и созидательная деятельность, 8 часов			
45 - 46	24-29.02	Творческий проект	Подготовка презентации
47 - 48	02-07.03	Творческий проект	Подготовка доклада
49 - 50	09-14.03	Защита проекта	Работа над ошибками.
51 - 52	16-20.03	Творческий проект	Составить план работы над проектом по кулинарии
IV четверть (16 часов)			
Кулинария, 12 часов			
53 - 54	30.03- 04.04	Микроорганизмы в жизни человека	Повторить правила ТБ
55 - 56	06-11.04	Блюда из мяса.	Составить технологическую карту блюда
57- 58	13-18.04	Изделия из теста.	Составить технологическую карту блюда
59 - 60	20-25.04	Изделия из теста.	Составить технологическую карту блюда
61 - 62	27.04- 02.05	Сладкие блюда и десерты.	Составить технологическую карту блюда
63 - 64	04-09.05	Сервировка стола к ужину	Зарисовать сервировку стола
Исследовательская и созидательная деятельность, 2 часа			
65 - 66	11-26.05	Защита проекта	Работа над ошибками.
Вязание на спицах, 2 часа			
67 - 68	18-24.05	Вязание на спицах.	Тренировочные упражнения вязания на спицах

№	Дата	Тема урока	Домашнее задание
I четверть (8 часов)			
Исследовательская и созидательная деятельность, 2 часа			
1	01- 07.09	Вводное занятие	Учить правила ТБ
2	08-14. 09	Творческий проект	Составить план работы над проектом
Свойства текстильных материалов, 1 час			
3	15-21.09	Виды переплетения.	Изготовить макет переплетения
Моделирование швейных изделий , 7 часов			
4	22-28.09.	История и мода	Найти информацию о современных направлениях моды
5	29.09-05.10	Зрительные иллюзии в одежде	Разработать эскизы различных моделей и силуэтов.
6	06-12.10	Способы моделирования	Разработать эскизы различных моделей.
7	13- 19.10	Моделирование	Зарисовать модели разных силуэтов, стилей
8	20- 26.10	Моделирование	Тренировочные упражнения по моделированию
II четверть (8 часов)			
9	05-11.11	Моделирование	Зарисовать выбранную модель
10	12-18.11	Виды отделок	Выбрать отделку изделия
Конструирование швейных изделий, 2 часа			
11	19-25.11	Фигура человека	Сделать описание внешнего вида моделей
12	26.11-02.12	Снятие выкройки с журнала	Сделать надписи на выкройке
Технология изготовления швейных изделий, 2 часа			
13	03-09.12	Технология выполнения машинных швов	Повторить правила ТБ
14	10-16.12	Технология выполнения деталей изделия	Повторить терминологию
Семейная экономика, 7 часов			
15	17-23.12	Семья как экономическая ячейка общества.	п.1, стр. 9, пр. работа №1, зад.1
16	24-30.12	Информация о товарах.	Учить записи в тетради

III четверть (10 часов)			
17	13-18.01	Торговые символы.	п.2, стр.14, пр. работа №3, зад.1
18	20-25.01	Семейный бюджет.	п.3, стр.18, пр. работа № 4, зад.3.
19	27.01 -01.02	Расходы на питание.	п.4, стр.20, пр. работа № 5, зад.1.
20	03-08.02	Сбережения.	п.5, читать, ответить устно на вопросы.
21	10-15.02	Личный бюджет	п.5, стр.24, пр. работа № 6, зад.5.
Исследовательская и созидательная деятельность, 1 час			
22	17-22.02	Творческий проект	Составить план работы над проектом по кулинарии
Кулинария, 6 часов			
23	24.-29.02	Рациональное питание	Повторить правила ТБ
24	02-07.03	Заправочные супы.	Составить технологическую карту блюда
25	09-14.03	Изделия из теста.	Составить технологическую карту блюда
26	16-20.03	Сладкие блюда и десерты	Составить технологическую карту блюда
IV четверть (8 часов)			
27	30.03-04.04	Сервировка праздничного стола	Зарисовать сервировку стола
28	06-11.04	Оформление и украшение готовых блюд.	Составить технологическую карту блюда
Исследовательская и созидательная деятельность, 6 часов			
29	13-18.04	Творческий проект	Сделать оценку проделанной работы
30	20-25.04	Творческий проект	Подготовить презентацию
31	27.04-02.05	Творческий проект	Подготовить доклад
32	04-09.05	Творческий проект	Подготовиться к защите проекта
33	11-16.05	Защита проекта	Работа над ошибками
34	18-24.05	Творческий проект	Работа над ошибками

Календарно-тематическое план 9 класс

№	Дата	Тема урока	Домашнее задание
I четверть (8 часов)			
Исследовательская и созидательная деятельность, 2 часа			
1	01- 07.09	Экономическая оценка проекта	п.12.1, конспект
2	08-14. 09	Разработка бизнес-плана.	п.12.2, ответить на вопросы письменно
Основы производства, 2 часа			
3	15-21.09	Транспортные средства в процессе производства.	п.13.1, ответить на вопросы письменно
4	22-28.09.	Особенности производства транспортировки газов, жидкостей, сыпучих веществ.	п.13.2, ответить на вопросы письменно
Технология и техника, 5 часов			
5	29.09-05.10	Новые технологии современного производства	п.14.1, конспект
6	06-12.10	Перспективные технологии и материалы.	п.14.2, ответить на вопросы письменно
7	13- 19.10	Роботы и робототехника	п.15.1, ответить на вопросы письменно
8	20- 26.10	Классификация роботов	п.15.2, ответить на вопросы письменно
II четверть (8 часов)			
9	05-11.11	Направление современных разработок в области робототехники	п.15.3, конспект
Технология производства и применения синтетических текстильных материалов, 5 часов			
10	19-25.11	Технология производства синтетических волокон.	п.16.1, ответить на вопросы письменно
11	26.11-02.12	Ассортимент и свойства тканей из синтетических волокон.	п.16.2, ответить на вопросы письменно
12	03-09.12	Технология производства искусственной кожи.	п.16.3, ответить на вопросы письменно

13		Современные конструкционные материалы	п.16.4, конспект
14	10-16.12	Современные технологии для индустрии моды	п.16.4, ответить на вопросы письменно
Технологии обработки и использования пищевых продуктов, 2 часа			
15	17-23.12	Технологии обработки мяса и субпродуктов.	п.17.1, ответить на вопросы письменно
16	24-30.12	Рациональное питание современного человека.	п.17.2, конспект
III четверть (10 часов)			
Ядерная и термоядерная энергия, 3 часа			
17		Ядерная и термоядерная реакции	п.18.1, ответить на вопросы письменно конспект
18	13-18.01	Ядерная энергия	п.18.2, ответить на вопросы письменно
19	20-25.01	Термоядерная энергия	п.18.3, ответить на вопросы письменно
Коммуникационные технологии, 3 часа			
20	27.01 -01.02	Сущность коммуникации	п.19.1, ответить на вопросы письменно
21	03-08.02	Структура процесса коммуникации	п.19.2, конспект
22	10-15.02	Каналы связи при коммуникации	п.139.3, ответить на вопросы письменно
Технологии растениеводства и животноводства, 5 часов			
23	17-22.02	Растительные ткань и клетки.	п.20.1, ответить на вопросы письменно
24	24.-29.02	Технологии клеточной инженерии.	п.20.2, ответить на вопросы письменно
25	02-07.03	Технологии клональногомикроразмножени я растений.	п.20.3, ответить на вопросы письменно
26	09-14.03	Технологии генной инженерии.	п.20.4, конспект
IV четверть (8 часов)			

27	16-20.03	Заболевания животных и их предупреждение.	п.21.1, ответить на вопросы письменно
Социальные технологии, 8 часов			
28	13-18.04	Что такое организация	п.22.1, ответить на вопросы письменно
29	20-25.04	Управление организацией	п.22.2, ответить на вопросы письменно
30	27.04-02.05	Менеджмент	п.22.3, конспект
31	04-09.05	Менеджер и его работа	п.22.4, ответить на вопросы письменно
32	11-16.05	Методы управления в менеджменте	п.22.5, ответить на вопросы письменно
33	18-24.05	Трудовой договор	п.22.6, конспект
34		Итоговое занятие	