

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 184 с углубленным изучением отдельных  
предметов им.М.И.Махмутова» Советского района города Казани

«Рассмотрено» Руководитель МО МБОУ «Школа №184»  Сафина Г.А. Протокол № 1 от « 29 » 08 2019г	«Согласовано» Заместитель директора по УР  Хатынова Р.Г. « 29 » 08 2019г	«Утверждаю» МБОУ «Школа №184»  Салахова Э.М. Приказ № 200 от « 31 » 08 2019г 
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

#### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии(девочки)

Уровень образования основное общее образование 5-8 классы

Разработала программу Сафина Гульсита Анваровна

Рассмотрено на заседании педагогического совета

Протокол №1 от 31.08.2019г

## **Планируемые результаты изучения предмета «Технология»**

### **Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения предмета «Технология»**

При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

**Личностные результаты** освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
- эффективной социализации; становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

**Метапредметные результаты** освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

**Предметные результаты** изучения предметной области "Технология" должны отражать:

- 1) осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
- 2) овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- 3) овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- 4) формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- 5) развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
- 6) формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

**Результаты, заявленные образовательной программой «Технология» по блокам содержания Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития**

***Выпускник научится:***

- называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
  - называть и характеризовать перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
  - объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;
  - проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов. Выпускник получит возможность научиться:
  - приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.
- Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся

***Выпускник научится:***

- следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового

продукта;

- оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;
- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;
- в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;
- 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) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;  модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;  определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);  встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;  изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию технологических проектов, предполагающих:  оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);  обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и ее пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;  разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;
- 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;
- проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).

***Выпускник получит возможность научиться:***

- выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;
- модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;
- технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации
- оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения

***Выпускник научится:***

- 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.

***Выпускник получит возможность научиться:***

- предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;
- анализировать социальный статус произвольно заданной социально- профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.
- оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения

## Содержание учебного предмета

Название раздела	Краткое содержание	Количество часов
<b>Основное общее образование</b>		
<b>5 класс 70 часов</b>		
<b>Раздел 1. «Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития»-6 часов</b>		
<p><b>Раздел 1.</b> <b>«Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития»</b></p>	<p>Вводный урок. Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: дизайн-проект. Понятие о проектной деятельности, творческих проектов, этапах их подготовки и реализации</p> <p>Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований.</p> <p>Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.</p>	6
<p><b>Раздел 2. «Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся»-60(час)</b></p> <p>Кулинария</p>	<p>Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.</p> <p>Питание как физиологическая потребность. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.</p> <p>Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Технология заваривания, подача чая. Сорта</p>	14

	<p>и виды кофе. Технология приготовления кофе, какао подача напитка. Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.</p> <p>Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека.</p> <p>Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш.</p> <p>Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.</p> <p>Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки..</p> <p>Способы хранения овощей и фруктов.</p> <p>Свежезамороженные овощи и фрукты.</p> <p>Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах. Способы удаления лишних нитратов из овощей.</p> <p>Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание).</p> <p>Значение яиц в питании человека. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую.</p> <p>Особенности сервировки стола к завтраку.</p> <p>Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака.</p>	
Создание изделий из текстильных материалов	<p>Классификация текстильных волокон.</p> <p>Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.</p> <p>Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Волокна растительного происхождения: хлопчатобумажные и льняные ткани, нитки, тесьма, лента.</p> <p>Определение направления долевой нити в ткани.</p> <p>Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения фартука. Подготовка выкройки</p>	24



	<p>к раскрою. Правила безопасной работы ножницами.</p> <p>Швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. машинных Подготовка швейной машины к работе. Приёмы работы на швейной машине. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и прав-ла использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.</p> <p>Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.</p> <p>Требования к выполнению ручных работ. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).</p> <p>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.</p> <p>Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание.</p> <p>Последовательность изготовления швейных изделий. Обработка накладных карманов, пояса (в фартуке).Профессии закройщик, портной. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.</p>	
Растениеводства	<p>Определение видов сельскохозяйственных культур. Определение чистоты, всхожести</p>	1

	и посевную . годность семян .Технология посева(посадки комнатных) растений(овощей). Основные виды дикорастущих растений своего региона. Излагать информацию о растениях (доклад, реферат)	
Животноводства	Распознать основные виды животных. Виды животноводческой продукции: молока, мяса, яиц, шерсти, пушнины. Ознакомиться с информацией и технологией разведения домашних животных на примере зоопарка. Ознакомиться с информацией по улучшению пород собак и кошек в клубах.	1
Художественные ремёсла	Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Понятие композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Цветовые сочетания в орнаменте. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.	8
Технологии получения, преобразования и использования энергии	Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.	2
<b>Раздел 3. Построение образовательных траекторий и планов в</b>	Предприятия региона проживания обучающихся, работающие на современных производственных технологий. Обзор ведущих технологий, применяющихся на	4

<b>области профессионального самоопределения»</b>	технологий, предприятиях региона, рабочие места и их функции.	
<b>6 класс 70 часов</b>		
<b>Раздел I. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития</b>	Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Выполнять проект по одной из «Стили в оформлении интерьера»	4
<b>Раздел 2. «Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся»- 62 (час)</b> Кулинария	<p>Определять свежесть рыбы и мяса органолептическими методами. Определять срок годности мяса и рыбных консервов. Подбирать инструменты для кулинарной обработки рыбы и мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных и рыбных блюд. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса, рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки мяса и рыбных блюд. Сервировать стол. Знакомиться с профессией повар. Находить и предъявлять информацию о блюдах из мяса, рыбы и морепродуктов. Определять качество птицы</p> <p>Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить информацию о блюдах из птицы. Готовить и оформлять заправочный суп. Находить информацию о различных супах. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда</p>	14
Создание изделий из текстильных материалов	<p>Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон</p> <p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Знать информацию об истории швейных изделий,</p>	22

	<p>о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц.</p> <p>Выполнять эскиз проектного изделия.</p> <p>Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины. Изучать приёмы моделирования отрезной плечевой одежды.</p> <p>Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства</p> <p>Изучать устройство машинной иглы, устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе. Овладевать безопасными приёмами работы на швейной машине. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Выполнять правила безопасной работы утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: примётывание; вымётывание; машинных работ: притачивание и обтачивание. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией закройщик</p>	
Художественные ремёсла	<p>Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком.</p> <p>Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий.</p> <p>Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Находить и предъявлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. Создавать схемы для вязания с помощью ПК</p>	16
Технология сельского хозяйства	<p>Производственные технологии.</p> <p>Промышленные технологии. Технологии сельского хозяйства. Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений.</p>	1
Технология животноводства	<p>Виды животноводческой продукции: молока, мяса, яиц, шерсти, пушнины.</p> <p>Ознакомиться с информацией и технологией разведения домашних животных на примере зоопарка</p>	1
Электротехнические работы	<p>Устройство для накопления энергии. Потеря энергии. Последствия потери энергии для экономики и экологии. Пути сокращения потерь энергии. Альтернативные источники энергии. Энергосбережение в быту.</p>	2
<b>Раздел 3. «Построение образовательных траекторий и планов в</b>	<p>Строительная отрасль Республики Татарстан.</p> <p>Профессии в области строительства.</p>	4

<b>области профессионального самоопределения»</b>	Производство материалов на предприятиях региона проживания обучающихся. Производство продуктов питания на предприятиях региона проживания обучающихся. Организация транспорта людей и грузов в регионе проживания обучающихся, спектр профессий.	
<b>7 класс 70часов</b>		
<b>Раздел 1.«Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития»</b>	Нахождение и представление информации об устройстве системы освещения жилого помещения. Знакомство с понятием «умный дом». Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения .Знакомство с профессией дизайнер. Выполнение генеральной уборки кабинета технологии. Знакомство с информацией о пищевых веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучение средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. Изучение санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений	2
<b>Раздел 2. «Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся» - 62 часа.</b>  Технология кулинария	Определение качество молока и молочных продуктов органолептическими методами.. Планировка последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Определение качества молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов, меда, блинов Сервировка стола и дегустировать готовых блюд: выпечку, молочные блюда, Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. Нахождение информации о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов. Нахождение информации о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой «жаворонков» из дрожжевого теста; о происхождении слова «пряник» Способ классической и современной (быстрой) технологиях приготовления слоёного теста; Составление меню обеда. Расчёт количество и стоимость продуктов для сладкого стола. Выполнение сервировку сладкого стола. Приемы безопасного труда на кухне.	16

Технология создания изделий из текстильных материалов	Изучение свойства шерстяных и шёлковых тканей. Определение сырьевой состав тканей. Нахождение информации о шёлкоткачестве. Снятие мерки с фигуры человека Расчитывание по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Построение чертёжа прямой юбки Выполнение эскиза проектного изделия. Изучение приёмы моделирования юбки с расширением книзу. Изучение приёмы моделирования юбки со складками. Моделировать проектное швейное изделие. Выполнение выкройки швейного изделия из журнала мод. Знакомство с профессией художник по костюму и текстилю. Проведение примерки проектного изделия. Устранение дефектов после примерки. Выполнение ВТО.	22
Художественные ремесла	Подбор материала и оборудования для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками; швом крест; атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо, атласными лентами. Нахождение информации об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом	10
Электроприборы	Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов. Оценивание допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Изучение устройства и принцип действия стиральной машины-автомата, электрического фена для сушки волос. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения	1
Технология сельского хозяйства	Производственные технологии. Промышленные технологии. Технологии сельского хозяйства. Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений.	1
Технология животноводства	Виды животноводческой продукции: молока, мяса, яиц, шерсти, пушнины. Ознакомиться с информацией и технологией разведения домашних животных	1
<b>Раздел 3. « Построение образовательных траекторий и планов в</b>	Производство и потребление энергии в Республике Татарстан. Профессии в сфере	2

<b>области профессионального самоопределения»</b>	энергетики. Характеристика группы предприятий региона проживания. Характеристика учреждений профессионального образования в сфере энергетики различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения. Автоматизированное производство на предприятиях Республики Татарстан, новые функции рабочих профессий в условиях высокотехнологичных автоматизированных производств и новые требования к кадрам. Социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда	
<b>8 класс 35 часов</b>		
<b>Раздел 1. «Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития»</b>	Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Вещества, используемые в современных промышленных технологиях получения продуктов питания и их влияние на здоровье человека. Хранение продовольственных продуктов. Составление рациона питания, адекватного ситуации. Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ.	4
<b>Раздел 2. «Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся» - (29ч)</b> Семейная экономика	Оценивание имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализирование потребности членов семьи. Планирование недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её состава. Анализировать качество и потребительские свойства товаров. Планирование возможную индивидуальную трудовую деятельность	7
Электротехника	Оценивание допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Изучение устройства и принцип действия стиральной машины-автомата, электрического фена для сушки волос. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения. Чтение простые электрические схемы. Сборка электрической цепь из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследование работы цепи при различных вариантах её сборки. Ознакомление с видами электромонтажных	10

	инструментов и приёмами их использования; выполнять упражнения по несложному электромонтажу. Научиться изготавливать удлинитель	
Технологии творческой и опытнической деятельности	Знакомство с примерами творческих проектов семиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучение этапы выполнения проекта. Обосновывание тему творческого проекта. Нахождение информации по проблеме, формирование базу данных. Разрабатывание несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливание необходимую документацию и презентацию с помощью ПК. Выполнение проекта и анализировать результаты работы.	6
Современное производство и профессиональное самоопределение	Знакомство по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Анализирование предложений работодателей на региональном рынке труда. Проводить диагностику склонностей и качеств личности. Строить планы профессионального образования и трудоустройства. Профессиональное самоопределение	4
Технологии растениеводства и животноводства	Знакомство с историей развития биотехнологий. Основные направления и объекты биотехнологий. Применение биотехнологий в растениеводстве, животноводстве, рыбном хозяйстве, легкой и пищевой промышленности, экологии, медицине, здравоохранении, фармакологии, биоэлектронике, космонавтике. Профессия специалист-технолог в области природоохранных (экологических) биотехнологий. Понятие « порода». Ветеринарная защита животных от болезней. Ветеринарный паспорт. Профессии селекционер по племенному животноводству, ветеринарный врач	2
<b>3 « Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения»</b>	Характеристика группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития. Характеристика ситуаций на региональном рынке труда, тенденции ее развития. Социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда. Характеристика группы предприятий региона проживания.	2



	Характеристика учреждений профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения.	
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

### Календарно – тематическое планирование по технологии 5 класс (девочки)

№	Наименование разделов, тема урока	Количество во часов	Дата проведения			
			5а		5б	
			Пл н	фв кт	пл ан	фа кт
<b>Раздел 1. «Современные материальные, информационные и гуманитарные Технологии и перспективы их развития»-6 часов</b>						
1	Логика построения и обобщения разработки отдельных видов проектов: технологический проект, дизайн-проект	2				
2	Мини-проект «Планировка кухни, столовой»	2				
3	Потребности. Потребности и технологии. Иерархия потребностей. Общественные потребности.	1				
4	Развитие потребностей и развитие технологии	1				
<b>Раздел 2. «Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся»-60(час)</b>						
4	Санитария и гигиена на кухне. Побочные эффекты реализации технологического процесса.	1				
5	Здоровое питание. Физиология питания	1				
6	Способы обработки продуктов питания. Бутерброды. Горячие напитки	2				
7	Способы обработки продуктов питания. Блюда из крупы или макаронных изделий	2				
8	Способы обработки продуктов питания . Блюда из сырых овощей. Блюда из вареных овощей	2				
9	Способы обработки продуктов питания и потребительские качества	1				
10	Практическая работа «Приготовление салатов из сырых и вареных овощей»	1				
11	Способы обработки продуктов питания Блюда из яиц.	2				
12	Культура потребления. Сервировка стола к завтраку	2				
13	Защита проекта «Воскресный завтрак в моей семье»	4				
<b>Создание изделий из текстильных материалов24(час)</b>						
14	Технологии получения материалов. Практическая работа «Изучение свойств тканей из хлопка льна»	1				
15	Производство текстильных материалов. Натуральные волокна. Практические работы	1				

	«Определение лицевой и изнаночной сторон ткани», «Определение направления долевой нити»					
16	Конструкции. Основные характеристики конструкций. Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа проектного изделия»	1				
17	Опыт конструирования. Конструирование простых систем с обратной связью на основе технических конструкторов	1				
18	Технические условия. Эскиз чертежа швейного изделия. Практическая работа «Построение чертежа основы фартука»	2				
19	Моделирование. Опыт моделей. Функции моделей.	1				
20	Модернизация изделия и создание нового изделия как виды проектирования технологической системы	1				
21	Изготовление продукта на основе технической документации с применением элементарных рабочих инструментов. Понятие о стежке, строчке, шве. Практическая работа «Выполнение образцов машинных швов»	2				
22	Порядок действий по проектированию конструкции, удовлетворяющей заданным условиям	2				
23	Простые механизмы как часть технологических систем. Швейные ручные работы.	2				
24	Современные бытовые швейные машины с электроприводом. Детали машины и узлы. Устройство и принцип работы.	2				
25	Составление карт простых механизмов, сборка действующей модели в среде образовательного конструктора. Практическая работа «Выполнение стачных и краевых машинных швов»	1				
26	Понятие модели. Раскрой швейного изделия.	2				
27	Обработка нижнего и боковых срезов фартука. Практическая работа «Обработка нижнего и боковых срезов фартука»	2				
28	Апробация полученного материального продукта. Модернизация продукта.	1				
29	Сборка деталей фартука.	1				
30	Изготовление пояса(обтачивание) ВТО.	1				
	Защита проекта «Наряд для семейного проекта. завтрака»	4				
Технология растениеводства (1 час)						
31	Общая технология выращивания культурных растений. Технология использования дикорастущих растений.	1				
Технология животноводство (1 час)						
32	Виды животноводческой продукции: молока, мяса, яиц, шерсти, пушнины. Ознакомиться с	1				

	информацией и технологией разведения домашних животных на примере зоопарка.					
<b>Художественные ремесла 8(час)</b>						
33	Изготовление продукта на основе технологической документации с применением рабочих инструментов.	1				
34	Изготовление информационного продукта по заданному алгоритму.	2				
35	Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте. Применение орнамента в татарском народном костюме.	1				
36	Разработка и изготовление материального продукта.	2				
37	Изготовление информационного продукта по заданному алгоритму .Лоскутное шитье.	2				
38	Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни».	2				
<b>Технологии получения, преобразования и использования энергии -2(час)</b>						
39	Бытовая техника. Электроприборы. Изучение правил эксплуатации СВЧ печи, холодильника..	2				
<b>Раздел 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения»-4 (час)</b>						
40	Предприятия региона обучающихся, современных производственных технологий. работающие на основе современных производственных технологий.	2				
41	Экскурсии на предприятия. Защита реферата о профессии.	2				

**Календарно – тематическое планирование по технологии 6 класс (девочки)**

№	Наименование разделов, тема урока	Количество часов	Дата проведения			
			ба		6б	
			план	факт	план	факт
<b>Раздел I. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития -(4час)</b>						
1	Жизненный цикл технологии. Управление в технологических системах.	2				
2	Технологическая система как средство для удовлетворения базовых и социальных нужд человека. Входы и выходы технологической системы. Управление в технологических системах. Обратная связь.	2				
<b>Раздел 2. «Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся»-62 (час)</b>						
Кулинария (18ч)						

3	Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи.	2				
4	Технология обработки рыбы и морепродуктов	1				
5	Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов	1				
6	Технологии обработки мясных продуктов	1				
7	Приготовление блюд из мяса	1				
8	Культура потребления: выбор продукта и услуги. Технология обработки птицы.	2				
9	Технология приготовления первых блюд	1				
10	Приготовление супов	1				
11	Технология сервировки стола	2				
12	Правила этикета	2				
13	Защита проекта «Приготовление семейного обеда»	4				
Создание изделий из текстильных материалов (24ч)						
14	Развитие технологических систем и последовательная передача функций управления и контроля от человека технологической системе. Промышленные технологии. Системы автоматического управления. Программирование работы устройств.	2				
15	Промышленные технологии. Системы автоматического управления. Программирование работы устройств.	2				
16	Материалы ,изменившие мир. Технологии получения материалов. Производственные технологии.	2				
17	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 образовательной организации). Разработка конструкции и модернизации, альтернативные решения. Апробация путем оптимизации технологического процесса. Раскрой изделия. Разработка конструкций в заданной ситуации: способы модернизации, альтернативные решения. Обработка горловины изделия. Разработка конструкций в заданной ситуации: испытания, анализ. Составление технологической карты известного технологического процесса	8(2) 2 2 1 1				
18	Апробация полученного материального продукта. Модернизация материального продукта.	2				
19	Техники проектирования, конструирования, моделирования Логика построения и решения проблемы Логика построения и отдельных видов проектов: инженерный проект	6 (1) 1				

	Логика построения и особенности разработки исследовательский проект	1				
	Способы продвижения проектов продукта на рынке.	1				
	Поиск необходимой информации для решения проблемы.	2				
20	Защита проекта «Наряд для семейного обеда»	2				
<b>Художественные ремёсла (16 ч)</b>						
21	Разработка и изготовление материального продукта. Составление технологической карты известного технологического процесса	2				
	-Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания крючком и спицами	2				
	-Основные виды петель при вязании крючком.	2				
	-Столбики, крючком. Петли с накидом.					
	Вязание крючком по кругу.	2				
	Вязание крючком по спирали, квадрат. спирали, квадрат.	2				
	-Изготовление продукта на документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов.	2				
	-Основные виды петель при вязание спицами	2				
	узоров из лицевых и вязании спицами					
22	Апробация полученного материального продукта.	2				
23	Защита проекта «Защита проекта «Аксессуары спицами или крючком»	2				
<b>Технология сельского хозяйства(1ч)</b>						
24	Производственные технологии. Промышленные технологии. Технологии сельского хозяйства. Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений.	1				
<b>Технология животноводства (1ч)</b>						
25	Виды животноводческой продукции: молока, мяса, яиц, шерсти, пушнины. Ознакомиться с информацией и технологией разведения домашних животных на примере зоопарка	1				
<b>Электротехнические работы(2ч)</b>						
26	Устройство для накопления энергии. Потеря энергии. Последствия потери энергии для экономики и экологии.	2				
<b>Раздел 3. «Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения»-4(час)</b>						
27	Строительная отрасль Республики Татарстан. Профессии в области строительства.	2				
28	Производство продуктов питания на предприятиях региона проживания обучающихся Организация транспорта людей и грузов в регионе проживания обучающихся, спектр профессий.	2				

**Календарно – тематическое планирование по технологии 7 класс (девочки)**

№	Наименование разделов, тема урока	Количество часов	Дата проведения			
			7а		7б	
			план	факт	план	факт
<b>Раздел 1.«Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития» (2ч)</b>						
1	Современные информационные технологии. Виды транспорта, история развития. Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Устройство технологии в сфере быта.	1				
2	Технологии в сфере быта. Экология жилья. Технологии содержания жилья.	1				
<b>Раздел 2.«Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся» - 62 (час)</b>						
3	Технология содержания жилья. Светильники	2				
4	Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере	2				
5	Защита проекта «Умный дом»	2				
Технология кулинария(16час)						
6	Медицинские технологии. Современные промышленные технологии получения продуктов питания.	2				
7	Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Составление технологической карты известного технологического процесса. -Способы обработки продуктов питания и потребительские качества -Блюда из молока и кисломолочных продуктов - Изделия из пресного слоеного и песочного теста - Практическая работа «Приготовление изделий из слоеного и песочного теста	10(2) 2 2 2 2				
8	Культура потребления: выбор продукта, услуги. Хранение продовольственных и непродовольственных продуктов.	2				
9	Защита проекта «Праздничный сладкий стол»	2				
Технология создания изделий из текстильных материалов(22час)						
10	Автоматизация производства. Производственные технологии автоматизированного производства. Свойства текстильных волокон	2				
11	Материалы, изменившие мир. Технологии получения материалов. Современные материалы:	2				

	многофункциональные материалы, возобновляемые материалы (биоматериалы), пластики и керамика как альтернатива металлам, новые перспективы применения металлов, пористые металлы. Технологии получения и обработки материалов с заданными свойствами. Биотехнологии .					
12	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).	2				
13	Техники проектирования, конструирования, моделирования Конструирование швейных изделий. Моделирование швейных изделий Раскрой поясной одежды	6 2 2 2				
14	Разработка и изготовление материального продукта. Составление технологической карты известного технологического процесса Технология ручных работ -Технология машинных работ -Технология обработки среднего шва юбки с застежкой молнией и разрезом. -Подготовка и проведение примерки поясной одежды -Последовательность обработки поясного изделия после примерки. -Технология обработки вытачек, боковых срезов. -Технология обработки верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом -Обработка нижнего среза изделия	10(1) 1 1 1 1 1 1 1				
15	Апробация полученного материального продукта. Модернизация материального продукта. Способы продвижения продукта на рынке. Сегментация рынка. Позиционирование продукта. Маркетинговый план.	2				
16	Защита проекта «Праздничный наряд»	2				
Художественные ремесла(10час)						
17	Разработка и изготовление материального продукта. Составление технологической карты известного технологического процесса. Ручная роспись тканей Вышивание Техника вышивания швом крест Вышивание по свободному контуру Вышивание лентами	8(2) 2 2 2				
18	Апробация полученного материального продукта Защита проекта «Подарок своими руками»	2				

Электроприборы (1 час)						
19	Модернизация материального продукта.	1				
Технологии растениеводства и животноводства (2 час)						
20	Сельскохозяйственные технологии	1				
21	Технология животноводства	1				
<b>Раздел 3. « Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения»-(2 час)</b>						
22	Современные информационные технологии. Потребности в перемещении людей и товаров, потребительские функции транспорта. Виды транспорта, история развития транспорта. Влияние транспорта на окружающую среду. Безопасность транспорта. Транспортная логистика. Регулирование транспортных потоков	2				

**Календарно – тематическое планирование по технологии 8 класс (девочки)**

№	Наименование разделов, тема урока	Количес тво часов	Дата проведения	
			8а	
			план	факт.
<b>Раздел 1. «Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития» -( 4ч)</b>				
1	Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Нанотехнологии: новые принципы получения материалов и продуктов с заданными свойствами.	2		
2	Управление в современном производстве. Роль метрологии в современном производстве. Инновационные предприятия. Трансферт технологий.	1		
3	Культура потребления: выбор продукта, услуги.	1		
<b>Раздел 2. «Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся» -(29ч)</b>				
<b>«Семейная экономика» (7ч)</b>				
4	Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. -Бюджет семьи -Технология совершения покупок -Технология ведения бизнеса -Сбережения и личный бюджет	7(1) 2 1 1 2		
<b>«Электротехника» (10ч)</b>				
5	Разработка и изготовление материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов (тематика: дом и его содержание, школьное здание и его содержание).	10(1)		



	-Электрические устройства с элементами автоматики -Электромонтажные и сборочные технологии. Правила Т.Б.при электротехнических работах - Бытовые электроприборы -Электроосветительные приборы -Параметры источников и потребители энергии	2 1 1 2 2		
	Творческий проект «Плакат по электробезопасности»	1		1
<b>«Технологии творческой и опытнической деятельности» (6ч)</b>				
6	Обобщение опыта получения продуктов различными субъектами, анализ потребительских свойств этих продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства.	1		
7	Оптимизация и регламентация технологических режимов производства данного продукта. Пилотное применение технологии на основе разработанных регламентов.	2		
8	Разработка персонального проекта, направленного на разрешение лично значимой для обучающегося проблемы. Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта.	2		
9	Составление технологической карты известного технологического процесса.	1		
<b>«Современное производство и профессиональное самоопределение» (4ч)</b>				
10	Апробация полученного материального продукта. Модернизация материального продукта специалистов, занятых в производстве».	2		
11	Специфика социальных технологий. Технологии работы с общественным мнением. Социальные сети как технология. Технологии сферы услуг.	1		
12	Моделирование процесса управления в социальной системе (на примере элемента школьной жизни).	1		
<b>«Технологии растениеводства и животноводства» (2ч)</b>				
13	Изготовление информационного продукта по заданному алгоритму. Автоматизированное производство на предприятиях нашего региона. Функции специалистов, занятых в производстве».	2		
<b>3 « Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения»(2ч)</b>				
14	Современные информационные технологии. Потребности в перемещении людей и товаров, потребительские функции транспорта.	1		
15	Виды транспорта, история развития транспорта. Влияние транспорта на окружающую среду. Безопасность транспорта. Транспортная логистика. Регулирование транспортных потоков	1		



В данном документе  
применены, пропущено и списано  
печатных 33 листа  
Директор завода: *Лев С.М. Козлов*

