Приложение к ООП ООО

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №18»
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА БРАТСКА**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ТЕХНОЛОГИЯ

название учебного предмета, курса

5-9

класс

Предметная область: технология

I. Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»

Личностные результаты:

5 класс

Самопознание
Изменение установок
Возникновение и развитие самосознания
Внутренняя переориентация с правил и ограничений, связанных с моралью послушания, на нормы поведения взрослых
Умение ценить и принимать следующие базовые ценности: «добро», «терпение», «любовь к России, к своей малой родине», «природа», «семья», «мир», «справедливость», «желание понимать друг друга», «доверие к людям», «милосердие», «честь» и «достоинство»
Уважение к своему народу, развитие толерантности
Освоения личностного смысла учения, выбор дальнейшего образовательного маршрута
Оценка жизненных ситуаций и поступков героев художественных текстов с точки зрения общечеловеческих норм, нравственных и этических ценностей гражданина России
Выполнение норм и требований школьной жизни и обязанностей ученика; знание прав учащихся и умение ими пользоваться
Рефлексия общих способов действий и возможностей их переноса в различные учебно-предметные области, качественно преобразовывать учебные действия моделирования, контролировать и оценивать переход от самостоятельной постановки новых учебных задач к развитию способности проектирования собственной учебной деятельности

6 класс

Самовоспитание
Происходит открытие своего «Я»
Духовный рост
Создание историко-географического образа, включающего представление о территории и границах России, ее географических особенностях, знание основных исторических событий развития государственности и общества
Формирование образа социально-политического устройства России, представления о ее государственной организации, символике, знание государственных праздников
Уважение и принятие других народов России и мира, межэтническая толерантность, готовность к равноправному сотрудничеству
Гражданский патриотизм, любовь к Родине, чувство гордости за свою страну
Участие в школьном самоуправлении в пределах возраста (дежурство в классе и в школе, участие в детских общественных организациях, школьных и внешкольных мероприятиях)
Формирование научного типа мышления, который ориентирует подростка на общекультурные образцы, нормы, эталоны и закономерности взаимодействия с окружающим миром
Чрезмерное стремление к лидерству
Идентифицируют себя с идеальными героями (кумирами)

7 класс

Самоутверждение

Знание о своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, знание о народах и этнических группах России; эмоциональное положительное принятие своей этнической идентичности
Уважение личности, ее достоинства, доброжелательное отношение к окружающим, нетерпимость к любым видам насилия и готовность противостоять им
Уважение ценностей семьи, любовь к природе, признание ценности здоровья своего и других людей, оптимизм в восприятии мира
Умение вести диалог на основе равноправных отношений и взаимного уважения, конструктивное разрешение конфликтов
Развитие рефлексирующего самосознания

8 класс

Самоопределение
Максимализм
Происходит поиск себя, новой целостности, взрослой идентичности
Освоение общекультурного наследия России и общемирового культурного наследия
Экологическое сознание, признание высокой ценности жизни во всех ее проявлениях, знание основных принципов и правил отношения к природе, знание основ здорового образа жизни и здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях
Сформированность позитивной моральной самооценки и моральных чувств – чувства гордости при следовании моральным нормам, переживание стыда при их нарушении
Устойчивый познавательный интерес и становление смыслообразующей функции познавательного мотива
Участие в общественной жизни на уровне школы и социума
Готовность и способность делать осознанный выбор своей образовательной траектории, в том числе выбор направления профильного образования, проектирование индивидуального учебного плана

9 класс

Профессиональное самоопределение
Развитие самосознания
Самовоспитание культурных качеств
Реальная осознанность Я-концепции
Необходимость решения вопроса о дальнейшей жизни
Знание основных положений Конституции РФ, основных прав и обязанностей гражданина, ориентация в правовом пространстве государственно-общественных отношений
Сформированность социально-критического мышления, ориентация в особенностях социальных отношений и взаимодействий, установление взаимосвязи между общественнополитическими событиями
Ориентация в системе моральных норм и ценностей и их иерархии, понимание конвенционального характера морали
Сформированность потребности в самовыражении и самореализации, социальном признании
Умение строить жизненные планы с учетом конкретных социально-исторических, политических и экономических условий

Метапредметные результаты
Регулятивные УУД
5 класс

постановка частных задач на усвоение готовых знаний и действий (стоит задача понять,

запомнить, воспроизвести)
использовать справочную литературу, ИКТ, инструменты и приборы
умение самостоятельно анализировать условия достижения цели на основе учета выделенных учителем ориентиров действий в новом учебном материале

6 класс

принятие и самостоятельная постановка новых учебных задач (анализ условий, выбор соответствующего способа действий, контроль и оценка его выполнения)
умение планировать пути достижения намеченных целей; умение адекватно оценить степень объективной и субъектной трудности выполнения учебной задачи
умение обнаружить отклонение от эталонного образца и внести соответствующие коррективы в процесс выполнения учебной задачи; принимать решения в проблемной ситуации на основе переговоров

7 класс

формирование навыков целеполагания, включая постановку новых целей, преобразование практической задачи в познавательную
формирование действий планирования деятельности во времени и регуляция темпа его выполнения на основе овладения приемами управления временем (тайм-менеджмент)
адекватная оценка собственных возможностей в отношении решения поставленной задачи

8 класс

умение анализировать причины проблем и неудач в выполнении деятельности и находить рациональные способы их устранения
формирование рефлексивной самооценки своих возможностей управления
осуществлять констатирующий и предвосхищающий контроль по результату и по способу действия

9 класс

умение самостоятельно вырабатывать и применять критерии и способы дифференцированной оценки собственной учебной деятельности
самоконтроль в организации учебной и внеучебной деятельности
формирование навыков прогнозирования как предвидения будущих событий и развития процесса; принятие ответственности за свой выбор организации своей учебной деятельности

Познавательные УУД

5 класс

ориентироваться в учебных источниках;самостоятельно выделять и формулировать цель;отбирать и сопоставлять необходимую информацию из разных источников
анализировать, сравнивать, структурировать различные объекты, явления и факты; самостоятельно делать выводы, перерабатывать информацию, преобразовывать ее, представлятьинформацию на основе схем, моделей, сообщений
уметь передавать содержание в сжатом, выборочном и развернутом виде; строить речевое высказывание в устной и письменной форме; проводить наблюдение и эксперимент под руководством учителя

6 класс

осуществлять расширенный поиск информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;давать определения понятиям, устанавливать причинно-следственные связи
выбирать наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий; контролировать и оценивать процесс и результат деятельности
овладеть навыками смыслового чтения как способа осмысление цели чтения и выбор вида чтения в зависимости от цели; извлечение необходимой информации из прослушанных текстов различных жанров; определение основной и второстепенной информации

7 класс

создавать и преобразовывать модели и схемы для решения задач;умение структурировать тексты, выделять главное и второстепенное, главную идею текста, выстраивать последовательность описываемых событий
свободно ориентироваться и воспринимать тексты художественного, научного, публицистического и официально-делового стилей; понимать и адекватно оценивать язык средств массовой информации
умение адекватно, подробно, сжато, выборочно передавать содержание текста; составлять тексты различных жанров, соблюдая нормы построения текста (соответствие теме, жанру, стилю речи и др.)

8 класс

осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий;работать с метафорами – понимать переносной смысл выражений, понимать и употреблять обороты речи, построенные на скрытом уподоблении, образном сближении слов
анализ объектов с целью выделения признаков (существенных, несущественных); синтез как составление целого из частей, в том числе самостоятельно достраивая, восполняя недостающие компоненты
выбор оснований и критериев для сравнения, сериации, классификации объектов, самостоятельно выбирая основания для указанных логических операций; обобщать понятия – осуществлять логическую операцию перехода от видовых признаков к родовому понятию, от понятия с наименьшим объемом к понятию с большим объемом

9 класс

выдвижение гипотез, их обоснование через поиск решения путем проведения исследования с поэтапным контролем и коррекцией результатов работы
выполнять различные роли в группе, сотрудничать в совместном решении проблемы; отстаивать и аргументировать свою точку зрения, соблюдая правила речевого этикета
критично относиться к своему мнению, договариваться с людьми иных позиций, понимать точку зрения другого; предвидеть последствия коллективных решений

Коммуникативные УУД

5 класс

участвовать в диалоге: слушать и понимать других, высказывать свою точку зрения на события, поступки;оформлять свои мысли в устной и письменной речи
выполнять различные роли в группе, сотрудничать в совместном решении проблемы; отстаивать и аргументировать свою точку зрения, соблюдая правила речевого этикета

критично относиться к своему мнению, договариваться с людьми иных позиций, понимать точку зрения другого; предвидеть последствия коллективных решений

6 класс

понимать возможности различных точек зрения, которые не совпадают с собственной;готовность к обсуждению разных точек зрения и выработке общей (групповой позиции)
определять цели и функции участников, способы их взаимодействия; планировать общие способы работы группы
обмениваться знаниями между членами группы для принятия эффективных совместных решений; уважительное отношение к партнерам, внимание к личности другого

7 класс

умение устанавливать и сравнивать разные точки зрения, прежде чем принимать решение и делать выбор
способность брать на себя инициативу в организации совместного действия; готовность адекватно реагировать на нужды других, оказывать помощь и эмоциональную поддержку партнерам в процессе достижения общей цели совместной деятельности
использовать адекватные языковые средства для отражения в форме речевых высказываний своих чувств, мыслей, побуждений

8 класс

устанавливать рабочие отношения, эффективно сотрудничать и способствовать продуктивной кооперации
вступать в диалог, участвовать в коллективном обсуждении проблем, владеть монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими формами родного языка; умение аргументировать свою точку зрения, спорить и отстаивать свою позицию невраждебным для оппонентов способом
способность с помощью вопросов добывать недостающую информацию (познавательная инициативность); адекватное межличностное восприятие партнера

9 класс

интегрироваться в группу сверстников и строить продуктивное взаимодействие с людьми разных возрастных категорий
разрешать конфликты через выявление, идентификацию проблемы, поиск и оценку альтернативных способов разрешения конфликта, принимать решение и реализовывать его; управлять поведением партнера через контроль, коррекцию, оценку действий, умение убеждать; переводить конфликтную ситуацию в логический план и разрешать ее как задачу через анализ ее условий
стремиться устанавливать доверительные отношения взаимопонимания, способность к эмпатии; речевое отображение (описание, объяснение) содержания совершаемых действий в форме речевых значений с целью ориентировки (планирование, контроль, оценка) предметнопрактической или иной деятельности как в форме громкой социализированной речи, так и в форме внутренней речи (внутреннего говорения), служащей этапом интериоризации – процесса переноса во внутренний план в ходе усвоения умственных действий и понятий

Планируемые предметные результаты освоения учебного предмета«Технология»

Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»

Выпускник научится:

следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;

оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;

проводить оценку и испытание полученного продукта;

проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;

описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;

анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;

проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:

изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования);

определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);

изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;

проводить и анализировать разработку и / или реализацию технологических проектов, предполагающих:

проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:

планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);

планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;

разработку плана продвижения продукта.

Выпускник получит возможность научиться:

характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития,

характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития,

разъяснять социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,

характеризовать группы предприятий региона проживания,

характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения,

анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений,

анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории,

анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности,

получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,

получит опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

II. Содержание учебного предмета

5 класс (34 недели, 2 часа в неделю, 68 часов в год)

№№	Модуль	Групповой проект	Количество часов
1	Технология обработки пищевых продуктов. Человек-художественный образ. *Повар*	"Воскресный завтрак"	16
2	Технология обработки материалов. Человек-техника. *Столяр, слесарь* (металло- и деревообработка)	"Идеи для Вашего дома"	16
3	Технология обработки текстильных материалов.Человек-техника. *Швея(портной)*	"Идеи для Вашего дома"	20
4	Технология моделирования. Человек-знаковая система. *Инженер-конструктор*	"Техника прошлого, настоящего и будущего"	16

6 класс (34 недели, 2 часа в неделю, 68 часов в год)

№№	Модуль	Групповой проект	Количество часов
1	Технология обработки пищевых продуктов. Человек-художественный образ. *Технолог хлебобулочных изделий*	"Званый ужин"	16
2	Технология обработки материалов. Человек-техника. *Сварщик, плотник* (металло- и деревообработка)	"Идеи для Вашего дома"	16
3	Технология обработки текстильных материалов. Человек-техника. *Дизайнер одежды*	"Сам себе дизайнер"	20
4	Технологии получения, преобразования и использования энергии. Человек-знаковая система. *Электрик*	"Да будет свет"	16

7 класс (34 недели, 2 часа в неделю, 68 часов в год)

№№	Модуль	Групповой проект	Количество часов
1	Технология обработки пищевых продуктов. Человек-художественный образ. Кулинария. *Повар-кондитер*	"Лучший десерт"	16
2	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов. Человек-техника. *Газосварщик, строитель* (металло- и деревообработка)	"Идеи для Вашего дома"	16
3	Технология обработки текстильных материалов. Человек-техника. *Художник по костюмам.*	"От идеи до модели"	20
4	Технологии получения, преобразования и использования энергии. Человек-знаковая система. *Инженер-энергетик*	"Зарядись! "	16

8 класс (34 недели, 1 час в неделю, 34 часов в год)

№№	Технология	Групповой проект / ИИП	Количество часов
1	Ресторанный сервис. Человек-человек. *Бармен.*	"Приглашаем на фуршет"	8
2	Элементы техники и машин.Человек-техника. *Мехатроника.*	"Наперегонки с будущем"	8
3	Дизайн интерьера. Человек-художественный образ. *Дизайнер интерьера.*	"Интерьер моей комнаты"	10
4	Технологии получения, обработки и использования информации.Человек-техника. *Инженерный дизайн CAD.*	"Авторы перемен"	8

9 класс (34 недели, 1 час в неделю, 34 часов в год)

№№	Технология	ИИП	Количество часов
1	Ресторанный сервис. Человек-человек.*Официант.*	"Встречаем гостей"	8
2	Элементы техники и машин. Человек-техника.*Токарные работы на станках с ЧПУ*	"Здесь собирают будущее"	8
3	Реклама. Человек - художественный образ. *Менеджер по рекламе.*	"Разработка рекламного продукта"	10
4	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов. Человек-техника. *Прототипирование.*	"Инженерное моделирование? Элементарно!"	8

Формы организации учебной деятельности

- групповые занятия под руководством учителя (обучение в сотрудничестве)
- самостоятельная работа
- работа в парах
- коллективные обсуждения и дискуссии

III. Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности

5класс

№№ урока	Дата план/ факт	Тематическое планирование	Основные виды учебной деятельности	Примечание
Модуль 1. Технология обработки пищевых продуктов.				
1		Инструктаж по ТБ. Физиология питания.	Участие в беседе о правилах санитарии и гигиены при кулинарной обработке продуктов. Соблюдение правил ТБ. Загадки-	

			вопросы о витаминах, полезных веществах, содержащихся в продуктах. Знакомство с профессией повар.	
2		Инструктаж по ТБ. Физиология питания.	Участие в беседе о правилах санитарии и гигиены при кулинарной обработке продуктов. Соблюдение правил ТБ. Загадки-вопросы о витаминах, полезных веществах, содержащихся в продуктах. Знакомство с профессией повар.	
3		Сервировка стола к завтраку.	Освоение подбора столовой посуды и приборов в зависимости от меню. Осуществление текущего контроля своей деятельности. Освоение навыков современной сервировки стола к завтраку.	
4		Сервировка стола к завтраку.	Освоение подбора столовой посуды и приборов в зависимости от меню. Осуществление текущего контроля своей деятельности. Освоение навыков современной сервировки стола к завтраку.	
5		Бутерброды, горячие напитки.	Поиск информации. Историческая справка о бутербродах и популярных горячих напитках. Технология их приготовления.	
6		Бутерброды, горячие напитки.	Поиск информации. Историческая справка о бутербродах и популярных горячих напитках. Технология их приготовления.	
7		Приготовление бутербродов и напитков.	Освоение технологии приготовления основных видов бутербродов, заваривание чая. Сервировка стола. Осуществление текущего контроля своей деятельности. Уборка рабочего места. Соблюдение правил ТБ.	
8		Приготовление бутербродов и напитков.	Освоение технологии приготовления основных видов бутербродов, заваривание чая. Сервировка стола. Осуществление текущего контроля своей деятельности. Уборка рабочего места. Соблюдение правил ТБ.	
9		Блюда из овощей.	Участие в беседе по теме, загадки; Значение овощей в питании человека. Первичная и тепловая обработка овощей.	
10		Блюда из овощей.	Участие в беседе по теме, загадки; Значение овощей в питании человека. Первичная и тепловая обработка овощей.	
11		Приготовление блюд из овощей.	Освоение безопасных приёмов работы с кухонным оборудованием,	

			колющими и режущими инструментами. Выполнение нарезки овощей соломкой, кубиками, кружочками, дольками, кольцами, оформить салат. Осуществление текущего контроля своей деятельности. Уборка рабочего места. Соблюдение правил ТБ.	
12		Приготовление блюд из овощей.	Освоение безопасных приёмов работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами. Выполнение нарезки овощей соломкой, кубиками, кружочками, дольками, кольцами, оформить салат. Осуществление текущего контроля своей деятельности. Уборка рабочего места. Соблюдение правил ТБ.	
13		Блюда из яиц.	Способы определения свежести яиц. Приготовление блюда из яиц. Осуществление текущего контроля своей деятельности. Уборка рабочего места. Соблюдение правил ТБ.	
14		Блюда из яиц.	Способы определения свежести яиц. Приготовление блюда из яиц. Осуществление текущего контроля своей деятельности. Уборка рабочего места. Соблюдение правил ТБ.	
15		Защита группового проекта"**Воскресный завтрак".**	Выбор блюд в соответствии со своими возможностями, подбор столовой посуды и приборов, составление технологической карты (презентация) и приготовление завтрака. Осуществление текущего контроля своей деятельности. Защита проекта.	
16		Защита группового проекта"**Воскресный завтрак".**	Выбор блюд в соответствии со своими возможностями, подбор столовой посуды и приборов, составление технологической карты (презентация) и приготовление завтрака. Осуществление текущего контроля своей деятельности. Защита проекта.	
Модуль2. Технология обработки материалов.				
17		Инструктаж по ТБ. Виды материалов	Знакомиться с правилами поведения в мастерской и на рабочем месте; Соблюдать правила ТБ.	

18		Инструктаж по ТБ. Виды материалов	Знакомиться с правилами поведения в мастерской и на рабочем месте; Соблюдать правила ТБ.	
19		Натуральные, искусственные и синтетические материалы.	Распознавать материалы по внешнему виду.	
20		Натуральные, искусственные и синтетические материалы.	Распознавать материалы по внешнему виду.	
21		Конструкционные материалы	Распознавать материалы по внешнему виду.	
22		Конструкционные материалы	Распознавать материалы по внешнему виду.	
23		Инструменты для ручной и механической обработки материалов.	Ознакомиться с ручными инструментами обработки материалов. Соблюдать правила безопасности труда.	
24		Инструменты для ручной и механической обработки материалов.	Ознакомиться с ручными инструментами обработки материалов. Соблюдать правила безопасности труда.	
25		Технология ручной и механической обработки материалов.	Ознакомиться с технологией ручной и механической обработки материалов.	
26		Технология ручной и механической обработки материалов.	Ознакомиться с технологией ручной и механической обработки материалов.	
27		Графическое отображение формы предмета.	Читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты.	
28		Графическое отображение формы предмета.	Читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты.	
29		Изготовление простых изделий для быта из конструкционных материалов.	Разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации.	
30		Изготовление простых изделий для быта из конструкционных материалов.	Разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации.	
31		Защита группового проекта. «Идеи для Вашего дома».	Умение подбирать материалы и инструменты для изготовления изделия. Усвоение основных этапов работы над проектом. Презентация. Защита проекта.	

32		Защита группового проекта. «Идеи для Вашего дома».	Умение подбирать материалы и инструменты для изготовления изделия. Усвоение основных этапов работы над проектом. Презентация. Защита проекта.	
Модуль 3. Технология обработки текстильных материалов.				
33		Классификация текстильных волокон. Получение х/б и льняных тканей. Ткацкие переплетения. Отделка тканей.	Понимание классификации текстильных волокон: натуральные и химические. Технология производства тканей. Ткацкие переплетения. Ткачество. Изготавливают образец полотняного переплетения.	
34		Классификация текстильных волокон. Получение х/б и льняных тканей. Ткацкие переплетения. Отделка тканей.	Понимание классификации текстильных волокон: натуральные и химические. Технология производства тканей. Ткацкие переплетения. Ткачество. Изготавливают образец полотняного переплетения.	
35		Инструктаж по ТБ.Бытовая швейная машина. Заправка швейной машины.	Классификация швейных машин – готовят сообщения. Усвоение схемы заправки верхней и нижней нити. Правила ТБ при работе на швейной машине. Знакомство с профессией швея(портной)	
36		Инструктаж по ТБ. Бытовая швейная машина. Заправка швейной машины.	Классификация швейных машин – готовят сообщения. Усвоение схемы заправки верхней и нижней нити. Правила ТБ при работе на швейной машине. Знакомство с профессией швея(портной)	
37		Работа на швейной машине. Выполнение машинных швов.	Изучение основных видов машинных швов. Требования к выполнению машинных работ. Терминология машинных работ. Выполнение стачного, накладного шваи швав подгибку с закрытым срезом.	
38		Работа на швейной машине. Выполнение машинных швов.	Изучение основных видов машинных швов. Требования к выполнению машинных работ. Терминология машинных работ. Выполнение стачного, накладного шваи швав подгибку с закрытым срезом.	
39		Измерение фигуры человека. Построение чертежа фартука.	Формирование навыков по измерению фигуры человека. Изучение условных обозначений мерок. Выполнение расчетов и построение чертежа фартука.	
40		Измерение фигуры человека. Построение чертежа фартука.	Формирование навыков по измерению фигуры человека. Изучение условных обозначений мерок. Выполнение расчетов и построение чертежа фартука.	

41		Моделирование фартука.	Изучение способов технического моделирования. Изменение геометрических размеров и формы отдельных деталей фартука. Объединение частей фартука в единые детали или деление на части. Моделирование цветом.	
42		Моделирование фартука.	Изучение способов технического моделирования. Изменение геометрических размеров и формы отдельных деталей фартука. Объединение частей фартука в единые детали или деление на части. Моделирование цветом.	
43		Раскрой фартука.	Подготовка ткани и выкроек к раскрою, раскладка выкроек на ткани, раскрой. Соблюдение правил ТБ при раскрое.	
44		Раскрой фартука.	Подготовка ткани и выкроек к раскрою, раскладка выкроек на ткани, раскрой. Соблюдение правил ТБ при раскрое.	
45		Обработка нижней и боковых сторон фартука.	Обработки нижней части и боковых сторон фартука швом в подгибку с закрытым срезом на швейной машине.	
46		Обработка нижней и боковых сторон фартука.	Обработки нижней части и боковых сторон фартука швом в подгибку с закрытым срезом на швейной машине.	
47		Обработка пояса.	Обработка пояса и разными способами; Соединениепояса с фартуком.	
48		Обработка пояса.	Обработка пояса и разными способами; Соединениепояса с фартуком.	
49		Отделка изделия (вышивка, строчки) Карман.	Изучение простых способов машинной вышивки. для отделки фартука. Отделка тесьмой, аппликацией, кружевом и др. Проверить качество готового изделия.	
50		Отделка изделия (вышивка, строчки) Карман.	Изучение простых способов машинной вышивки для отделки фартука. Отделка тесьмой, аппликацией, кружевом и др. Контролирование качествоаготового изделия.	
51		Защита группового проекта "**Идеи для вашего дома".**	Умение подбирать материалы и инструменты для изготовления изделия. Усвоение основных этапов работы над проектом. Презентация. Защита проекта.	
52		Защита группового проекта "**Идеи для вашего дома".**	Умение подбирать материалы и инструменты для изготовления изделия. Усвоение основных этапов	

			работы над проектом. Презентация. Защита проекта.	
Модуль 4. Технология моделирования.				
53		Инструктаж по ТБ. Что такое модель.	Знакомиться с правилами поведения в мастерской и на рабочем месте. Соблюдать правила ТБ.	
54		Инструктаж по ТБ. Что такое модель.	Знакомиться с правилами поведения в мастерской и на рабочем месте. Соблюдать правила ТБ.	
55		Что такое развертка.	Читать и создавать развертки на основе технических рисунков.	
56		Что такое развертка.	Читать и создавать развертки на основе технических рисунков.	
57		Моделирование из материалов (бумага, картон).	Разрабатывать и создавать изделия из бумаги и картона.	
58		Моделирование из материалов (бумага, картон).	Разрабатывать и создавать изделия из бумаги и картона.	
59		Компьютерное моделирование.	Ознакомиться с простыми программами для компьютерного моделирования.	
60		Компьютерное моделирование.	Ознакомиться с простыми программами для компьютерного моделирования.	
61		Моделирование Tinkercad.	Ознакомиться с базовыми инструментами в программе Tinkercad.	
62		Моделирование Tinkercad.	Ознакомиться с базовыми инструментами в программе Tinkercad.	
63		Создание модели.	Разрабатывать оригинальные модели в зависимости от ситуации.	
64		Создание модели.	Разрабатывать оригинальные модели в зависимости от ситуации.	
65		Печатание модели на 3D - принтере.	Разрабатывать и создавать изделия с помощью 3D-принтера.	
66		Печатание модели на 3D - принтере.	Разрабатывать и создавать изделия с помощью 3D-принтера.	
67		Защита группового проекта "**Техника прошлого, настоящего и будущего**".	Умение печатать 3D модель (сохранять, загружать, редактировать, печатать) Презентация. Защита проекта.	
68		Защита группового проекта "**Техника прошлого, настоящего и будущего**".	Умение печатать 3D модель (сохранять, загружать, редактировать, печатать) Презентация. Защита проекта.	

6класс

№№ урока	Дата план/факт	Тематическое планирование	Основные виды учебной деятельности	Примечание
Модуль 1. Технология обработки пищевых продуктов.				
1		Инструктаж по ТБ. Физиология питания.	Повторение правил ТБ. Поиск информации и разработка презентации о содержании в пищевых продуктах макро и микроэлементов, белков, жиров, углеводов. Знакомство с профессией технолог пищевого производства.	
2		Инструктаж по ТБ. Физиология питания.	Повторение правил ТБ. Поискинформации и разработка презентации о содержании в пищевых продуктах макро и микроэлементов, белков, жиров, углеводов. Знакомство с профессией технолог пищевого производства.	
3		Сервировка стола к ужину. Этикет.	Освоение подбора столовой посуды и приборов в зависимости от меню. Осуществление текущего контроля своей деятельности. Освоение навыков современной сервировки стола к ужину.	
4		Сервировка стола к ужину. Этикет.	Освоение подбора столовой посуды и приборов в зависимости от меню. Осуществление текущего контроля своей деятельности. Освоение навыков современной сервировки стола к ужину.	
5		Блюда из молочных продуктов.	Поиск информации о блюдах. Польза молочных продуктов, понимание процессов пастеризации и стерилизации молока. Оценивание качества кисломолочных продуктов, блюда из творога.	
6		Блюда из молочных продуктов.	Поиск информации о блюдах. Польза молочных продуктов, понимание процессов пастеризации и стерилизации молока. Оценивание качества кисломолочных продуктов, блюда из творога.	
7		Рыба и морепродукты. Блюда из них	Усвоение знаний о пользе рыбы и морепродуктов, их питательной ценности, правилах разделки, переработки и хранении. Ассортимент рыбных блюд.	
8		Рыба и морепродукты. Блюда из них	Усвоение знаний о пользе рыбы и морепродуктов, их питательной ценности, правилах разделки, переработки и хранении. Ассортимент рыбных блюд.	
9		Приготовление блюд из рыбы	Приготовление блюда из рыбы (по выбору), оформление, подача	

			(работа по группам). Соблюдение ТБ	
10		Приготовление блюд из рыбы	Приготовление блюда из рыбы (по выбору), оформление, подача (работа по группам). Соблюдение ТБ	
11		Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	Поиск и представление информации о блюдах из макарон, круп, бобовых. Понимание как определять доброкачественность круп, бобовых и макаронных изделий.	
12		Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	Поиск и представление информации о блюдах из макарон, круп, бобовых. Понимание как определять доброкачественность круп, бобовых и макаронных изделий.	
13		Приготовление блюд из круп, бобовых, макарон.	Приготовление макарон (круп, бобовых) и использование их, в приготовлении других блюд (работа по группам). Соблюдение ТБ.	
14		Приготовление блюд из круп, бобовых, макарон.	Приготовление макарон (круп, бобовых) и использование их, в приготовлении других блюд (работа по группам). Соблюдение ТБ.	
15		Защита группового проекта "**Званый ужин".**	Выбор блюд в соответствии со своими возможностями, подбор столовой посуды и приборов, составление технологической карты (презентация) и приготовление блюд для ужина. Защита проекта.	
16		Защита группового проекта "**Званый ужин".**	Выбор блюд в соответствии со своими возможностями, подбор столовой посуды и приборов, составление технологической карты (презентация) и приготовление блюд для ужина. Защита проекта.	
Модуль 2. Технология обработки материалов.				
17		Инструктаж по ТБ. Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами.	Знакомиться с основными технологиями обработки древесных материалов ручными инструментами. Соблюдать правила ТБ.	
18		Инструктаж по ТБ. Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами.	Знакомиться с основными технологиями обработки древесных материалов ручными инструментами. Соблюдать правила ТБ.	
19		Основные технологии обработки металлов	Знакомиться с основными технологиями обработки металлов и пластмасс ручными инструментами.	

		и пластмасс ручными инструментами.		
20		Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами.	Знакомиться с основными технологиями обработки металлов и пластмасс ручными инструментами.	
21		Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами.	Знакомиться с основными технологиями обработки строительных материалов ручными инструментами.	
22		Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами.	Знакомиться с основными технологиями обработки строительных материалов ручными инструментами.	
23		Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов.	Ознакомиться с базовыми технологиями механического соединения деталей из древесных материалов и металлов.	
24		Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов.	Ознакомиться с базовыми технологиями механического соединения деталей из древесных материалов и металлов.	
25		Технологии соединения деталей с помощью клея.	Ознакомиться с технологиями соединения деталей с помощью клея.	
26		Технологии соединения деталей с помощью клея.	Ознакомиться с технологиями соединения деталей с помощью клея.	
27		Технологии соединения деталей и элементов конструкций из строительных материалов.	Ознакомиться с простыми технологиями соединения деталей конструкций из строительных материалов.	
28		Технологии соединения деталей и элементов конструкций из строительных материалов.	Ознакомиться с простыми технологиями соединения деталей конструкций из строительных материалов.	
29		Технологии окрашивания и лакирования.	Ознакомиться с технологиями окрашивания и лакирования деталей и конструкции из	

		Технологии нанесения покрытий на детали и конструкции из строительных материалов.	строительных материалов.	
30		Технологии окрашивания и лакирования. Технологии нанесения покрытий на детали и конструкции из строительных материалов.	Ознакомиться с технологиями окрашивания и лакирования деталей и конструкции из строительных материалов.	
31		Защита группового проекта "**Идеи для Вашего дома".**	Умение подбирать материалы и инструменты для изготовления изделия. Усвоение основных этапов работы над проектом. Презентация. Защита проекта.	
32		Защита группового проекта "**Идеи для Вашего дома".**	Умение подбирать материалы и инструменты для изготовления изделия. Усвоение основных этапов работы над проектом. Презентация. Защита проекта.	
Модуль 3. Технология обработки текстильных материалов.				
33		Инструктаж по ТБ. Натуральные волокна животного происхождения.	Изучение производства тканей на основе натуральных волокон животного происхождения. Свойства шерстяных и шёлковых тканей. Ткацкие переплетения - саржевое, атласное. Раппорт.	
34		Натуральные волокна животного происхождения.	Изучение производства тканей на основе натуральных волокон животного происхождения. Свойства шерстяных и шёлковых тканей. Ткацкие переплетения - саржевое, атласное. Раппорт.	
35		Инструктаж по ТБ. Регуляторы швейной машины	Изучение устройства машинной иглы, осуществление ее замены. Устранение неправильной машинной строчки, используя основные виды регуляторов. Соблюдение ТБ.	
36		Регуляторы швейной машины	Изучение устройства машинной иглы, осуществление ее замены. Устранение неправильной машинной строчки, используя основные виды регуляторов. Соблюдение ТБ.	
37		Лоскутное шитье. Технология соединения элементов.	Участие в беседе по теме история лоскутного шитья. Презентации «лоскутное шитье и современность» Усвоение правил подбора рисунка и сочетания цветов и геометрических фигур композиции.	

38		Лоскутное шитье. Технология соединения элементов.	Участие в беседе по теме история лоскутного шитья. Презентации «лоскутное шитье и современность» Усвоение правилаподбора рисунка и сочетания цветов и геометрических фигур композиции.	
39		Шитье по шаблонам.	Формирование навыков изготовления швейного изделия. Выполнение раскроя изделия по шаблонам, соединение деталей. Понимание как подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия.	
40		Шитье по шаблонам.	Формирование навыков изготовления швейного изделия. Выполнение раскроя изделия по шаблонам, соединение деталей. Понимание как подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия.	
41		Симметрия и асимметрия в композиции.	Изготовление деталей кроя по схеме и технологической карте.	
42		Симметрия и асимметрия в композиции.	Изготовление деталей кроя по схеме и технологической карте.	
43		Изготовление и отделка изделия в технике пэчворк (прихватка, салфетка, пенал).	Формирование навыков изготовления швейного изделия. Работа на швейной и вышивальной машине (соединение элементов, сборка изделия). ВТО. Соблюдение ТБ	
44		Изготовление и отделка изделия в технике пэчворк (прихватка, салфетка, пенал).	Формирование навыков изготовления швейного изделия. Работа на швейной и вышивальной машине (соединение элементов, сборка изделия). ВТО. Соблюдение ТБ	
45		Изготовление и отделка изделия в технике пэчворк (прихватка, салфетка, пенал).	Формирование навыков изготовления швейного изделия. Работа на швейной и вышивальной машине (соединение элементов, сборка изделия) Ручные работы (потайные стежки). Отделка прихватки, декор, ВТО. Соблюдение ТБ	
46		Изготовление и отделка изделия в технике пэчворк (прихватка, салфетка, пенал).	Формирование навыков изготовления швейного изделия. Работа на швейной и вышивальной машине (соединение элементов, сборка изделия) Ручные работы (потайные стежки). Отделка прихватки, декор, ВТО. Соблюдение ТБ	

47		Обработка застежки "молния"	Овладение навыком использовать однорожковую лапку для втачивания "молнии"	
48		Обработка застежки "молния"	Овладение навыком использовать однорожковую лапку для втачивания "молнии"	
49		Моделирование изделий в технике пэчворк.	Освоение приёмов моделирования изделий (одежда, домашний текстиль, сумки, шляпы). Разбор узора для лоскутного шитья на компьютере с помощью графического редактора. Знакомство с профессией дизайнер одежды.	
50		Моделирование изделий в технике пэчворк.	Освоение приёмов моделирования изделий (одежда, домашний текстиль, сумки, шляпы). Разбор узора для лоскутного шитья на компьютере с помощью графического редактора. Знакомство с профессией дизайнер одежды.	
51		Защита группового проекта"**Сам себе дизайнер".**	Умение подбирать материалы и инструменты для изготовления изделия; Усвоение основных этапов работы над проектом. Презентация. Защита проекта.	
52		Защита группового проекта"**Сам себе дизайнер".**	Умение подбирать материалы и инструменты для изготовления изделия; Усвоение основных этапов работы над проектом. Презентация. Защита проекта.	
Модуль 4. Технологии получения, преобразования и использования энергии.				
53		Инструктаж по ТБ. Виды энергии.	Разбираться в видах энергии, используемых людьми.	
54		Инструктаж по ТБ. Виды энергии.	Разбираться в видах энергии, используемых людьми.	
55		Накопление механической энергии.	Характеризовать сущность работы механической энергии.	
56		Накопление механической энергии.	Характеризовать сущность работы механической энергии.	
57		Что такое тепловая энергия.	Характеризовать сущность работы тепловой энергии.	
58		Что такое тепловая энергия.	Характеризовать сущность работы тепловой энергии.	
59		Методы и средства получения тепловой энергии.	Ориентироваться в способах получения и использования тепловой энергии.	
60		Методы и средства получения тепловой энергии.	Ориентироваться в способах получения и использования тепловой энергии.	
61		Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии	Ориентироваться в способах преобразования тепловой энергии в другие виды энергии и работу.	

		и работу.		
62		Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу.	Ориентироваться в способах преобразования тепловой энергии в другие виды энергии и работу.	
63		Передача тепловой энергии.	Сравнивать эффективность различных источников тепловой энергии.	
64		Передача тепловой энергии.	Сравнивать эффективность различных источников тепловой энергии.	
65		Аккумулирование тепловой энергии.	Ориентироваться в способах получения, использования и аккумулирования электрической энергии.	
66		Аккумулирование тепловой энергии.	Ориентироваться в способах получения, использования и аккумулирования электрической энергии.	
67		Защита группового проекта "**Да будет свет".**	Умение подбирать материалы и инструменты для изготовления изделия; Усвоение основных этапов работы над проектом. Презентация. Защита проекта.	
68		Защита группового проекта "**Да будет свет".**	Умение подбирать материалы и инструменты для изготовления изделия; Усвоение основных этапов работы над проектом. Презентация. Защита проекта.	

7класс

№№ урока	Дата план/факт	Тематическое планирование	Основные виды учебной деятельности	Примечание
Модуль 1.Технология обработки пищевых продуктов.				
1		Инструктаж по ТБ. Физиология питания.	Понимание основ физиологии питания человека. Оказание первой помощи при пищевых отравлениях. Повторение правил ТБ.	
2		Инструктаж по ТБ. Физиология питания.	Понимание основ физиологии питания человека. Оказание первой помощи при пищевых отравлениях. Повторение правил ТБ.	
3		Сервировка стола к обеду. Этикет.	Сервировка стола к обеду. Основные требования. Сервировка праздничного стола. Столовый этикет.	
4		Сервировка стола к обеду. Этикет.	Сервировка стола к обеду. Основные требования. Сервировка праздничного стола. Столовый этикет.	
5		Изделия из теста.	Сообщения (презентации) по теме. Анализ рецептуры и кулинарное использование различных видов теста. Понимание требований к	

			готовым изделиям из теста. Выполнение механической кулинарной обработки муки.	
6		Изделия из теста.	Сообщения (презентации) по теме. Анализ рецептуры и кулинарное использование различных видов теста.Понимание требований к готовым изделиям из теста. Выполнение механической кулинарной обработки муки.	
7		Приготовление изделий из теста.	Выпекание кондитерских изделий из пресного теста (по выбору, работа по группам). Соблюдение ТБ. Сервировка стола и дегустация готовых блюд.	
8		Приготовление изделий из теста.	Выпекание кондитерских изделий из пресного теста (по выбору, работа по группам). Соблюдение ТБ. Сервировка стола и дегустация готовых блюд.	
9		Сладкие блюда и десерт.	Усвоение основных определений и понятий по теме. Составление схемы плоды-ягоды, технологическая карта - желатин, крахмал.	
10		Сладкие блюда и десерт.	Усвоение основных определений и понятий по теме. Составление схемы плоды-ягоды, технологическая карта - желатин, крахмал.	
11		Приготовление сладких блюд и десерта.	Поиск информации. Приготовление блюд (по выбору, работа по группам), использование технологической карты. Выполнение оформление готового блюда. Соблюдение ТБ.	
12		Приготовление сладких блюд и десерта.	Поиск информации. Приготовление блюд (по выбору, работа по группам), использование технологической карты. Выполнение оформление готового блюда. Соблюдение ТБ.	
13		Оформление кондитерских изделий	Ознакомление со способами оформления кондитерских изделий. Внешний вид кондитерских изделий- это их визитная карточка (презентация с рекламой выбранного способа). Знакомство профессией повар-кондитер.	
14		Оформление кондитерских изделий	Ознакомление со способами оформления кондитерских изделий. Внешний вид кондитерских изделий- это их визитная карточка (презентация с рекламой выбранного способа). Знакомство профессией повар-кондитер.	

15		Защита группового проекта "**Лучший десерт**"	Выбор блюд для проекта в соответствии со своими возможностями. Составление технологической карты (презентация), представление и защита проекта.	
16		Защита группового проекта "**Лучший десерт**"	Выбор блюд для проекта в соответствии со своими возможностями. Составление технологической карты (презентация), представление и защита проекта.	
Модуль 2.Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.				
17		Инструктаж по ТБ. Производство металлов.	Знакомиться с основными технологиями производства металлов. Соблюдать правила ТБ.	
18		Инструктаж по ТБ. Производство металлов.	Знакомиться с основными технологиями производства металлов. Соблюдать правила ТБ.	
19		Производство древесных материалов.	Знакомиться с основными технологиями производства древесных материалов.	
20		Производство древесных материалов.	Знакомиться с основными технологиями производства древесных материалов.	
21		Производство синтетических материалов и пластмасс.	Знакомиться с основными технологиями производства синтетических материалов и пластмасс.	
22		Производство синтетических материалов и пластмасс.	Знакомиться с основными технологиями производства синтетических материалов и пластмасс.	
23		Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве.	Знакомиться с основными технологиями производства искусственных волокон в текстильном производстве.	
24		Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве.	Знакомиться с основными технологиями производства искусственных волокон в текстильном производстве.	
25		Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием.	Ознакомиться с простыми технологиями обработки конструкционных материалов резанием.	
26		Производственные технологии обработки конструкционных	Ознакомиться с простыми технологиями обработки конструкционных материалов резанием.	

		материалов резанием.		
27		Производственные технологии пластического формования материалов.	Ознакомиться с простыми технологиями пластического формования материалов.	
28		Производственные технологии пластического формования материалов.	Ознакомиться с простыми технологиями пластического формования материалов.	
29		Физико-химические и термические технологии обработки материалов.	Ознакомиться физико-химическими и термическими технологиями обработки материалов.	
30		Физико-химические и термические технологии обработки материалов.	Ознакомиться физико-химическими и термическими технологиями обработки материалов.	
31		Защита группового проекта"**Идеи для Вашего дома".**	Умение подбирать материалы и инструменты для изготовления изделия. Усвоение основных этапов работы над проектом. Презентация. Защита проекта.	
32		Защита группового проекта"**Идеи для Вашего дома".**	Умение подбирать материалы и инструменты для изготовления изделия. Усвоение основных этапов работы над проектом. Презентация. Защита проекта.	
Модуль 3.Технология обработки текстильных материалов.				
33		Инструктаж по ТБ. Искусственные волокна, их получение и свойства.	Исследование свойства тканей из искусственных и волокон. Нахождение информации и анализ свойства тканей из химических волокон, модели одежды по покрою. Понимание получения прядильного раствора (расплава), формование нитей для производства тканей. Отделка ткани.	
34		Искусственные волокна, их получение и свойства.	Исследование свойства тканей из искусственных и волокон. Нахождение информации и анализ свойства тканей из химических волокон, модели одежды по покрою. Понимание получения прядильного раствора (расплава), формование нитей для производства тканей. Отделка ткани.	
35		Снятие мерок.	Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления чертежа плечевого изделия.	
36		Снятие мерок.	Определение размеров фигуры	

			человека. Снятие мерок для изготовления чертежа плечевого изделия.	
37		Построение чертежа туники (кимоно, халат - по выбору).	Построение чертежа швейного изделия в натуральную величину по меркам или по заданным размерам;	
38		Построение чертежа туники (кимоно, халат - по выбору).	Построение чертежа швейного изделия в натуральную величину по меркам или по заданным размерам;	
39		Моделирование изделия.	Овладение приемами моделирования одежды. Выполнение задания. Знакомство с профессией *художник по костюмам*.	
40		Моделирование изделия.	Овладение приемами моделирования одежды. Выполнение задания. Знакомство с профессией *художник по костюмам*.	
41		Инструктаж по ТБ. Раскрой. Примерка.	Выполнение экономной раскладки выкройки на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани. Изучение способов раскладки выкройки на ткань. Раскрой изделия, пооперационный контроль. Развитие умения произвести примерку, исправлять выявленные дефекты. Правила ТБ.	
42		Инструктаж по ТБ. Раскрой. Примерка.	Выполнение экономной раскладки выкройки на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани. Изучение способов раскладки выкройки на ткань. Раскрой изделия, пооперационный контроль. Развитие умения произвести примерку, исправлять выявленные дефекты. Правила ТБ.	
43		Обработка выреза горловины (бортов изделия).	Планирование время и последовательность выполнения отдельных операций и работы в целом. Обосновывать выбор вида соединительных, краевых и отделочных швов.	
44		Обработка выреза горловины (бортов изделия).	Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом. Обоснование выбора вида соединительных, краевых и отделочных швов.	
45		Обработка боковых швов изделия.	Обоснование выбора вида соединительных, краевых и отделочных швов.	
46		Обработка боковых швов изделия.	Обоснование выбора вида соединительных, краевых и отделочных швов.	
47		Обработка низа	Выбор способа обработки низа	

		изделия.	изделия (шов, декоративная строчка, шитье, оборка).	
48		Обработка низа изделия.	Выбор способа обработки низа изделия (шов, декоративная строчка, шитье, оборка).	
49		Отделка изделия (вышивка, логотип).	Понимание как оценивать качество готового швейного изделия.	
50		Отделка изделия (вышивка, логотип).	Понимание как оценивать качество готового швейного изделия.	
51		Защита группового проекта "**От идеи до модели".**	Умение изготавливать материальные объекты (изделия). Осуществление контроля качествавыполняемой работы. Расчет затрат на выполнение и реализацию проекта. Выполнение пояснительной записки. Проведение презентации проекта.	
52		Защита группового проекта "**От идеи до модели".**	Умение изготавливать материальные объекты (изделия). Осуществление контроля качества выполняемой работы. Расчет затрат на выполнение и реализацию проекта. Выполнение пояснительной записки. Проведение презентации проекта.	
Модуль 4.Технологии получения, преобразования и использования энергии.				
53		Инструктаж по ТБ. Энергия магнитного поля.	Ориентироваться в способах получения и использования энергии магнитного поля.	
54		Инструктаж по ТБ. Энергия магнитного поля.	Ориентироваться в способах получения и использования энергии магнитного поля.	
55		Энергия электрического тока.	Ориентироваться в способах получения и использования энергии электрического тока.	
56		Энергия электрического тока.	Ориентироваться в способах получения и использования энергии электрического тока.	
57		Энергия электромагнитного поля.	Ориентироваться в способах получения и использования энергии электромагнитного поля.	
58		Энергия электромагнитного поля.	Ориентироваться в способах получения и использования энергии электромагнитного поля.	
59		Электрические цепи.	Читать электрические цепи.	
60		Электрические цепи.	Читать электрические цепи.	
61		Электромонтажные и сборочные технологии.	Разбираться в электромонтажных и сборочных технологиях.	
62		Электромонтажные и сборочные технологии.	Разбираться в электромонтажных и сборочных технологиях.	
63		Химическая энергия.	Ориентироваться в способах получения и использования химической энергии.	

64		Химическая энергия.	Ориентироваться в способах получения и использования химической энергии.	
65		Ядерная и термоядерная энергии.	Ориентироваться в способах получения и использования ядерная и термоядерная энергии.	
66		Ядерная и термоядерная энергии.	Ориентироваться в способах получения и использования ядерная и термоядерная энергии.	
67		Защита группового проекта"**Зарядись!** "	Умение подбирать материалы и инструменты для изготовления изделия; Усвоение основных этапов работы над проектом. Презентация. Защита проекта.	
68		Защита группового проекта"**Зарядись!** "	Умение подбирать материалы и инструменты для изготовления изделия; Усвоение основных этапов работы над проектом. Презентация. Защита проекта.	

8класс

№№ урока	Дата план/факт	Тематическое планирование	Основные виды учебной деятельности	Примечание
Модуль 1.Ресторанный сервис.				
1		Инструктаж по ТБ. Барное оборудование.	Знакомство с профессией бармен. Изучение барного оборудования, его назначение и применение.	
2		Способы смешивания напитков.	Ориентация в основных способах смешивания напитков для приготовления коктейлей.	
3		Слоистые (полосатые) коктейли	Понимание значения плотности жидкостей для составления напитка.	
4		Способы оформления коктейлей.	Изучение вариантов нарезки фруктов, три способа оформления коктейлей с гарниром. Бокалы, их виды.	
5		Практикум. Технология приготовления безалкогольных коктейлей.	Приготовление коктейлей (практика), рассказ о нем в процессе работы . Готовый Умение оформить готовый напиток , презентовать и подать гостю.	
6		Практикум. Технология приготовления безалкогольных коктейлей.	Приготовление коктейлей (практика), рассказ о нем в процессе работы . Готовый Умение оформить готовый напиток , презентовать и подать гостю.	
7		Практикум. Технология приготовления безалкогольных коктейлей.	Приготовление коктейлей (практика), рассказ о нем в процессе работы . Готовый Умение оформить готовый напиток , презентовать и подать гостю.	
8		Защита индивидуального проекта	Умение подбирать способы, инструменты и оборудование для приготовления коктейля; Усвоение	

		"**Приглашаем на фуршет**"	основных этапов работы над проектом, самоконтроль. Презентация. Защита проекта.	
Модуль 2.Элементы техники и машин.				
9		Инструктаж по ТБ. Что такое техника.	Понимать, что такое техника.	
10		Инструменты, механизмы и технические устройства.	Ознакомить с инструментами, механизмами и техническими устройствами.	
11		Понятие о технической системе.	Понимать, что такое техническая система, технологическая машина.	
12		Рабочие органы технических систем (машин). Двигатели технических систем (машин).	Разбираться с рабочими органами технических систем (машин). Двигателями технических систем (машин).	
13		Двигатели.	Ознакомиться с классификацией двигателей.	
14		Воздушные двигатели. Гидравлические двигатели. Паровые двигатели.	Разбираться в воздушных, гидравлических и паровых двигателях.	
15		Тепловые машины внутреннего сгорания. Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели.	Ознакомиться с тепловыми машинами внутреннего сгорания. Реактивным и ракетными двигателями.	
16		Защита индивидуального проекта. "**Наперегонки с будущим**"	Умение подбирать материалы и инструменты для изготовления изделия; Усвоение основных этапов работы над проектом. Презентация. Защита проекта.	
Модуль3. Дизайн интерьера.				
17		Инструктаж по ТБ. Искусство дизайна. Профессия "дизайнер".	Знакомство с профессией дизайнер-интерьера.	
18		О современном интерьере. Основные стили и функции интерьера.	Ознакомление с основными функциями современного интерьера: сон, отдых, индивидуальная работа, приготовление пищи, прием пищи, санитарная гигиена ,хранение вещей.	
19		Цветовое решение помещения.	Цветовая палитра. Понимание принципов сочетания в общем случае, пропорциональное распределение, игра контрастов.	
20		Принципы планирования	Ознакомление с основными принципами функционального	

		жилища. Функциональное зонирование.	зонирования.	
21		Выполнение эскизов комнаты.	Формирование правильных навыков в технике выполнения эскизов.	
22		Меблировка квартиры (комнаты).	Изучение способов расстановки мебели,расстановка в разных комнатах.	
23		Создание эскизов интерьера комнаты	Формирование правильных навыков в расстановке мебели (оборудовании) эскизов	
24		Примеры конструктивного решения интерьеров.	Работа над дизайн-проектом своей комнаты.	
25		Примеры конструктивного решения интерьеров.	Работа над дизайн-проектом своей комнаты.	
26		Защита индивидуального проекта. "**Интерьер моей комнаты".**	Выполнение эскиза своей комнаты, подбор цветового решения, мебели. Усвоение основных этапов работы над проектом.Контроль качества выполняемой работы. Презентация. Защита проекта.	
Модуль 4.Технологии получения, обработки и использования информации.				
27		Инструктаж по ТБ. Восприятие информации.	Разбираться в сущности информации и формах её материального воплощения.	
28		Кодирование информации при передаче сведений.	Осуществлять кодирование информации при передаче сведений.	
29		Сигналы и знаки при кодировании информации.	Применять сигналы и знаки при кодировании информации.	
30		Символы как средство кодирования информации.	Применять символы при кодировании информации.	
31		Источники и каналы получения информации.	Разбираться в источниках и каналах получения информации.	
32		Метод наблюдения в получении новой информации.	Разбираться в методе наблюдения в получении новой информации.	
33		Опыты или эксперименты для получения новой информации.	Использовать опыты или эксперименты для получения новой информации.	
34		Защита индивидуального проекта. "**Авторы перемен".**	Уметь подбирать материалы и инструменты для изготовления изделия; Усвоение основных этапов работы над проектом. Презентация. Защита проекта.	

9 класс

№№	Дата	Тематическое	Основные виды учебной	Примечание

урока	план/факт	планирование	деятельности	
Модуль 1.Ресторанный сервис.				
1		Инструктаж по ТБ. Требования к обслуживанию.	Знакомство с профессией официант.Требования к внешнему виду официанта.	
2		Салфеточное мастерство.	История салфетки. Способы складывания салфеток.	
3		Практикум. Салфеточное мастерство.	Овладение способами складываниясалфеток (основные и вспомогательные, высокие и низкие).	
4		Сервировка стола. Подготовка к обслуживанию.	Изучение способа складывания скатерти(стол-коробка). Подготовка столовых приборов и посуды (шлифовка).	
5		Подача напитков. Подача блюд.	Ознакомление с правилами подачи напитков. блюд (схема движения официанта,правила налива, последовательность подачи блюд).	
6		Практикум. Обслуживание гостя.	Формирование умения встречать гостя, проводить его к столику, прием заказа, обслуживание, расчет, проводить к выходу).	
7		Практикум. Обслуживание гостя.	Овладение умением встречать гостя, проводить его к столику, прием заказа, обслуживание, расчет, проводить к выходу).	
8		Защита индивидуального проекта. "**Встречаем гостей**".	Демонстрация основных умений работы над проектом. Защита проекта - обслуживание гостя. Защита проекта - салфеточное мастерство.	
Модуль2.Элементы техники и машин.				
9		Инструктаж по ТБ. Органы управления технологическими машинами.	Оценивать область применения и возможности того или иного вида техники.	
10		Системы управления.	Разбираться в принципах работы устройств систем управления техникой.	
11		Автоматическое управление устройствами и машинами.	Разбираться в принципах работы автоматического управления устройствами и машинами.	
12		Основные элементы автоматики.	Ориентироваться в видах устройств автоматики в технологических машинах и бытовой технике.	
13		Роботы и робототехника.	Проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов.	
14		Классификация роботов.	Проводить классификацию роботов.	
15		Направления современных разработок в области	Управлять моделями роботизированных устройств.	

		робототехники.		
16		Защита индивидуального проекта. "**Здесь собирают будущее".**	Умение подбирать материалы и инструменты для изготовления изделия; Усвоение основных этапов работы над проектом. Презентация. Защита проекта.	
Модуль3.Реклама.				
17		Инструктаж по ТБ. Функции и задачи менеджера по рекламе.	Знакомство с профессией менеджер по рекламе.	
18		Коммуникация с заказчиком.	Развитие умения проведение первичного анализа рынка и конкурентной среды.	
19		Структура и разработка брифа.	Ознакомление с формой согласительного порядка между заказчиком и агентством, оптимальный методом эффективной рекламы	
20		Копирайтинг.	Развитие умения написания рекламного текста.	
21		Брейн-нейм, слоган, рекламный текст.	Ознакомление с бренд-неймом. Разработка брейн- нейма, рекламного слогана.	
22		Торговая марка, логотип.	Изучение основных правил разработки (баланс, размер, цвет, шрифт, "логостиль") Разработка вариантов торговой марки и логотипа.	
23		Визуализация в интернет среде.	Разработка визуальной концепции, перспективных каналов в интернет-среде.	
24		Графика и инфографика.	Создание карточки объекта рекламирования	
25		Планирование рекламной кампании.	Разработка плана, определение каналов продвижения новой торговой марки.	
26		Защита индивидуального проекта «Фирменный стиль. Логотип»	Умение подбирать материалы и инструменты для изготовления изделия; Усвоение основных этапов работы над проектом. Презентация. Защита проекта.	
Модуль 4.Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.				
27		Инструктаж по ТБ. Понятие прототипирование. Основные этапы создания прототипа.	Ознакомиться с основными понятиями и этапами прототипирования.	
28		Классификация методов, систем и установок аддитивных технологий.	Разбираться в классификации методов, систем и установок аддитивных технологий.	

29		Устройство однотипных 3D принтеров.	Ознакомиться с устройством однотипных 3D принтеров.	
30		Применение аддитивных технологий в различных отраслях промышленности, в образовании, сфере услуг, медицине.	Ориентироваться в применение аддитивных технологий в различных отраслях промышленности, в образовании, сфере услуг, медицине.	
31		Устройство 3D принтера с двумя экструдерами.	Ознакомиться с устройством 3D принтера с двумя экструдерами.	
32		Предварительная настройка принтера перед печатью. Подготовка G-кода. Настройка параметров печати.	Ознакомиться с настройкой принтера перед печатью.	
33		Вывод модели на печать.	Ознакомиться с выводом модели на печать.	
34		Защита индивидуального проекта. "«Инженерное моделирование? Элементарно! "	Умение подбирать материалы и инструменты для изготовления изделия; Усвоение основных этапов работы над проектом. Презентация. Защита проекта.	

Приложение

Нормы оценки знаний, умений и навыков, учащихся по технологии

Оценка проектной деятельности

«5» Учащийся самостоятельно выполнил все этапы проекта, не нуждался в помощи учителя, выполненное изделие отвечает всем требованиям проекта, полностью соответствует ее функциональному назначению, имеет высокое качество, проект выполнен и сдан в срок.

«4» Учитель оказывал значительную помощь в виде наводящих вопросов, литературы, выполненное изделие в основном отвечает требованиям проекта и соответствует функциональному назначению, имеет хорошее качество и выполнено в срок

«3» Учитель оказывает учащемуся значительную помощь не только в виде наводящих вопросов, но и в конкретизации задания, действий, дополнительного инструктирования, постоянной помощи на технологическом этапе, при выполнении учащийся постоянно нуждается в стимулировании, выполненное изделие частично отвечает требованиям проекта а в основном соответствует назначению, но имеет низкое качество, выполнено в срок.

«2» Учащийся постоянно нуждался в помощи учителя, выполненное изделие не соответствует требованиям проекта, не выполняет свое функциональное назначение, имеет плохое качество и к конечному сроку выполнено около половины работы.

Примерные нормы оценки знаний

«5» Учащийся полностью усвоил учебный материал, может изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

«4» Учащийся в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки в его изложении, подтверждает ответ конкретными примерами, правильно отвечает на дополнительные вопросы.

«3» Учащийся не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки в его изложении своими словами, затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы учителя.

«2» Учащийся полностью не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может привести конкретные примеры, не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

Примерные нормы оценки практической работы

«5» Полностью соблюдались правила трудовой и технологической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд или соблюдался план работы, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила техники безопасности, отношение к труду добросовестное, к инструментам - бережное, экономное.

«4» Работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места которые исправлялись самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила техники безопасности.

«3» Самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, техники безопасности, организации рабочего места.

«2» Самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, правил техники безопасности, которые повторялись после замечаний учителя.

Качество изделия

«5» Изделие (или другая работа, например графическая) выполнены с учетом установленных требований: а) шероховатость поверхности; б) качество выполнения основных операций (клепки, нарезание резьбы, сборки и **Т-Д-);** в) точность соблюдения размеров; г) другие требования.

«4» Изделие (или другая работа, например, графическая) выполнено с незначительными отклонениями от заданных требований (шероховатость поверхности, качество выполнения основных операций и др.). Отклонения в размерах составляют: древесина +_1-2 мм, металл +_0,5-1 мм.

«3» Изделие (или другая работа) выполнено со значительными нарушениями заданных требований (шероховатость поверхности, качество выполнения основных операций и др.). Отклонения в размерах составляют: древесина +_3 мм. металл +_1,5 мм.

«2» Изделие (или другая работа) выполнено с грубыми нарушениями заданных требований или допущен брак.

Качество изделия

«5» Изделие (или другая работа, например графическая) выполнены с учетом установленных требований: а) качество обработки изделия; б) качество выполнения основных узлов, ВТО и заключительная отделка (соответствие изделия фасону, конструкции**);** в) ровные строчки, нет перекосов, «морщин»; г) детали изделия соединены между собой без пропуска стежков, концы строчек закреплены, д) красивый внешний вид и другие требования.

«4» Изделие (или другая работа, например вышивка, вязание) выполнено с незначительными отклонениями от заданных требований (неровность строчки, качество выполнения основных операций имеет мелкие недочеты и др.). Отклонения строчек в размерах составляют: +_1-2 мм.

«3» Изделие (или другая работа) выполнено со значительными нарушениями заданных требований (значительное не соответствие изделия фасону, неровные строчки, некачественно выполнены основные операции и др.). Отклонения в размерах составляют: +_3 мм до +_5 мм.

«2» Изделие (или другая работа) выполнено с грубыми нарушениями заданных требований или допущен брак.