

**Тематическое планирование
Технология 5 класс (девочки)**

Раздел	Тема урока	Кол-во часов
Проектная деятельность	ИОТ 58, 58.1. Вводный урок. Содержание предмета «Технология». Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности	1
	Потребности и технологии. Потребности. Понятие технологии. Цикл жизни технологии. Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии. Разработка проектного замысла в рамках избранного обучающимся вида проекта. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический).	1
Технологии домашнего хозяйства	Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические). Интерьер и планировка кухни, столовой. Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление кухни. Современные стили в оформлении кухни. Технологии в сфере быта. Проектирование кухни на	1
	Лабораторно-практические и практические работы Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью. Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой. Проектирование кухни-столовой.	1
Электротехника	Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др. Электроприборы. Бытовая техника и ее развитие. Лабораторно-практические и практические работы: Бытовые электроприборы. Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приемов работы с бытовыми э	1
	Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства(поисковый этап)	1
	Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства (технологический этап)	1
	Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства (заключительный этап)	1
Технология обработки пищевых продуктов	ИОТ 79-83 Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Санитария и гигиена на кухне. Безопасные приемы работы на кухне. Пр	1
	Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Медицинские технологии. Тестирующие препараты. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.	1
	Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия пекарь. Технология приготовления горячих напитков. Виды горячих напитков. Сорты чая, их вкусовые достоинства, по	1
	ИОТ 79-83 Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества. Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.	1
	Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. П	1
	ИОТ 79-83 Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустация блюд. Оценка качества	1
	Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Производственные технологии. Промышленные технологии. Технологии сельского хозяйства. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка их к заморозке. Хранение и условия кулинарного и	1
	ИОТ 79-83 Лабораторно-практические и практические работы. Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов	1
	Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространенные формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве са	1
	ИОТ 79-83 Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление блюд из сырых и вареных овощей и фруктов. Разработка и изготовление материального продукта. Апробация полученного материального продукта. Дегустация блюд. Оценка качества.	1

	Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при кулинарной обработке яиц. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц. Жарение яиц. Подача готовых блюд.	1
	ИОТ 79-83 Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.	1
	Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.	1
	Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.	1
	Творческий проект по разделу «Технология обработки пищевых продуктов»	1
	Творческий проект по разделу «Технология обработки пищевых продуктов».	1
Технология создания изделий из текстильных материалов	Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Технологический процесс, его параметры, сырье, ресурсы, результат. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласно	1
	ИОТ 75 Лабораторно-практические и практические работы. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.	1
	Текстильные материалы и их свойства. Виды ресурсов. Способы получения ресурсов. Физические, эргономические, эстетические, технологические свойства. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент.	1
	ИОТ 75 Лабораторно-практические и практические работы. Сравнительный анализ прочности окраски тканей. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.	1
	Эскизы и чертежи. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок.	1
	Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия	1
	ИОТ 72 Особенности построения выкроек швейных изделий. Проектирование и конструирование моделей по известному прототипу. Выкройки салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.	1
	ИОТ 76 Лабораторно-практические и практические работы. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.	1
	Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх.	1
	ИОТ 76 Лабораторно-практические и практические работы. Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками. Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.	1
	Приёмы работы на швейной машине. Начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Простые механизмы как часть технологических систем.	1
	ИОТ 76 Лабораторно-практические и практические работы. Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины. Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка. Упражнение в выполнении закрепек.	1
	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с портновскими булавками	1
	ИОТ 75, 72 Лабораторно-практические и практические работы. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.	1
	Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания – ручное обметывание; временное соединение деталей – сметывание; в	1
	ИОТ 72 Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление образцов ручных швов.	1
	Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание	1
	ИОТ 73, 74 Лабораторно-практические и практические работы. Проведение влажно-тепловых работ.	1

	Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания – машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей – стачивание; постоянное закрепление подогнутого края – застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.	1
	ИОТ 76 Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление образцов машинных швов.	1
	Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов в разутюжку и стачной шов в заутюжку) и краевых (шов в подгибку с открытым срезом и шов в подгибку с открытым обмётанным срезом, шов в подгибку с закрытым срезом). Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в	1
	ИОТ 72-76 Лабораторно-практические и практические работы. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану. Технологическая карта. Алгоритм. Инструкция.	1
	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	1
	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».	1
	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»..	1
	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов	1
	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов.	1
	Творческий проект по разделу Создание изделий из текстильных материалов»	1
Технология художественных ремесел	Виды декоративно-прикладного искусства. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего региона, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров.	1
	Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Основы композиции и законы восприятия цвета. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахромат	1
	Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики. Ее связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам. Технология изготовления шаблонов для лоскутных узоров. Выкраивание деталей, создание лоску	1
	ИОТ 72 Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление образцов лоскутных узоров.	1
	Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.	1
	ИОТ 72-76 Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.	1
Технологии творческой и опытнической деятельности	Подготовка электронной презентации. Составление технологической карты известного технологического процесса. Апробация путей оптимизации технологического процесса. Требования к оформлению портфолио.	1
	Защита творческого проекта.	1
ИТОГО		60

**Тематическое планирование
Технология 6 класс (девочки)**

Раздел	Тема урока	Кол-во часов
Технология домашнего хозяйства	ИОТ- 3.2, 58.1, 58 Вводный урок. Понятие. Технологии. Цикл жизни технологии. Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии.	1
	Технологии в сфере быта. Технологии содержания жилья. Интерьер жилого дома. Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Практическая работа: Современные информационные технологии. Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома.	1
	Материалы, изменившие мир. Технологии получения материалов. Современные материалы: многофункциональные материалы, возобновляемые материалы (биоматериалы) пластика и керамика, как альтернатива металлам, новые перспективы металлов, пористые металлы. Технология получения и обработки материалов с заданными свойствами, композитные материалы, технологии синтеза. Биотехнологии. Современные стили в интерьере	1
	Понятие о технологии фитодизайна. Роль комнатных растений в интерьере. Уход за комнатными растениями. Функции специалиста занятых в производстве. Профессии, связанные с растениеводством. Практическая работа: Пересадка (перевалка) комнатных растений. Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.	1
	История развития технологий. Источники развития технологий: эволюция потребностей, практический опыт, научное знание, технологизация научных идей. Развитие технологий и проблемы антропогенного воздействия на окружающую среду. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития. Творческий проект «Растения в интерьере жилого дома».	1
	Творческий проект «Растения в интерьере жилого дома». Этапы выполнения творческого проекта.	1
	Творческий проект «Растения в интерьере жилого дома». Этапы выполнения творческого проекта..	1
Технология обработки пищевых продуктов	ИОТ 82, 80, 79, 81 Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Нанотехнологии: новые принципы получения материалов и продуктов с заданными. Блюда из рыбы и морепродуктов. Пищевая ценность рыбы и морепродуктов.	1
	ИОТ 80,82 Хранение продовольственных и непродовольственных продуктов. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Санитарные требования при обработке рыбы. Лабораторно-практическая работа: Определение свежести рыбы.	1
	ИОТ 80,82 Составление технологической карты известного технологического процесса. Апробация путей оптимизации технологического процесса. Изготовление информационного продукта по заданному алгоритму. Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов (продукт и технология его изготовления – на выбор образовательных	1
	ИОТ 80,82 Побочные эффекты реализации технологического процесса. Технология в контексте производства. Технология приготовления блюд из морепродуктов Практическая работа: Определение качества термической обработки морепродуктов.	1
	ИОТ 80,81 Производственные технологии. Промышленные технологии. Технологии сельского хозяйства. Производственные технологии. Промышленные технологии. Технологии сельского хозяйства. Производственные технологии. Промышленные технологии. Технологии сельского хозяйства. Блюда из мяса. Значение мясных блюд в питании. Признаки доброкачественности мяса. Лабораторно-практическая: Определение доброкачеств	1
	ИОТ 80,82 Автоматизация производства. Производственные технологии автоматизированного производства. Условия и сроки хранения мясной продукции. Санитарные требования при обработке мяса.	1
	ИОТ 80,82 Способы обработки продуктов питания и потребительские качества. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Лабораторно-практическая: Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.	1
	ИОТ 80,82 Способы представления технической и технологической информации. Технические условия. Технологическая карта. Алгоритм. Инструкция. Технологическая карта. Составление технологической карты Практическая работа: Технология приготовления блюд из мяса.	1
	ИОТ 80,82 Технологическая система как средство для удовлетворения базовых и социальных нужд человека. Входы и выходы технологической системы. Управление в технологических системах. Обратная связь. Развитие технологических систем и последовательная передача функций управления и контроля от человека технологической системе. Робототехника. Системы автоматического управления. Программирование работы	1
	ИОТ 80,82 Разработка и изготовление материального продукта. Апробация полученного материального продукта. Модернизация материального продукта Составление технологической карты. Практическая работа: Технология приготовления блюд из птицы	1
	ИОТ 80,82 Культура потребления: выбор продукта / услуги. Заправочные супы. Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями.	1

	ИОТ 80,82 Составление технологической карты. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу. Практическая работа: Технология приготовления заправочного супа.	1
	ИОТ 80,82 Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Меню обеда. Практическая работа: Составление меню обеда. Сервировка стола к обеду.	1
	ИОТ 80 Технологии содержания жилья. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами. Практическая работа: Технология приготовления обеда. Определение калорийности блюд.	1
	Творческий проект «Приготовление воскресного семейного обеда». Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: технологический проект, бизнес-проект (бизнес-план), инженерный проект, дизайн-проект, исследовательский проект, социальный проект. Бюджет проекта. Фандрайзинг. Специфика фандрайзинга для разных типов проектов. Способы продвижения продукта на рынке. Сегментация рынка	1
	Этапы выполнения творческого проекта. (поисковый этап)	1
	Этапы выполнения творческого проекта. (технологический этап)	1
	Этапы выполнения творческого проекта (технологический этап)	1
	Этапы выполнения творческого проекта. (защита проекта)	1
	Этапы выполнения творческого проекта (защита проекта)	1
Технология создание изделий из текстильных материалов	Управление в современном производстве. Роль метрологии в современном производстве. Инновационные предприятия. Трансферт технологий. Осуществление мониторинга СМИ и ресурсов Интернета по вопросам формирования, продвижения и внедрения новых технологий, обслуживающих ту или иную группу потребностей или отнесенных к той или иной технологической стратегии. Классификация текстильных химических волокон.	1
	Лабораторно-практическая: Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.	1
	ИОТ 75 Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом.	1
	Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Практическая работа: Снятие мерок.	1
	ИОТ 72 Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	1
	Практическая работа: Построение чертежа (проектное изделие).	1
	Техники проектирования, конструирования, моделирования. Способы выявления потребностей. Методы принятия решения. Анализ альтернативных ресурсов. Моделирование. Функции моделей. Использование моделей в процессе проектирования технологической системы. Моделирование швейных изделий. Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуг	1
	Специфика социальных технологий. Технологии работы с общественным мнением. Социальные сети как технология. Технологии сферы услуг. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия. Подготовка выкройки к раскрою. Функции специалистов, занятых в производстве. Профессия художник по костюму. Практик	1
	ИОТ 78, 76, 71 Порядок действий по сборке конструкции механизма. Способы соединения деталей. Технологический узел. Понятие модели. Устройство машинной иглы. неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Лабораторно-практическая работа	1
	ИОТ 78,76,71 Порядок действий по проектированию конструкции / механизма, удовлетворяющей(-его) заданным условиям. Простые механизмы как часть технологических систем. Робототехника и среда конструирования. Виды движения. Кинематические схемы. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины Практическая работа:	1
Технология изготовления швейных изделий	ИОТ 75, 72, 71 Сборка моделей. Исследование характеристик конструкций. Проектирование и конструирование моделей по известному прототипу. Испытания, анализ, варианты модернизации. Модернизация продукта. Разработка конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения. Конструирование пр	1
	ИОТ 71,73, 74 Разработка вспомогательной технологии. Разработка / оптимизация и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту. Составление технологической карты. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила выполнения (ВТО)-влажно-тепловая обработка. Практическая работа: Дублирование деталей клеевой прокладкой.	1
	ИОТ 72 Изготовление материального продукта с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования. Правила безопасной работы иглами и булавками. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах. Практическая работа: Изготов	1
	ИОТ 76,78 Основные машинные операции. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов. Практическая работа: Изготовление машинных швов.	1

	ИОТ 76,78 Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом мягкого пояса, бретелей. Практическая работа: Обработка мелких деталей проектного изделия.	1
	ИОТ 72 Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Практическая работа: Подготовка изделия к примерке.	1
	ИОТ-72 Проведение примерки проектного изделия. Практическая работа: Устранение дефектов после примерки.	1
	ИОТ 72,78 Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Практическая работа: Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов.	1
	ИОТ 72,76,78 Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Практическая работа: Обработка застёжки подбортом.	1
	ИОТ 72,78 Обработка боковых швов. Практическая работа: Обработка боковых швов.	1
	ИОТ 72,78 Обработка нижнего среза изделия. Практическая работа: Обработка нижнего среза изделия.	1
	ИОТ 72,74, 73 Окончательная отделка изделия. Практическая работа: Окончательная отделка изделия.	1
	Творческий проект «Наряд для семейного обеда». Логика проектирования технологической системы. Модернизация изделия и создание нового изделия как виды проектирования технологической системы. Конструкции. Основные характеристики конструкций	1
	Этапы выполнения творческого проекта (поисковый этап)	1
	Этапы выполнения творческого проекта (технологический этап)	1
	Этапы выполнения творческого проекта(технологический этап).	1
	Этапы выполнения творческого проекта (заключительный этап)	1
Технология художественных ремесел	ИОТ 72 Вязание крючком. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Сборка деталей.ИОТ 72 Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий	1
	ИОТ 72 Практическая работа: Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами. ИОТ 72 Практическая работа: Выполнение плотного вязания по кругу	1
	ИОТ 72 Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. ИОТ 72 Практическая работа: Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.	1
	ИОТ 72 Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Современные информационные технологии. Создание схем для вязания с помощью ПК. ИОТ 72 Практическая работа: Разработка схем жаккардового узора на ПК	1
	Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком и спицами». Разработка проектного замысла по алгоритму («бытовые мелочи»): реализация этапов анализа ситуации, целеполагания, выбора системы и принципа действия / модификации продукта (поисковый и аналитический этапы проектной деятельности). Изготовление материального продукта с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих р	1
	ИТОГО	60

**Тематическое планирование
Технология 7 класс (девочки)**

Раздел	Тема урока	Кол-во часов
Технологии домашнего хозяйства	ИОТ58, 58.1. Роль освещения в интерьере. Освещение и освещенность, нормы освещенности в зависимости от назначения помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Энергетическое обеспечение нашего дома. Электроприборы. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании	1
	Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Разработка проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов. Систематизация коллекции, книг.	1
	Экология жилья. Технологии содержания жилья. Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки.	1
	Лабораторно-практические и практические работы. Генеральная уборка кабинета технологии. Подбор моющих средств для уборки помещения.	1
	Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Электроприборы. Бытовая техника и ее развитие. Современный многофункциональный пылесос. Системы автоматического управления. Программирование работы устройств. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор.	1
	Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.	1
	Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».	1
	Обоснование проектного решения по основаниям соответствия запросу и требованиям к освещенности и экономичности.	1
Технология обработки пищевых продуктов	Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления	1
	ИОТ 79-83 Лабораторно-практические и практические работы. Определение качества молока и молочных продуктов. Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.	1
	Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Нанотехнологии: новые принципы получения материалов и продуктов с заданными свойствами. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение	1
	Лабораторно-практические и практические работы. Определение качества меда. Приготовление изделий из жидкого теста.	1
	Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецепт и технология приготовления пресного слоеного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Современные	1
	ИОТ 79-83 Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление изделий из пресного слоеного теста. Приготовление изделий из песочного теста.	1
	Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Рецепт и технология их приготовления и подача к столу	1
	ИОТ 79-83 Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление сладких блюд и напитков.	1
	Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.	1
	ИОТ 79-83 Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню. Приготовление блюд для праздничного сладкого стола. Сервировка праздничного стола. Разработка приглашений на праздник с помощью ПК. Современные информационные технологии.	1
	Творческий проект по разделу «Технология обработки пищевых продуктов».	1
	Разработка проектного замысла в рамках избранного обучающимся вида проекта.	1
Технология создания изделий из текстильных материалов	Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Автоматизация производства. Производственные технологии автоматизированного производства. Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. Материалы, изменившие мир. Технологии получения материалов. Современные материалы: многофункциональные материалы, возобновляемые материалы (биоматериалы). Биотехнологии. Признаки опред	1

	ИОТ72 Лабораторно-практические и практические работы. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.	1
	Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.	1
	ИОТ 72,75 Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.	1
	Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета. Современные информационные технологии. Осуществление мониторинга СМИ и ресурсов Интернета по вопросам формирования, продвижения и внедрения новых технологий, обл	1
	ИОТ 76 Лабораторно-практические и практические работы. Моделирование юбки. Техники проектирования, конструирования, моделирования. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою	1
	ИОТ 72-74 Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.	1
	ИОТ 72-74 Лабораторно-практические и практические работы. Раскрой проектного изделия.	1
	Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками - подшивание	1
	ИОТ 72 Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление образцов ручных швов.	1
	Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный шов с закрытым срезом и с открытым срезом.	1
	ИОТ 76 Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление образцов машинных швов.	1
	Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды.	1
	ИОТ 72-76 Лабораторно-практические и практические работы. Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией. Обработка складок. Подготовка и проведение примерки поясного изделия.	1
	Устранение дефектов после примерки. Порядок действий по сборке конструкции / механизма. Способы соединения деталей. Технологический узел. Понятие модели. Последовательность обработки поясного изделия после примерки Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия.	1
	ИОТ 72-76 Лабораторно-практические и практические работы. Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза. Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы. Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.	1
	Творческий проект по разделу «Технология создания изделий из текстильных материалов». Логика проектирования технологической системы. Модернизация изделия и создание нового изделия как вида проектирования технологической системы. Конструкции. Основные характеристики конструкций. Порядок действий по проектированию конструкции / механизма, удовлетворяющей (-его) заданным условиям. Моделирование.	1
	Творческий проект по разделу «Технология создания изделий из текстильных материалов» (поисковый этап)	1
	Творческий проект по разделу «Технология создания изделий из текстильных материалов» (технологический этап)	1
	Творческий проект по разделу «Технология создания изделий из текстильных материалов» (технологический этап).	1
	Творческий проект по разделу «Технология создания изделий из текстильных материалов» (заключительный этап)	1
	Творческий проект по разделу «Технология создания изделий из текстильных материалов» (представление проекта	1
Художественные ремесла	Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология выполнения горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология выполнения холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике.	1
	ИОТ 72, 75 Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.	1
	Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани.	1
	ИОТ 75,72 Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.	1
	Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков	1
	ИОТ 75, 72 Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образца вышивки прямых, петельных и косых ручных стежков.	1

	Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом. Современные информационные технологии.	1
	ИОТ 75,72 Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образца вышивки в технике крест.	1
	ИОТ 75, 72 Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью Атласная и штриховая гладь.	1
	ИОТ 75, 72Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образцов вышивки гладью.	1
	Швы французский узелок и рококо.	1
	ИОТ 75, 72 Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образцов вышивки французским узелком и рококо.	1
	Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Профессия вышивальщица.ИОТ 72 Лабораторно-практические и практические работы. Вышивка атласными лентами и оформление готовой работы.	1
	Стирка и оформление готовой работы. ИОТ 72 Лабораторно-практические и практические работы. Стирка и оформление готовой работы.	1
	Творческий проект по разделу «Художественные ремесла». Разработка проектного замысла по алгоритму («бытовые мелочи»): реализация этапов анализа ситуации, целеполагания, выбора системы и принципа действия / модификации продукта (поисковый и аналитический этапы проектной деятельности).	1
Технологии творческой и опытной деятельности	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: технологический проект, бизнес- проект (бизнес-план), инженерный проект, дизайн-проект, исследовательский проект, социальный проект. Бюджет проекта. Фандрайзинг. Специфика фандрайзинга для разных типов проектов. Цель и задачи проектно	1
	Разработка и реализации персонального проекта, направленного на разрешение лично значимой для обучающегося проблемы. Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта.	1
	Составные части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Анализ и синтез как средства решения задачи. Техника проведения морфологического анализа. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для з	1
	ИТОГО	60

**Тематическое планирование
Технология 8 класс (девочки)**

Раздел	Тема урока	Кол-во часов
Технологии домашнего хозяйства	Вводный урок. Вводный инструктаж по охране труда	1
	Экология жилья. Экологические проблемы, связанные с утилизацией сточных вод. Технологии содержания жилья. Взаимодействие со службами ЖКХ. Лабораторно-практическая работа: Изучение конструкции водопроводных смесителей.	1
	Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища. Лабораторно-практическая работа: Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Ознакомление с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде).	1
	Водоснабжение и канализация в доме. Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме. Лабораторно-практическая работа: Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома.	1
	Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Лабораторно-практическая работа: Определение расхода стоимости горячей и холодной воды в месяц.	1
Электротехника	Электроприборы. Бытовая техника и ее развитие. Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению	1
	Электрическая и индукционная плиты на кухне. Принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Экономия энергии в быту. Пути сокращения потерь энергии. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Лабораторно-практическая работа: Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети.	1
	Отопление и тепловые потери. Назначение, устройство, правила эксплуатации рефлектора, воздушного обогревателя (радиатора).	1
	Устройство и принцип действия электрического фена. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств. Лабораторно-практическая работа: Ознакомление с устройством и принципом действия стиральной машины-автомат, электрического фена.	1
	Электронные приборы: телевизоры, DVD, музыкальные центры, компьютеры, часы и др.	1
	Сокращение срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения. Лабораторно-практическая работа: Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.	1
	Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Использование энергии: механической, электрической, тепловой, гидравлической. Машины для преобразования энергии. Устройства для накопления энергии. Устройства для передачи энергии. Потеря энергии. Последствия потери энергии для экономики и экологии. Пути сокращения потерь энергии. Альтернативные источники эн	1
	Описание систем и процессов с помощью блок-схем. Электрическая схема. Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Лабораторно-практическая работа: Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследование работы цепи при различных вариантах её сборки.	1
	Виды проводов. Правила безопасной работы. Лабораторно-практическая работа: Выполнение упражнений по механическому оконцеванию, соединению и ответвлению проводов.	1
	Установочные изделия. Инструменты для электромонтажных работ; приёмы монтажа. Приёмы монтажа и соединений установочных приводов и установочных изделий. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ. Лабораторно-практическая работа: Электромонтажные работы: ознакомление с видами электромонтажных инструментов и приемами их использования.	1
	Энергетическое обеспечение нашего дома. Освещение и освещенность, нормы освещенности в зависимости от назначения помещения. Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика электрической энергии. Лабораторно-практическая работа: Изучение схем квартирной проводки. Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц.	1
	Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека. Лабораторно-практическая работа: Ознакомление с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.	1
	Творческий проект «Дом будущего». Разработка проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки. Обоснование проектного решения по основаниям соответствия запросу и требованиям к освещенности и экономичности. Планирование (разработка) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку	1
Этапы выполнения творческого проекта.	2	
Семейная экономика	Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Лабораторно-практическая работа: Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи.	1

	Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Лабораторно-практическая работа: Анализ потребностей членов семьи.	1
	Потребности и технологии. Потребности. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели. Развитие потребностей и развитие технологий. Реклама. Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности. Технология совершения покупок. Лабораторно-практическая работа: Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учетом его состава. Из	1
	Потребительские качества товаров и услуг. Лабораторно-практическая работа: Анализ качества и потребительских свойств товаров.	1
	Правила поведения при совершении покупок. Способы защиты прав потребителей. Лабораторно-практическая работа: Выбор способа совершения покупки. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей.	1
	Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: технологический проект, бизнес-проект (бизнес-план), инженерный проект, дизайн-проект, исследовательский проект, социальный проект. Бюджет проекта. Фандрайзинг. Специфика фандрайзинга для разных типов проектов. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Практи	1
Современное производство и профессиональное самоопределение	Предприятия региона проживания обучающихся, работающие на основе современных производственных технологий. Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях региона, рабочие места и их функции. Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях региона, рабочие места и их функции. Понятия трудового ресурса, рынка труда. Характеристики современного рынка труда. Квалификации и профессии.	1
	Концепции «обучения для жизни» и «обучения через всю жизнь». Система профильного обучения: права, обязанности и возможности. Лабораторно-практическая работа: Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Ознакомление с профессиограммами массовых для региона профессий.	1
	Обобщение опыта получения продуктов различными субъектами, анализ потребительских свойств этих продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства. Оптимизация и регламентация технологических режимов производства данного продукта. Пилотное применение технологии на основе разработанных регламентов. Разработка и реализации персонального проекта, направленного на разрешение лично знач	1
	Творческий проект «Мой профессиональный выбор». Этапы выполнения творческого проекта.	1
	ИТОГО	30