

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Шарканская средняя общеобразовательная школа имени Г.Ф. Лопатина»

Принято на заседании
педагогического совета
протокол №13 от 25.08.21.

Утверждаю
приказ № 75/2 от 27.08.21.
директор МБОУ «Шарканская
СОШ им. Г.Ф. Лопатина»:

„.....», Бородулина О.П.

Рабочая программа по технологии

Уровень обучения: основное общее образование
Класс: 5 – 8 классы
Уровень освоения: базовый

Шаркан, 2021 г

Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»

5 класс

Пятиклассник научится:

- находить в учебной литературе и сети Интернет сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;
- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
- выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов;
- 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.
- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, бутерброды, горячие напитки, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.
- 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.

Пятиклассник получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов.
- 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.
- 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

Шестиклассник научится:

- составлять перечень овощных и цветочно-декоративных культур для выращивания, разрабатывать план их размещения;
- составлять схемы севооборотов; готовить посевной материал, вносить удобрения в почву,
- заниматься посадкой овощных и цветочно-декоративных культур;
- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из молока и молочных продуктов, рыбы и морепродуктов, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы;
- определять волокнистый состав натуральных тканей животного происхождения;
- 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;
- ухаживать за одеждой и обувью. разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике;
- бытовых электроприборов с учётом необходимости экономии электрической энергии;
- применять правила безопасности и охраны труда при работе с учебным и лабораторным оборудованием.

Шестиклассник получит возможность научиться:

- убирать и учитывать урожай овощей, закладывать их на хранение,
- оценивать урожайность основных культур и сортов,
- отбирать и закладывать на хранение семенники двулетних овощных культур, клубней и луковиц многолетних растений,
- обрабатывать почву с внесением удобрений,
- ухаживать за ягодными кустарниками, оценивать состояния кустарников, выбраковывать, подготавливать к зиме, выбирать экземпляры для ранневесенней заготовки черенков черной смородины
- 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 в целях сохранения в них питательных веществ;
- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили одежды и современные направления моды;
- осуществлять ремонт одежды накладной заплатой.
- выполнять влажную уборку дома;
- осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи;
- применять на практике методики генерирования идей; методы дизайн-анализа и дизайн-исследования;
- анализировать формобразование промышленных изделий;
- строить изображения предметов по правилам линейной перспективы;

- *передавать с помощью света характер формы;*
- *различать и характеризовать понятия: пространство, ракурс, воздушная перспектива;*
- *получать представления о влиянии цвета на восприятие формы объектов дизайна;*
- *применять навыки формообразования, использования объёмов в дизайне (макеты из бумаги, картона)*

7 класс

Семиклассник научится:

- *составлять перечень овощных и цветочно-декоративных культур для выращивания, разрабатывать план их размещения, составлять схемы севооборотов, готовить посевной материал, вносить удобрения в почву, заниматься посадкой овощных и цветочно-декоративных культур;*
- *самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из молока и молочных продуктов, рыбы и морепродуктов, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы;*
- *определять волокнистый состав натуральных тканей животного происхождения; 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;*
- *ухаживать за одеждой и обувью,*
- *удалять пятна с одежды;*
- *разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике.*
- *осуществлять работу бытовых электроприборов с учётом необходимости экономии электрической энергии;*
- *применять правила безопасности и охраны труда при работе с учебным и лабораторным оборудованием.*

Семиклассник получит возможность научиться:

- *убирать и учитывать урожай овощей, закладывать их на хранение,*
- *оценивать урожайность основных культур и сортов,*
- *отбирать и закладывать на хранение семенники двулетних овощных культур, клубней и луковиц многолетних растений,*
- *обрабатывать почву с внесением удобрений,*
- *ухаживать за ягодными кустарниками, оценивать состояния кустарников, выбраковывать, подготавливать к зиме, выбирать экземпляры для ранневесенней заготовки черенков черной смородины;*
- *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 в целях сохранения в них питательных веществ;*
- *выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;*
- *определять и исправлять дефекты швейных изделий;*
- *выполнять художественную отделку швейных изделий;*

- *изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;*
- *определять основные стили одежды и современные направления моды;*
- *осуществлять ремонт одежды накладной заплатой.*
- *выполнять влажную уборку дома;*
- *осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи;*
- *применять на практике методики генерирования идей; методы дизайн-анализа и дизайн-исследования;*
- *анализировать формообразование промышленных изделий;*
- *строить изображения предметов по правилам линейной перспективы;*
- *передавать с помощью света характер формы;*
- *различать и характеризовать понятия: пространство, ракурс, воздушная перспектива;*
- *получать представления о влиянии цвета на восприятие формы объектов дизайна;*
- *применять навыки формообразования, использования объёмов в дизайне (макеты из бумаги, картона);*

8 класс

Восьмиклассник научится:

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;
- выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;
- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.
- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования изделия в технике декоративно-прикладного искусства, пользуясь технологической документацией;
- 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;
- представлять результаты выполненного проекта.
- следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищённости;
- проводить оценку и испытание полученного продукта;
- проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;
- описывать технолог. решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;

- планирование материального продукта на основе самостоятельно проведённых исследований потребительских интересов.

Восьмиклассник получит возможность научиться:

- *грамотно пользоваться графической документацией и технологической информацией;*
- *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;*
- *выполнять несложные приёмы конструирования и моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;*
- *изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;*
- *организовывать и осуществлять проектную деятельность;*
- *осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку цены произведённого продукта как товара на рынке;*
- *разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.*



Содержание учебного предмета «Технология»

5класс

Раздел 1. Введение в технологию.

Преобразующая деятельность человека и технологии Потребности. Техническая сфера (техносфера). Технологическая система. Проектная деятельность и проектная культура. Проектирование. Творческий проект. Индивидуальный и коллективный проекты. Эстетика. Дизайн. Проектная культура. Этапы проектирования: поисково-исследовательский, конструкторско-технологический, заключительный.

Раздел 2. Техника и техническое творчество.

Основные понятия о машине, механизмах, деталях Машина. Энергетические машины. Рабочие, транспортные, транспортирующие, бытовые, информационные машины. Виды механизмов. Виды соединений деталей. Техническое конструирование и моделирование Конструирование. Техническое моделирование. Модель в технике. Модели-копии.

Раздел 3. Технологии получения и преобразования древесины и древесных материалов.

Столярно-механическая мастерская. Столярный верстак. Основные правила пользования столярным верстаком. Характеристика дерева и древесины. Древесина, дерево. Строение древесины. Текстура и пороки древесины. Пиломатериалы и искусственные древесные материалы соединение заготовок из древесины. Строгание. Инструменты для ручного строгания: деревянные и металлические рубанки, шерхебели, фуганки. Приёмы и последовательность действий при строгании. Правила безопасной работы при строгании древесины, наладка ручных столярных инструментов.

Раздел 4. Технологии получения и преобразования металлов и искусственных материалов.

Слесарно-механическая мастерская. Разметка заготовок Слесарный верстак. Правила безопасной организации рабочего места. Слесарные тиски. Разметка металлов и пластмасс. Инструменты: чертилка, кернер. Шаблон. Последовательность действий при разметке заготовок из металла и пластмассы. Правила безопасной работы при разметке. Приёмы работы с проволокой Проволока. Волочение, волочильная доска, волочильный стан. Прокатка, прокатный стан. Монтажные инструменты для работы с проволокой: плоскогубцы, круглогубцы, пассатижи, кусачки, бокорезы. Правка и гибка проволоки. Приспособления для гибки проволоки. Откусывание проволоки. Правила безопасной работы с проволокой. Приёмы работы с тонколистовыми металлами и искусственными материалами.

Раздел 5. Технологии получения и преобразования текстильных материалов.

Текстильные волокна Текстильные волокна: натуральные и химические. Хлопчатник. Лён. Признаки определения хлопчатобумажных и льняных тканей. Производство ткани Пряжа и её получение. Нити основы и утка, кромка ткани. Ткацкие переплетения. Полотняное переплетение нитей. Технология производства тканей. Ткачество. Гладкокрашенная и пёстротканая ткань. Отделка тканей. Технологии выполнения ручных швейных операций Инструменты, приспособления, оборудование и материалы для выполнения ручных швейных операций. Требования к выполнению ручных работ. Терминология ручных работ. Ниточное соединение деталей. Шов, ширина шва, строчка, стежок. 45 Правила безопасной работы с колющими и режущими инструментами. Основные приёмы влажно-тепловой обработки швейных изделий Влажно-тепловая обработка. Терморегулятор утюга. Правила безопасной работы с утюгом. Требования к выполнению влажно-тепловой обработки. Терминология влажно-тепловых работ. Швейные машины Машина. Швейная машина. Привод швейной машины. Виды приводов швейной машины. Современные бытовые швейные машины. Устройство и работа бытовой швейной машины Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Рабочие механизмы швейной

машины. Рабочие органы швейной машины: игла, лапка, двигатель ткани, челнок, нитепритягиватель. Требования к выполнению машинных работ. Подбор игл и ниток для хлопчатобумажных и льняных тканей. Терминология машинных работ. Выполнение стачного шва вразутюжку. Выполнение шва вподгибку с закрытым срезом. Лоскутное шитьё. Чудеса из лоскутков Лоскутные шитьё и мозаика. Материалы для лоскутного шитья. Раскрой ткани. Техники лоскутного шитья. Лоскутное шитьё из полос, квадратов, прямоугольных треугольников, равнобедренных треугольников.

Раздел 6. Технология обработки пищевых продуктов.

Кухонная и столовая посуда. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне К Правила работы в кулинарной мастерской. Правила хранения пищевых продуктов. Пищевые отравления и меры их предупреждения. Основы рационального питания Физиология питания. Белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины. Основные сведения о пищевых продуктах. Пищевая промышленность. Знакомство с профессией технолога пищевой промышленности. Пищевая пирамида. Основные способы кулинарной обработки. Знакомство с профессиями повара и кулинара. Технология приготовления блюд из яиц. Правила приготовления варёных яиц. Требования к качеству блюд из яиц. Сервировка стола к завтраку. Правила и порядок сервировки. Правила поведения за столом. Правила пользования столовыми приборами. Технология приготовления бутербродов и горячих напитков Виды бутербродов. Открытые бутерброды. Закрытые бутерброды. Закусочные бутерброды. Технология приготовления бутербродов. Правила приготовления бутербродов и приёмы безопасной работы. Требования к качеству и оформлению бутербродов. Горячие напитки: чай, кофе, какао. Технология приготовления чая. Подача чая. Технология приготовления кофе. Подача кофе. Технология приготовления какао. Подача какао. Правила и сроки хранения чая, кофе, какао. Значение овощей в питании человека. Технология приготовления блюд из овощей Технология приготовления блюд из сырых овощей. Приготовление блюд из варёных овощей. Правила тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов из овощей. Правила приготовления салатов. Оформление блюд. Правила оформления блюд.

Раздел 7. Промышленный дизайн.

Понятие функционального назначения промышленных изделий. Связь функции и формы в промышленном дизайне. Анализ формообразования (на примере школьного пенала). Развитие критического мышления, выявление неудобств в пользовании промышленными изделиями. Генерирование идей по улучшению промышленного изделия. Изучение основ макетирования из бумаги и картона. Представление идеи проекта в эскизах и макетах.

Раздел 8. Технология ведения дома.

Понятие об интерьере. Основные вопросы планировки кухни Интерьер. Современная кухня. «Рабочий треугольник». Основные варианты планировки кухни: линейная, параллельная, Г-образная, П-образная, линейная с островком. Правила планирования. Оформление кухни Знакомство с профессией дизайнера интерьеров.

Раздел 9. Современные и перспективные технологии.

Промышленные и производственные технологии. Технологии машиностроения и технологии получения материалов с заданными свойствами. Технологии прототипирования. Лазерные технологии. Материалы с заранее заданными свойствами и технологии получения материалов с заданными свойствами. Композиционный материал

Раздел 10. Электротехнические работы. Введение в робототехнику.

Источники и потребители электрической энергии. Понятие об электрическом токе Электрическая энергия. Источники тока. Виды электростанций. Электрогенераторы. Потребители. Электрический ток. Проводники и диэлектрики. Электрическая цепь. Электрическая схема. Элементы электрической цепи. Провода. Оконцевание проводов. Правила безопасной работы при выполнении электромонтажных работ. Роботы. Понятие о принципах работы роботов Чип-микроспроцессор. Робот. Центральный процессор.

Постоянная память. Оперативная память. Контроллер. Микропроцессор. Электроника в робототехнике. Знакомство с логикой.

6 класс

Раздел 1. Растениеводство.

Технология подготовки хранилищ к закладке урожая и поддержания в них микроклимата, причины потерь сельхозпродукции при хранении и способы их устранения. Правила безопасного труда при работе в овощехранилищах. Особенности агротехники двухлетних овощных культур, районированные сорта, их характеристики. Понятие о почве как основном средстве сельскохозяйственного производства. Типы почв, понятие о плодородии. Способы повышения почвенного плодородия и защиты почв от эрозии. Профессии, связанные с выращиванием растений и охраной почв.

Группировка и характеристика плодовых и ягодных растений, районированные сорта и их характеристики. Вегетативное размножение и его роль в сельском хозяйстве. Технологии выращивания ягодных кустарников и земляники.

Биологические и хозяйственные особенности, районированные сорта основных овощных и цветочно-декоративных культур региона. Понятие о севообороте. Технология выращивания двухлетних овощных культур на семена. Способы размножения многолетних цветочных растений. Растительные препараты для борьбы с болезнями и вредителями.

Раздел 2. Кулинария.

Минеральные соли и микроэлементы, их содержание в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека.

Понятие о микроорганизмах, полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты, органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.

Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока.

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения. Способы тепловой обработки рыбы. Правила варки рыбы.

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш (гречневой, перловой, пшенной, овсяной и др.). Блюда из каш: запеканки, крупеники, котлеты, биточки и др. Технология приготовления котлет и биточков (варка вязкой каши, заправка каши сырыми яйцами, разделка и обжарка). Время тепловой обработки и способы определения готовности.

Способы варки макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке.

Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров. Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий. Способы определения готовности блюд. Подача готовых блюд к столу.

Способы консервирования плодов и овощей.

Правила сервировки стола к обеду и ужину. Праздничный стол. Украшение стола. Способы подачи блюд. «Сервированный стол». Правила этикета.

Раздел 2. Материаловедение.

Натуральные волокна животного происхождения, Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Определение волокнистого состава. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе.

Раздел 3. Машиноведение.

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Регулировка качества машинной строчки. Установка иглы в швейную

машину. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

Раздел 4. Конструирование и моделирование юбки.

Конструкции юбок.

Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической и прямой юбок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания.

Построение основы чертежа прямой или конической юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину. Способы моделирования конических и клиньевых юбок. Форма, силуэт, стиль.

Раздел 5. Технология изготовления юбки.

Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос на ткань контурных и контрольных линий. Обработка деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей юбки. Обработка застежки. Способы обработки нижнего среза юбки. Способы обработки верхнего среза юбки. Художественное оформление изделия. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Контроль и оценка качества готового изделия.

Раздел 6. Промышленный дизайн.

Понятие функционального назначения промышленных изделий. Связь функции и формы в промышленном дизайне. Анализ формообразования (на примере школьного пенала). Развитие критического мышления, выявление неудобств в пользовании промышленными изделиями. Генерирование идей по улучшению промышленного изделия. Изучение основ макетирования из бумаги и картона. Представление идеи проекта в эскизах и макетах.

Раздел 7. Технология ведения дома

Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды. Способы ремонта одежды декоративными отделочными заплатками ручным и машинным швом.

Раздел 8. Электротехнические работы

Общее понятие об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников. Пути экономии электроэнергии в быту.

7класс

Раздел 1. Кулинария.

Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Изделия из пресного, дрожжевого и песочного теста. Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Выпечка изделий из пресного, дрожжевого, песочного теста. Виды начинок и украшений для изделий из теста. Пельмени и вареники. Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Способы краев. Правила варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Сахар, его роль в кулинарии и питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Технология приготовления желе и муссов. Желирующие вещества. Особенности

приготовления пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления кремов и мороженого. Подача десерта к столу.

Приготовление варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра в зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки. Сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья. Способы определения готовности варенья. Правила перекладывания варенья на хранение. Технология приготовления пастеризованного варенья и джема. Условия и сроки их хранения.

Раздел 2.Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.

Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Сложные переплетения нитей в тканях. Зависимость свойств ткани от вида переплетения. Уход за изделиями из искусственных волокон.

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Наладка и уход за швейной машиной. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделия.

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность построения основы чертежа в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Особенности моделирования плечевых изделий. Зрительные иллюзии в одежде. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов, зрительных иллюзий в одежде.

Способы обработки проймы, горловины, застежек. Особенности раскладки выкройки на ткани с направленным рисунком. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка деталей кроя. Сборка изделия. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Раздел 3. Промышленный дизайн.

Понятие функционального назначения промышленных изделий. Связь функции и формы в промышленном дизайне. Анализ формообразования (на примере школьного пенала). Развитие критического мышления, выявление неудобств в пользовании промышленными изделиями. Генерирование идей по улучшению промышленного изделия. Изучение основ макетирования из бумаги и картона. Представление идеи проекта в эскизах и макетах.

Раздел 4 .Технологии ведения дома.

Общие сведения из истории интерьера, национальные традиции. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Роль освещения в интерьере. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

Раздел 5 .Электротехнические работы.

Электроосветительные и электронагревательные приборы. Лампы накаливания и люминесцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации. Электродвигатели постоянного и переменного тока. Использование коллекторных электродвигателей в бытовой технике. Схемы подключения коллекторного двигателя к источнику тока.

Раздел 6. Растениеводство.

Технология подготовки хранилищ к закладке урожая и поддержания в них микроклимата, причины потерь сельхозпродукции при хранении и способы их устранения. Правила

безопасного труда при работе в овощехранилищах. Особенности агротехники двухлетних овощных культур, районированные сорта, их характеристики. Понятие о почве как основном средстве сельскохозяйственного производства. Типы почв, понятие о плодородии. Способы повышения почвенного плодородия и защиты почв от эрозии.

Профессии, связанные с выращиванием растений и охраной почв.

Основные теоретические сведения.

Группировка и характеристика плодовых и ягодных растений, районированные сорта и их характеристики. Вегетативное размножение и его роль в сельском хозяйстве. Технологии выращивания ягодных кустарников и земляники.

Биологические и хозяйственные особенности, районированные сорта основных овощных и цветочно-декоративных культур региона. Понятие о севообороте. Технология выращивания двухлетних овощных культур на семена. Способы размножения многолетних цветочных растений. Растительные препараты для борьбы с болезнями и вредителями. Правила безопасного труда при работе со средствами защиты растений.

8 класс

Раздел 1. Профессиональное самоопределение.

Основы выбора профессии. Пути получения проф.образования. Формы обучения. Выбор направления дальнейшего образования. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Основные типы профессий по классификации Е.А. Климова. Наиболее востребованные профессии в регионе в настоящее время. Определение сферы интересов.

Типы темпераментов и анализ при выборе профессий. Определение темперамента.

Раздел 2. Конструирование и моделирование.

История костюма. Основные направления современной моды. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия. Условные обозначения мерок.

Прибавки на свободу облегания. Последовательность построения основы чертежа плечевого изделия в масштабе 1 : 4 по своим меркам. Последовательность построения основы втачного одношовного рукава, воротника в масштабе 1:4 по своим меркам.

Способы моделирования плечевых изделий. Виды художественного оформления изделия.

Работа с выкройками из журналов мод.

Разработка коллекции моделей одежды.

Раздел 3. Рукоделие. Фелтинг-художественный войлок. Основные виды валяния шерсти. Разновидности шерсти и их применение. Художественный войлок в интерьере

Безопасные приемы в работе в технике фелтинг. Составление композиции.

Раздел 4. Технология ведения дома

Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

Последовательность ремонта в квартире. Способы отделки потолков и стен. Способы ухода за одеждой и обувью.

Раздел 5. Электротехнические работы в быту.

Бытовые электрические обогреватели. Источники света. Устройства воспроизведения и преобразования информации.

Бытовые электрические обогреватели. Электродвигатели. Двигатели постоянного и переменного тока. Источники света, светодиоды. Использование электромагнитных волн для передачи информации. Устройства отображения информации, телевизор.

Раздел 6. Промышленный дизайн.

Понятие функционального назначения промышленных изделий. Связь функции и формы в промышленном дизайне. Анализ формообразования (на примере школьного пенала). Развитие критического мышления, выявление неудобств в пользовании промышленными изделиями. Генерирование идей по улучшению промышленного изделия. Изучение основ макетирования из бумаги и картона. Представление идеи проекта в эскизах и макетах. Генерирование идей по улучшению промышленного изделия. Изучение основ макетирования из бумаги и картона. Испытание прототипа. Внесение изменений в макет.

Раздел 7. Кулинария.

Общие понятия об обмене веществ. Виды питания. Пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов. Факторы, влияющие на обмен веществ. Калорийность пищи. Вредное влияние курения и алкоголя на организм человека.

Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Сервировка стола к обеду. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Аранжировка стола цветами. Оформление стола салфетками. Правила поведения за столом и приема гостей.

Пищевая ценность продуктов. Пищевые добавки. Условные обозначения пищевых добавок, штриховой код упаковки, эко маркировка.

Классификация блюд по способу подачи. Способы обработки и нарезки продуктов для приготовления холодных блюд. Инструменты и приспособления для приготовления холодных блюд. Требования к качеству холодных блюд.

Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования. Механическая обработка овощей. Санитарные условия механической обработки овощей. Назначение и правила механической обработки овощей. Способы и формы нарезки. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Приготовление блюд из свежих овощей. Виды салатов. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Заправка овощных салатов. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску.

Выбор блюд национальной кухни, в соответствии с традициями данного региона и желаниями учителя и учащихся. Технология приготовления. Приготовление блюд из вареных овощей. Значение и виды тепловой обработки продуктов. Вспомогательные приемы тепловой обработки. Способы варки овощей. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Подготовка к варке круп, бобовых. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш. Блюда из каш. Технология приготовления котлет и биточков. Время тепловой обработки и способы определения готовности.

Способы варки макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке. Соотношение макаронных изделий и жидкости при варке гарниров. Посуда и инвентарь, применяемые при варке макаронных изделий. Способы определения готовности блюд. Подача готовых блюд к столу.

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения. Способы тепловой обработки рыбы. Правила варки рыбы.

Виды мяса. Признаки определения доброкачественности мяса. Питательная ценность мяса. Первичная и тепловая обработка. Ассортимент и кулинарное использование мясных полуфабрикатов. Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Первичная обработка птицы. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд.

Изделия из пресного, дрожжевого, заварного и песочного теста. Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Выпечка изделий из пресного, дрожжевого, песочного теста. Виды начинок и украшений для изделий из теста. Пельмени и вареники. Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Способы краев. Правила варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Сахар, его роль в кулинарии и питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Технология приготовления желе и муссов. Желирующие вещества. Особенности приготовления пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления кремов и мороженого. Подача десерта к столу.

Выбор блюда, приготовление и презентация блюда.

Рассмотрено на заседании
 Методического объединения
 Протокол № 1 от 25.08.21.
 Руководитель...../Лопатина Н.А.

Согласовано
 заместитель директора по УВР
/Кондратьева О.А.

**Календарно-тематическое планирование
 по технологии**

Класс: 5

Учителя: Лопатина Н.А., Бехтерева Е.Ю., Булдакова А.Л., Шкляев А.Ю.

Количество часов: всего 68, в неделю 2 часа

<i>Сроки</i>	<i>№ урока.</i>	<i>Раздел, тема урока.</i>
Раздел Растениеводство.		
Раздел Введение в технологию.		
1.	1- 2.	Правила безопасного и рационального труда в растениеводстве Растениеводство и его структура. Направления растениеводства
2.	3.	Преобразующая деятельность человека и технологии. Составление схемы технологического процесса.
	4.	Проектная деятельность и проектная культура. Характеристика этапов проектной деятельности.
3.	5- 6.	Ведущие овощные и цветочно-декоративные культуры Исследовательская и опытническая работа в растениеводстве.
Раздел Техника и техническое творчество		
4.	7.	Основные понятия о машине, механизмах и деталях.
	8.	Техническое конструирование и моделирование.
5.	9- 10.	Уборка и учет урожая овощных культур, посевного и посадочного материала цветочных культур. Осенняя обработка почвы, её особенности. Ручные орудия для обработки почвы.
Раздел Технологии получения и преобразования древесины и древесных материалов.		
6.	11.	Столярно-механическая мастерская. Характеристика дерева и древесины.
	12.	Пиломатериалы и искусственные древесные материалы.
7.	13-14.	Подзимние посевы и посадки. Способы хранения овощей, семян, клубней и луковиц.
Раздел Технологии получения и преобразования металлов и искусственных материалов.		
8.	15.	Слесарно-механическая мастерская. Разметка заготовок
	16.	Приемы работы с проволокой.
Раздел Технологии получения и преобразования текстильных материалов		
9.	17.	Текстильные волокна. Производство ткани. Определение волокнистого состава х/б и льняных тканей.
	18.	Производство ткани. Определение в ткани направление нитей основы

		и утка. Определение лицевой и изнаночной стороны ткани.
10	19.	Технологии выполнения ручных швейных операций. Выполнение образцов ручных строчек прямыми стежками.
	20.	Основные приемы влажно-тепловой обработки.
11	21.	Швейные машины. Заправка верхней и нижней нити. Выполнение машинных строчек.
	22.	Устройство и работа бытовой швейной машины.
12	23.	Технология выполнения машинных швов.
	24.	Технология выполнения машинных швов.
13	25.	Лоскутное шитье.
	26.	Лоскутное шитье.
14	27	Составление технологической карты на изготовление изделия.
	28.	Технология изготовления изделий в лоскутной технике.
15	29.	Технология изготовления изделий в лоскутной технике.
	30.	Технология изготовления изделий в лоскутной технике.
16	31.	Технология изготовления изделий в лоскутной технике.
	32.	Отделка и презентация готового изделия.
Раздел Технологии обработки пищевых продуктов.		
17.	33.	Кухонная и столовая посуда
	34.	Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне.
18.	35.	Основы рационального питания.
	36.	Пищевая промышленность. Основные сведения о пищевых продуктах.
19.	37.	Основные способы кулинарной обработки пищевых продуктов.
	38.	Сервировка стола.
20.	39.	Технология приготовления блюд из яиц.
	40.	Технология приготовления блюд из яиц.
21.	41.	Технология приготовления бутербродов.
	42.	Технология приготовления горячих напитков.
22.	43.	Значение овощей в питании человека.
	44.	Технология приготовления блюд из овощей.
Раздел Технология ведения дома.		
23.	45.	Понятие об интерьере. Планировка кухни.
	46.	Оформление кухни.
Раздел Промышленный дизайн		
23.	47.	Анализ формообразования промышленного изделия
	48.	Натурные зарисовки промышленного изделия
24.	49.	Генерирование идей по улучшению промышленного изделия
	50.	Создание прототипа промышленного изделия из бумаги и картона
25.	51.	Создание прототипа промышленного изделия из бумаги и картона
	52.	Испытание прототипа.
Раздел Растениеводство и животноводство.		
27.	53-	Основы птицеводства. Биологические и хозяйственные особенности основных видов сельскохозяйственной птицы. Гигиена труда. Способы размножения растений.
	54.	
Раздел (точка роста) Современные и перспективные технологии.		

28.	55.	Промышленные и производственные технологии.
	56.	Промышленные и производственные технологии.
29.	57-58.	Семенное размножение. Подготовка семян к посеву. Планирование весенних работ на УОУ, выбор культур.
30.	59.	Технологии машиностроения.
	60.	Технологии получения материалов с заданными свойствами.
31.	61-62.	Приемы весенней обработки почвы. Правила посева и посадки овощных и цветочно-декоративных культур.
Раздел (точка роста) Электротехнические работы.		
32.	63.	Источники и потребители электрической энергии. Понятие об электрическом токе.
	64.	Электрическая цепь.
33.	65.	Выращивание молодняка сельскохозяйственной птицы. Посев и посадка с закладкой опыта
	66.	«Влияние сроков посадки на урожай овощных культур».
34.	67.	Роботы. Понятие о принципах работы роботов. Электроника в робототехнике.
	68.	Уход за овощными и цветочно-декоративными культурами.
Итого: 68		

Рассмотрено на заседании
 Методического объединения
 Протокол № 1 от 25.08.21.
 Руководитель...../Лопатина Н.А.

Согласовано
 заместитель директора по УВР
/Кондратьева О.А.

**Календарно-тематическое планирование
 по технологии**

Класс: 6

Учителя: Лопатина Н.А., Бехтерева Е.Ю., Булгакова А.Л., Султанов Н.В.

Количество часов: всего 68, в неделю 2 часа

<i>Сроки</i>	<i>№ урока</i>	<i>Раздел, тема урока</i>
Раздел Растениеводство.		
Раздел Основы проектной и графической грамоты		
1.	1- 2.	Правила безопасного и рационального труда в растениеводстве. Растениеводство и его структура. Направления растениеводства в регионе, подсобных и фермерских хозяйствах, на пришкольном участке.
2.	3.	Основные составляющие практического задания и творческого проекта учащихся.
	4.	Основы графической грамотности. Сборочные чертежи. Чтение сборочного чертежа
3.	5- 6.	Понятие урожай и урожайность. Учет урожайности. Уборка и учет урожая овощей, закладка на хранение. Оценка урожайности.
Раздел Техника и техническое творчество		
4.	7.	Технологические машины.
	8.	Основы начального технического моделирования.
5.	9- 10.	Почва – основное средство сельскохозяйственного производства. Понятие «Плодородие почвы». Характеристика основных типов почв. Описание типов почв пришкольного участка.
Раздел Современные и перспективные технологии.		
6.	11.	Актуальные и перспективные технологии обработки материалов.
	12.	Технологии сельского хозяйства.
7.	13- 14.	Особенности выращивания основных культур региона рассадным способом и в защищенном грунте Виды защищенного грунта. Современные укрывные материалы. Состав почвосмесей.
Раздел Технологии получения и преобразования металлов и искусственных материалов.		
8.	15.	Металлы и способы их обработки.
	16.	Измерительный инструмент- штангенциркуль.
Раздел Технологии получения и преобразования текстильных материалов		

9.	17.	Производство ткани на основе натуральных волокон животного происхождения.
	18.	Свойства шерстяных и шелковых тканей. Лабораторно-практическая работа «Определение вида тканей».
10.	19.	Ткацкие переплетения. «Признаки определения лицевой и изнаночной сторон тканей».
	20.	
11.	21.	Регуляторы швейной машины. Уход за швейной машиной. Правила ТБ при работе на швейной машине.
	22.	Основные этапы изготовления одежды на швейном производстве.
12.	23.	Конструирование одежды. Снятие мерок для построения чертежа фартука.
	24.	Построение основы чертежа швейного изделия.
13.	25.	Моделирование швейного изделия. Изготовление выкройки.
	26.	Технология изготовления швейного изделия.
14.	27.	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука. Правила безопасной работы с утюгом.
	28.	Подготовка деталей кроя к обработке.
15.	29.	Обработка бретелей и деталей пояса фартука.
	30.	Обработка нагрудника.
16.	31.	Обработка накладного кармана.
	32.	Соединение накладного кармана с нижней частью фартука.
17.	33.	Обработка нижней части фартука.
	34.	Контроль качества готового изделия. Проект.
Раздел Технологии обработки пищевых продуктов.		
18.	35.	Основы рационального питания.
	36.	Минеральные вещества.
19.	37.	Технологии производства круп, бобовых и их кулинарной обработки.
	38.	Технология приготовления блюд из круп и бобовых.
20.	39.	Технологии производства макаронных изделий и их кулинарной обработки.
	40.	Технология приготовления блюд из макаронных изделий.
21.	41.	Технологии производства молока и кисломолочных продуктов и их кулинарной обработки
	42.	Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов.
22.	43.	Технология приготовления холодных десертов. Проект.
	44.	Технология производства плодоовощных консервов.
23.	45.	Особенности приготовления пищи в походных условиях.
	46.	Контрольная работа.
Раздел Технологии художественно-прикладной обработки материалов.		
24.	47.	Вязание крючком. Основные виды петель.
	48.	Вязание квадратного полотна.
25.	49.	Вязание круглого полотна.
	50.	Технология изготовления изделий в технике вязания крючком. Проект.
26.	51.	Технология изготовления изделий в технике вязания крючком.
	52.	Отделка вязаных изделий. Презентация проектного изделия.
Раздел Растениеводство и животноводство.		

27.	53- 54	Виды и применение севооборотов. Составление схем простых севооборотов Понятие о сорте. Фенологические наблюдения.
Раздел (точка роста)		
Элементы тепловой энергетики, электротехники и робототехники.		
28.	55.	Виды проводов и электроарматуры.
	56.	Устройство квартирной электропроводки.
29.	57-	Кролиководство Размножение кроликов. Наиболее распространенные болезни, их признаки и профилактика. Меры безопасности при уходе за кроликами. Биологические особенности и условия содержания кроликов.
	58.	Кормление. Требования к кормам. Понятие о классификации кормов, их питательности. Составление рационов по образцам, правила замены кормов в рационе.
30.	59.	Функциональное разнообразие роботов.
	60.	Программирование роботов.
31.	61-	Ведущие овощные культуры региона, учебно-опытного участка, подсобных и фермерских хозяйств села.
	62	Подготовка семян к посеву. Посев семян. Уход за сеянцами.
Раздел Технология ведения дома.		
32.	63.	Интерьер комнаты школьника.
	64.	Технология «Умный дом».
33.	65- 66.	Пикировка рассады и уход за ней. Высадка рассады в открытый грунт.
	67.	Технология «Умный дом».
34.	68.	Уход за растениями открытого грунта. Меры защиты растений от сорняков и болезней.
Итого: 68		

Рассмотрено на заседании
 Методического объединения
 Протокол № 1 от 25.08.21.
 Руководитель...../Лопатина Н.А.

Согласовано
 заместитель директора по УВР
/Кондратьева О.А.

**Календарно-тематическое планирование
 по технологии**

Класс: 7

Учителя: Лопатина Н.А., Бехтерева Е.Ю., Булдакова А.Л., Ефремов В.Н.

Количество часов: всего 68, в неделю 2 часа

<i>Сроки</i>	<i>№ урока</i>	<i>Раздел, тема урока.</i>
Раздел Растениеводство.		
Раздел Основы дизайна и графической грамоты.		
1.	1-	Технологии выращивания плодовых и ягодных культур
	2.	Правила безопасного и рационального труда в растениеводстве. Направления растениеводства в регионе, личных подсобных хозяйствах, на пришкольном участке
2.	3.	Основы дизайна.
	4.	Основы графической грамоты. Деление окружности на равные части.
3.	5- 6.	Группировка и характеристика плодовых и ягодных растений. Основные виды и сорта плодово-ягодных растений в регионе.
Раздел Современные и перспективные технологии.		
4.	7.	Информационные технологии.
	8.	Строительные и транспортные технологии.
5.	9- 10.	Уход за земляникой и ягодными кустарниками. Оценка их состояния, выбраковка Размножение плодовых и ягодных растений
Раздел Электротехнические работы, элементы тепловой энергетики, автоматика и робототехника		
6.	11.	Бытовые электрические приборы и правила их эксплуатации.
	12.	Электрические устройства с элементами автоматики.
7.	13- 14.	Подготовка сада к зимним условиям Современные профессии в растениеводстве
Раздел Технологии получения и преобразования текстильных материалов		
8.	15.	Технология производства химических волокон.
	16.	Свойства химических волокон и тканей из них. Лабораторно-практическая работа «Определение вида тканей»
9.	17.	Образование челночного стежка.
	18.	Приспособления малой механизации, применяемых при изготовлении швейных изделий.
10.	19.	Из истории поясной одежды. Стиль в одежде. Разработка моделей
	20.	одежды

11.	21.	Снятие мерок для построения чертежа брюк.
	22.	Конструирование основы брюк в масштабе 1:4.
12.	23.	Моделирование основы брюк.
	24.	Оформление выкройки.
13.	25.	Технология изготовления поясных изделий.
	26.	Подготовка ткани к раскрою. Правила безопасной работы с утюгом
14.	27.	Раскладка выкройки на ткани и раскрой изделия. Правила безопасной работы с колющими и режущими инструментами.
	28.	Подготовка деталей кроя к обработке.
15.	29.	Первая примерка.
	30.	Дефекты посадки.
16.	31.	Обработка вытачек и складок. Соединение деталей и обработка срезов.
	32.	Обработка застежки. Обработка верхнего среза
17.	33.	Обработка нижнего среза
	34.	Окончательная обработка изделия
Раздел Технологии обработки пищевых продуктов.		
18.	35.	Основы рационального питания.
	36.	Понятие о микроорганизмах.
19.	37.	Рыбная промышленность. Технология обработки рыбы.
	38.	Технология приготовления блюд из рыбы
20.	39.	Виды теста. Пищевые продукты, оборудование, инструменты и приспособления для приготовления теста.
	40.	Технология приготовления изделий из дрожжевого теста.
21.	41.	Продукция кондитерской промышленности.
	42.	Технология приготовления изделий из песочного теста.
22.	43.	Технология приготовления изделий из бисквитного теста.
	44.	Технология приготовления изделий из бисквитного теста.
23.	45.	Технология приготовления теста для пельменей, вареников, домашней лапши
	46.	Контрольная работа.
Раздел Промышленный дизайн.		
24.	47.	Анализ формообразования промышленного изделия
	48.	Натурные зарисовки промышленного изделия
25.	49.	Генерирование идей по улучшению промышленного изделия
	50.	Создание прототипа промышленного изделия из бумаги и картона
26.	51.	Создание прототипа промышленного изделия из бумаги и картона
	52.	Испытание прототипа.
Раздел Растениеводство и животноводство.		
27.	53.	Основы молочного скотоводства. Крупный и мелкий рогатый скот. Основные породы.
	54.	Понятие о технологическом цикле молока, кормление молочного скота. Ручное доение, первичная обработка молока на ферме.
Раздел Технологии художественно-прикладной обработки материалов.		
28.	55.	Макраме.
	56.	Основные способы и приемы узелкового плетения

29.	57- 58	Понятие об организации и планировании технологической деятельности в растениеводстве. Выбор видов и сортов сельскохозяйственных и цветочно-декоративных культур для выращивания на пришкольном участке и в личном подсобном хозяйстве. Уход за плодовыми и ягодными культурами. Отбор посадочного материала, посадка черенков черной смородины.
30.	59.	Изготовление изделия в технике «Макраме».
	60.	Изготовление изделия в технике «Макраме».
31.	61- 62.	Защита сада от вредителей и болезней. Ведущие полевые культуры региона. Агротехника выращивания.
32.	63.	Проект.
Раздел Технология ведения дома.		
32.	64.	Принципы и средства создания интерьера дома
	65.	Оформление интерьера комнатными растениями.
33.	66- 67.	Посев и посадка полевых культур. Уход за растениями. Защита полевых культур от вредителей и болезней Значение сельскохозяйственных опытов и правила их проведения. Разработка дневника наблюдений. Уход за растениями. Проведение наблюдений. Анализ результатов, выводы и рекомендации.
34.	68.	Элементы цветочно-декоративного оформления. Оформление композиций.
Итого: 68		

Рассмотрено на заседании
Методического объединения
Протокол № 1 от 25.08.21.
Руководитель...../Лопатина Н.А.

Согласовано
заместитель директора по УВР
...../Кондратьева О.А.

**Календарно-тематическое планирование
по технологии (мальчики)**

Класс: 8

Учителя: Лопатина Н.А., Бехтерева Е.Ю., Султанов Н.В.

Количество часов: всего 68, в неделю 2 часа

<i>Сроки</i>	<i>№ урока</i>	<i>Раздел, тема урока</i>
КУЛИНАРИЯ		
1	1. 2.	Физиология питания. Расчет калорийности блюд. ТБ Санитарно-гигиенические нормы правила на кухне.
2	3 4	Сервировка стола к обеду. Этикет.
3	5. 6.	Упаковка пищевых продуктов и товаров. Определение подлинности товаров.
4	7. 8.	Бутерброды. Горячие напитки.
5	9. 10.	Холодные блюда и закуски. Технология приготовления салатов.
6	11. 12.	Блюда национальной кухни. Первые блюда. Технология приготовления супов.
7	13. 14.	Блюда из мяса и субпродуктов. Блюда из мяса птицы.
8	15. 16.	Вторые блюда из круп и бобовых. Технология приготовления.
9	17. 18.	Макаронные изделия и блюда из них. Технология приготовления
10	19. 20.	Блюда из рыбы и морепродуктов. Технология приготовления.
11	21. 22.	Виды теста. Изделия из пресного теста.
12	23. 24.	Изделия из дрожжевого теста. Технология приготовления.
13	25. 26.	Изделия из песочного теста. Технология приготовления.
14	27. 28.	Изделия из заварного теста. Технология приготовления.
15	29. 30.	Изделия из бисквитного теста. Технология приготовления.
16	31. 32.	Сладкие блюда- десерты. Технология приготовления.
17	33. 34.	Проект. Технология приготовления и защита выбранного блюда

Электротехнические работы		
18	35.	Электрический ток и его использование. Принцип действия электрических машин.
	36.	Организация рабочего места для электромонтажных работ. Правила электробезопасности.
19	37.	Устройство защитного отключения. Автоматический переключатель.
	38.	Электрические цепи. Монтаж электрических цепей.
20	39.	Потребители и источники электроэнергии.
	40.	Электро измерительные приборы. Счетчик электрической энергии.
21	41.	Электроосветительные приборы. Гигиена зрения.
	42.	Бытовые электронагревательные приборы.
22	43.	Цифровая электротехника. «Умный дом».
Санитарно-технические работы		
22	44.	Санитарно-техническое оборудование.
23	45.	Инструменты и приспособления для санитарно-технических работ.
	46.	Водоснабжение частного дома. Устройство счетчика водопотребления.
24	47.	Разводка водопровода. Устройство и принцип работы смесителя. Используемые материалы.
	48.	Канализация. Устройство и принцип работы сифона.
25	49.	Устройство и принцип работы сливного механизма. Используемые материалы.
Элементы техники		
25	50.	Из истории развития двигателей. Классификация двигателей.
26	51.	Применение электродвигателей. Электродвигатель постоянного тока. Выполнение правил безопасной работы.
	52.	Эффективность использования преобразованной энергии. Современные ручные инструменты.
Профессиональное самоопределение		
27	53.	Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса труда и его конъюнктура.
	54.	Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования.
28	55.	Квалификация профессий по предмету труда.
	56.	Квалификация профессий по целям труда.
29	57.	Квалификация профессий по орудиям труда.
	58.	Квалификация профессий по условиям труда.
30	59.	Способности и профессиональная пригодность. Личный профессиональный план.
Бюджет семьи		
30	60.	Планирование расходов. Потребительский кредит. Банковские вклады.
31	61.	Потребительский кредит. Банковские вклады.
Проектные работы		
31	62.	Введение в творческий проект. Понятие о проектной деятельности.
32	63.	Конструкторский этап проектного исследования.
	64.	Технологический этап. Разработка технологической документации.
33	65.	Изготовление проектируемого изделия.
	66.	Изготовление проектируемого изделия.
34	67.	Экономическое и экологическое обоснование проекта. Реклама проекта.
	68.	Защита проекта.

Рассмотрено на заседании
Методического объединения
Протокол №1 от 25.08.21.
Руководитель...../Лопатина Н.А.

Согласовано
заместитель директора по УВР
...../Кондратьева О.А.

Календарно-тематическое планирование по технологии (девочки)

Класс: 8

Учителя: Лопатина Н.А., Бехтерева Е.Ю., Султанов Н.В.

Количество часов: всего 68, в неделю 2 часа

<i>Сроки</i>	<i>№ урока</i>	<i>Раздел, тема урока</i>
Профессиональное самоопределение.		
1	1.	Основы выбора профессии.
	2.	Выбор направления дальнейшего образования.
2	3.	Классификация профессий.
	4.	Определение сферы интересов.
3	5.	Требования к качествам личности при выборе профессии.
	6.	Определение темперамента.
Конструирование и моделирование швейных изделий.		
4	7.	Конструирование и моделирование.
	8.	Технология изготовления швейных изделий.
5	9.	История костюма.
	10.	Снятие мерок для построение плечевого изделия с втачным рукавом.
6	11.	Построение чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом в масштабе 1:4
	12.	
7	13	Построение чертежа основы втачного одношовного рукава и воротника в масштабе 1:4»
	14.	
8	15.	Моделирование плечевого изделия с втачным рукавом.
	16.	
9	17.	Дизайн-проект костюма
	18.	
Рукоделие. Фелтинг-художественный войлок.		
10	19.	Фелтинг. Художественный войлок в интерьере
	20.	
11	21.	Изготовление декоративной композиции в технике фелтинг.
	22.	
Технология ведения дома		
12	23.	Бюджет семьи. Семейное дело.
	24.	
Электротехнические работы в быту.		
13	25.	Бытовые электрические обогреватели. Источники света.
	26.	
Промышленный дизайн.		
14	27.	Анализ формообразования промышленного изделия
	28.	
15	29.	Генерирование идей по улучшению промышленного изделия
	30.	
16	31.	Создание прототипа промышленного изделия из бумаги и картона
	32.	
	31.	Испытание прототипа.
	32.	
		Презентация проекта перед аудиторией

Кулинария.

17	33. 34.	Физиология питания. Расчет калорийности блюд. Правила ТБ и санитарно-гигиенические нормы при работе на кухне.
18	35. 36.	Сервировка стола к обеду. Этикет. Упаковка пищевых продуктов и товаров
19	37. 38.	Бутерброды. Горячие напитки.
20	39. 40.	Холодные блюда и закуски. Технология приготовления салатов.
21	41. 42.	Блюда национальной кухни. Первые блюда. Технология приготовления супов.
22	43. 44.	Блюда из мяса и субпродуктов. Блюда из мяса птицы. Технология приготовления блюд из мяса птицы.
23	45. 46.	Классификация мясных полуфабрикатов. Технология приготовления блюд из мяса.
24	47. 48.	Вторые блюда из круп и бобовых. Технология приготовления блюд из круп и бобовых.
25	49. 50.	Макаронные изделия и блюда из них. Технология приготовления.
26	51. 52.	Блюда из рыбы и морепродуктов. Технология приготовления блюд из рыбы.
27	53. 54.	Виды теста. Изделия из пресного теста.
28	55. 56.	Изделия из дрожжевого теста. Изделия из дрожжевого теста.
29	57. 58.	Изделия из песочного теста. Изделия из песочного теста.
30	59. 60.	Изделия из заварного теста. Изделия из заварного теста.
31	61. 62.	Изделия из бисквитного теста. Изделия из бисквитного теста.
32	63. 64.	Сладкие блюда- десерты. Технология приготовления холодных десертов.
33	65. 66.	Сладкие блюда- десерты. Технология приготовления горячих десертов.
34	67. 68.	Проект. Приготовление и защита выбранного блюда
		Итого: 68

Оценочные и методические материалы.

<i>Классы</i>	<i>Оценочные и методические материалы</i>
5	Технология: 5 класс: учебник / Е.С.Глозман, О.А.Кожина, Ю.Л.Хотунцев и др.- М.: Дрофа, 2020.
6	Технология: 5 класс: учебник / Е.С.Глозман, О.А.Кожина, Ю.Л.Хотунцев и др.- М.: Дрофа, 2020.
7	«Технология. Обслуживающий труд» 7 класс. М.: Дрофа, 2014; Методическое пособие к учебнику О.А. Кожинной, Е.Н. Кудакковой, С.Э. Маркуцкой «Технология. Обслуживающий труд» 7 класс.
8	<p>Технология. Обслуживающий труд. 8 класс.: учеб.для общеобразоват. учреждений/ О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова, С. Э. Маркуцкая.- М.: Дрофа, 2014. – 254, (2) с.: ил.</p> <p>Технология. Обслуживающий труд. 8 класс. Методическое пособие к учебнику О. А. Кожинной, Е. Н. Кулаковой, С. Э. Маркуцкой «Технология. Обслуживающий труд»/ О.А.Кожина, Е.Н. Кудакова, С.Э. Маркуцкая, Н.Б. Рыкова. – М.:Дрофа, 2014 – 233, [7] с.: ил.</p> <p>Технология: Технический труд. 8 класс: учебник/ И.В. Афонин, В.А. Блинов, А.А.Володин, и др.; под ред. В.М. Казакевича, Г.А. Молевой.- 5-е изд., стереотип.-М.: Дрофа, 2018.</p> <p>Кулинарные работы: Учеб.пособие для 10-11 кл. / Алина Михайловна Монахова. - М.: издательский центр «Академия», 2008. – 208 с. Павлова М.Б., Питт Дж., Гуревич М.И., Сасова И.А.</p> <p>Метод проектов в технологическом образовании школьников: Пособие для учителя / Под ред. И.А.Сасовой. – М.: Вентана-Граф, 2007. – 296.: ил.</p> <p>Чернякова В.Н. Технология обработки ткани: Учеб.для учащихся 7-9 кл. общеобразоват. учреждений. – М.: Просвещение, 2007. – 160 с.: ил.</p> <p>Под ред. Чистяковой С.Н. «Твоя профессиональная карьера: учеб. Для 8-9 кл общеобраз. Учреждений. – М.: Просвещение, 2007. Школа гастронома. Быстрые рецепты.-: ЭКСМО, 2012</p>