

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "НИКОЛАЕВСКАЯ ШКОЛА"
АДМИНИСТРАЦИИ ВОЛНОВАХСКОГО РАЙОНА

РАССМОТРЕНО

Педагогическим советом
МБОУ «Николаевская школа»
администрации Волновихского района
Протокол №
от «__» ____ 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УВР
МБОУ «Николаевская школа»
администрации Волновихского района
Л.Н. Харченко
от «01» 09 2023 г

УТВЕРЖДЕНО

приказом и.о. директора
МБОУ «Николаевская
школа» администрации
Волновихского района
В.Д. Кулик
от «01» 08 2023 г. №__



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебного предмета
«Технология»

(для 6, 7 классов образовательных
организаций)

Рабочую программу составила: _____

М.А.Турыанская

2023 г

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по учебному предмету «Технология» разработана на основе Примерной основной образовательной программы основного общего образования (ПООПООО 2015 г.) и требований, представленных в Федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования.

Программа включает цели и задачи предмета «Технология», общую характеристику учебного курса, личностные, метапредметные и предметные результаты его освоения, содержание курса, тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности. Функции программы по учебному предмету «Технология»:

- нормирование учебного процесса, обеспечивающее в рамках необходимого объёма изучаемого материала чёткую дифференциацию по разделам и темам учебного предмета;
- плановое построение содержания учебного процесса, включающее планирование последовательности освоения технологии в основной школе, учитывающее увеличение сложности материала, исходя из возрастных особенностей обучающихся;
- обще методическое руководство учебным процессом.

Рабочая программа составлена с учётом полученных обучающимися при обучении в начальной школе технологических знаний и опыта трудовой деятельности.

Цели и задачи обучения

Основной **целью** изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

На основании требований ФГОС второго поколения в содержании программы предполагается реализовать актуальные в настоящее время компетентностные, личностно - ориентированные, универсальные деятельностные подходы, которые определяют **задачи обучения**:

- приобретение знаний о взаимодействии природы, общества и человека, об экологических проблемах и способах их разрешения, о негативных последствиях влияния трудовой деятельности человека, элементах машиноведения, культуры дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов, художественной обработке материалов, об информационных технологиях;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- овладение способами деятельности:
- умение действовать автономно: защищать свои права, интересы, проявлять ответственность, планировать и организовывать личностные планы, самостоятельно приобретать знания, используя различные источники;
- способность работать с разными видами информации: диаграммами, символами, текстами, таблицами, графиками и т. д., критически осмысливать, полученные сведения, применять их для расширения своих знаний;

- умение работать в группе: устанавливать хорошие взаимоотношения, разрешать конфликты и т. д.;
- освоение компетенций – коммуникативной, ценностно-смысловой, культурно-эстетической, социально-трудовой, личностно-саморазвивающейся.

Общая характеристика учебного предмета «Технология»

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Выбор направления обучения учащихся не должен проводиться по половому признаку, а должен исходить из образовательных потребностей и интересов учащихся.

Независимо от вида изучаемых технологий содержанием программы предусматривается освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- технологическая культура производства;
- распространенные технологии современного производства;
- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики, дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики;
- знакомство с миром профессий, выбор учащимися жизненных, профессиональных планов;
- методы технической, творческой, проектной деятельности;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

В процессе обучения технологии учащиеся:

познакомятся:

- с предметами потребления, потребительной стоимостью продукта труда, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;
- с механизацией труда и автоматизацией производства; технологической культурой производства;
- с информационными технологиями в производстве и сфере услуг; перспективными технологиями;
- с функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий; себестоимостью продукции; экономией сырья, энергии, труда;
- с производительностью труда; реализацией продукции;
- с рекламой, ценой, налогом, доходом и прибылью; предпринимательской деятельностью; бюджетом семьи;
- с экологическими требованиями к технологиям производства (безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов; социальные последствия применения технологий);
- с пониманием о научной организации труда, средствах и методах обеспечения безопасности труда; культурой труда; технологической дисциплиной; этикой общения на производстве;

овладеют:

- навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;

- навыками чтения и составления технической и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда, выбора, моделирования, конструирования, проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;
- основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;
- умением распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;
- умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;
- навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдения культуры труда;
- навыками организации рабочего места.

Планируемые результаты

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования к результатам предметной области «Технология» планируемые результаты освоения предмета «Технология» отражают:

- формирование технологической культуры и культуры труда;
- формирование проектного, инженерного, технологического мышления обучающегося, соответствующего актуальному технологическому укладу;
- адаптивность к изменению технологического уклада;
- осознание обучающимся роли техники и технологий и их влияния на развитие системы «природа — общество — человек»;
- овладение методами исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- овладение средствами графического отображения и формами визуального представления объектов или процессов, правилами выполнения графической документации (рисунок, эскиз, чертеж);
- применение предметных знаний и формирование запроса у обучающегося к их получению для решения прикладных задач в своей текущей деятельности/реализации замыслов;
- формирование культуры по работе с информацией, необходимой для решения учебных задач, и приобретение необходимых компетенций (например, поиск различными способами, верификация, анализ, синтез);
- формирование представлений о развитии мира профессий, связанных с изучаемыми технологиями, для осознанного выбора собственной траектории развития.

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования к личностным и метапредметным результатам и требования индивидуализации обучения, в связи с чем в программу включены результаты базового уровня, обязательного к освоению всеми обучающимися, и повышенного уровня (в списке выделены курсивом).

Содержание учебного предмета

№	Название раздела	6 класс
1	Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений (4 ч)	Тема: Технологии возведения зданий и сооружений. (1 ч) Понятие о технологиях возведения зданий и сооружений (инженерно-геологические изыскания, технологическое проектирование строительных процессов, технологии нулевого цикла, технологии возведения надземной части здания, технологии отделочных работ). <i>Самостоятельная работа.</i> Поиск и изучение информации о предприятиях строительной отрасли региона проживания (цементный и кирпичный заводы, строительные компании и др.).
		Тема: Ремонт и содержание зданий и сооружений.(1ч) Технологии ремонта и содержания зданий и сооружений. Эксплуатационные работы (санитарное содержание здания, техническое обслуживание здания, ремонтные работы), жилищно-коммунальное хозяйство (ЖКХ). <i>Практическая работа.</i> Ознакомление со строительными технологиями. <i>Самостоятельная работа.</i> Исследование на тему «Дом, в котором я живу» (технология строительства, имеющиеся коммуникации, состояние придомовой территории и др.), подготовка информационного сообщения на эту тему.
		Тема: Энергетическое обеспечение зданий. Энергосбережение в быту.(2 ч) Энергетическое обеспечение домов, энергоснабжение (электроснабжение, теплоснабжение, газоснабжение). Электробезопасность, тепловые потери, энергосбережение. Способы экономии электроэнергии, устранения тепловых потерь в помещении, экономии воды и газа. <i>Практическая работа.</i> Энергетическое обеспечение нашего дома. <i>Самостоятельная работа.</i> Подготовка к образовательному путешествию (экскурсии) на предприятие города (региона) проживания, сферы ЖКХ.(по возможности)
2	Технологии в сфере быта (4 ч)	Тема: Планировка помещений жилого дома. (2 ч) Планировка помещений жилого дома (квартиры). Зонирование пространства жилого помещения (зоны приготовления пищи, приёма гостей, сна и отдыха, санитарно-гигиеническая зона). Зонирование комнаты подростка. Проектирование помещения на бумаге и с помощью компьютера. <i>Практическая работа.</i> Планировка помещения
		Тема: Освещение жилого помещения. (1 ч) Освещение жилого помещения. Типы освещения (общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное). Нормы освещённости в зависимости от типа помещения. Лампы, светильники, системы управления освещением. <i>Самостоятельная работа.</i> Поиск информации об оригинальных конструкциях светильников
		Тема: Экология жилища. (1 ч) Технологии содержания и гигиены жилища. Экология жилища. Технологии уборки помещений. Технические средства для создания микроклимата в помещении. <i>Практическая работа.</i> Генеральная уборка помещения. <i>Самостоятельная работа.</i> Поиск информации о видах и функциях климатических приборов.

3	Технологическая система (10 ч)	Тема: Технологическая система как средство для удовлетворения базовых потребностей человека.(2 ч) Технологическая система как средство для удовлетворения базовых и социальных нужд человека. Технологическая система, элемент и уровень технологической системы, подсистема, надсистема. Вход, процесс и выход технологической системы. Последовательная, параллельная и комбинированная технологические системы. Управление технологической системой (ручное, автоматизированное, автоматическое). Обратная связь <i>Практическая работа.</i> Ознакомление с технологическими системами. <i>Самостоятельная работа.</i> Поиск информации о технологических системах, определение входа и выхода в этих системах, перечисление имеющиеся в них подсистем Тема: Системы автоматического управления. Робототехника.(2 ч) Развитие технологических систем и последовательная передача функций управления и контроля от человека технологической системе. Робототехника. Системы автоматического управления. Программирование работы устройств. <i>Практическая работа.</i> Ознакомление с автоматизированными и автоматическими устройствами. <i>Самостоятельная работа.</i> Поиск информации о видах роботов; выяснение, для каких целей они созданы человеком, какими способностями обладают Тема: Техническая система и её элементы.(2 ч) Техническая система (подсистема, надсистема). Основные части машин: двигатель, передаточный механизм, рабочий (исполнительный) орган. Механизмы: цепной, зубчатый (зубчатая передача), реечный. Звенья передачи: ведущее, ведомое. Передаточное отношение. <i>Практическая работа.</i> Ознакомление с механизмами (передачами). <i>Самостоятельная работа.</i> Поиск информации о технических системах, созданных человеком для удовлетворения своих базовых и социальных потребностей Тема: Анализ функций технических систем. Морфологический анализ.(2 ч) Функция технической системы. Анализ функции технической системы. Метод морфологического анализа. Этапы морфологического анализа. <i>Практические работы.</i> Анализ функций технических систем. Морфологический анализ технической системы. <i>Самостоятельная работа.</i> Поиск информации об изобретателе метода морфологического анализа, областях знаний, где этот метод применялся и позволил успешно создать технические системы Тема: Моделирование механизмов технических систем.(2 ч) Понятие моделирования технических систем. Виды моделей (эвристические, натурные, математические). <i>Практическая работа.</i> Конструирование моделей механизмов. <i>Самостоятельная работа.</i> Поиск информации о видах моделей и областях деятельности человека, в которых применяют моделирование различных систем
4	«Материальные технологии» Технологии обработки текстильных материалов (24 ч)	Тема: Текстильное материаловедение.(2 ч) Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. <i>Практические работы.</i> Ознакомление со свойствами тканей из хлопка и льна. <i>Самостоятельная работа.</i> Поиск информации о растениях, из которых получают сырьё для текстильных материалов Тема: Швейная машина.(4 ч) Тема: Подготовка швейной машины к работе. (2ч) Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. <i>Практическая работа.</i> Исследование режимов работы швейной машины.

		Тема: Приёмы работы на швейной машине.(2 ч) Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: вид строчки, длина и ширина стежка, скорость и направление шитья. <i>Практическая работа.</i> Исследование режимов работы швейной машины
		Тема: Технологические операции изготовления швейных изделий. (6 ч) Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку), краевые (шов вподгибку с открытым срезом, шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом) и отделочные. Требования к выполнению машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Удаление строчки временного назначения. <i>Практическая работа.</i> Изготовление образца машинных работ. <i>Самостоятельная работа.</i> Поиск информации об истории создания швейной машины.
		Тема: Конструирование одежды и аксессуаров.(4 ч) Тема: Снятие мерок для изготовления одежды.(2 ч) Понятия «одежда», «аксессуары». Классификация одежды. Требования, предъявляемые к одежде. Конструирование одежды и аксессуаров. Муляжный и расчётный методы конструирования. Снятие мерок для изготовления одежды. <i>Практическая работа.</i> Снятие мерок. Тема: Изготовление выкройки швейного изделия. (2 ч) Технологическая последовательность изготовления выкройки по своим меркам (на примере прямой юбки с кулиской для резинок). Подготовка выкройки к раскрою. Изготовление выкройки по заданным размерам (на примере сумки). Копирование готовой выкройки (на примере бермуд). Профессия конструктор-модельер. <i>Практическая работа.</i> Изготовление выкроек
		Тема: Технологии вязания крючком. (8 ч) Тема: Вязание полотна из столбиков без накида.(4 ч) Понятие «трикотаж». Вязаные изделия в современной моде. Материалы, инструменты, машины и автоматы для вязания. Виды крючков. Правила подбора в зависимости от вида изделия и толщины нитки. Организация рабочего места при вязании. Основные виды петель при вязании крючком: начальная петля, воздушная петля, цепочка воздушных петель, соединительный столбик, столбик без накида, столбик с накидом. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. <i>Практическая работа.</i> Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами. Тема: Плотное вязание по кругу.(2 ч) Вязание по кругу. Основное кольцо, способы вязания по кругу: по спирали, кругами. Особенности вязания плоских форм и объемных фигур. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий. <i>Практическая работа.</i> Плотное вязание по кругу. Тема: Ажурное вязание по кругу.(2 ч) Особенности ажурного вязания по кругу. Смена ниток в многоцветном вязании крючком. Использование мотива «бабушкин квадрат» в изготовлении трикотажных изделий. <i>Практическая работа.</i> Ажурное вязание по кругу.
		Тема: Технологии приготовления блюд. (10 ч) Тема: Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов (2 ч) Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные
5	Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов	

	(10 ч)	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 творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. <i>Практические работы.</i> Определение качества молока и молочных продуктов. Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога Тема: Технология приготовления изделий из жидкого теста (2 ч) Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. 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 качества мёда органолептическими и лабораторными методами. <i>Практические работы.</i> Определение качества мёда. Приготовление изделий из жидкого теста. Тема: Технология приготовления блюд из сырых овощей и фруктов (2 ч) Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежемороженых продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью. <i>Практические работы.</i> Определение содержания нитратов. Приготовление салата из сырых овощей. Тема: Тепловая кулинарная обработка овощей (2 ч) Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. <i>Практическая работа.</i> Приготовление блюда из варёных овощей. <i>Самостоятельная работа.</i> Поиск и изучение информации о технологиях варки на пару, значении слова «винегрет». Тема: Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов (2 ч) Пищевая ценность рыбы. Содержание в ней белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Пищевая ценность нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Технология приготовления блюд из нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. <i>Практические работы.</i> Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюда из морепродуктов.
--	--------	---

		<i>Самостоятельная работа.</i> Поиск информации о загрязнении Мирового океана; значении понятий «рыба паровая», «рыба тельная», «рыба чинёная», «рыба заливная», «строганина»
6	Технологии растениеводства и животноводства (8ч)	Тема: Растениеводство. (6 ч) Тема: Обработка почвы (2 ч) Состав и свойства почвы. Подготовка почвы под посадку. Агротехнические приёмы обработки: основная, предпосевная и послепосевная. Профессия агроном. <i>Практическая работа.</i> Подготовка почвы к осенней обработке. <i>Самостоятельная работа.</i> Поиск информации о почвенных загрязнениях, эрозии почвы. Тема: Технологии посева, посадки и ухода за культурными растениями.(2 ч) Технология подготовки семян к посеву: сортировка, прогревание, протравливание, закаливание, замачивание и проращивание, обработка стимуляторами роста, посев семян на бумаге. Технологии посева семян и посадки культурных растений. Рассадный и безрассадный способы посадки. Технологии ухода за растениями в течение вегетационного периода: прополка, прореживание, полив, рыхление, обработка от вредителей и болезней, подкормка. Ручные инструменты для ухода за растениями. Механизированный уход за растениями. <i>Практические работы.</i> Проращивание семян овощных культур. Прополка всходов овощных или цветочных культур. <i>Самостоятельная работа.</i> Поиск информации об агротехнических мероприятиях по борьбе с сорняками на садовом участке. Тема: Технологии уборки урожая.(2 ч) Технологии механизированной уборки овощных культур. Технологии хранения и переработки урожая овощей и фруктов: охлаждение, замораживание, сушка. Технологии получения семян культурных растений. Отрасль растениеводства — семеноводство. Правила сбора семенного материала. <i>Практическая работа.</i> Уборка урожая корнеплодов Тема: Животноводство.(2 ч) Содержание животных как элемент технологии преобразования животных организмов в интересах человека. Строительство и оборудование помещений для животных, технические устройства, обеспечивающие необходимые условия содержания животных и уход за ними. Содержание собаки в городской квартире. Выполнение гигиенических процедур, уход за шерстью. Содержание собаки вне дома. Условия для выгула собак. Бездомные собаки как угроза ухудшения санитарно-эпидемиологической обстановки города. Бездомные животные как социальная проблема. Профессия кинолога. <i>Самостоятельная работа.</i> Изучение причин появления бездомных собак в микрорайоне проживания. Проектирование и изготовление простейшего технического устройства, обеспечивающего условия содержания животных и облегчающее уход за ними.
7	Исследовательская и созидательная деятельность (8ч)	Тема: Разработка и реализация творческого проекта.(8ч) Разработка и реализация этапов выполнения творческого проекта. Разработка технического задания. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта. Разработка электронной презентации. <i>Защита (презентация) проекта.</i>
	Итого 68 часов	

Календарно-тематическое планирование 6 класс				
№ урока	Раздел, тема урока	Дата проведения		Примечание
		По плану	По факту	
«Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений» (4 ч)				
1	Технологии возведения зданий и сооружений.			
2	Ремонт и содержание зданий и сооружений			
3	Энергетическое обеспечение зданий. Энергосбережение в быту			
4	Энергетическое обеспечение зданий. Энергосбережение в быту			
«Технологии в сфере быта» (4 ч)				
5	Планировка помещений жилого дома			
6	Планировка помещений жилого дома			
7	Освещение жилого помещения			
8	Экология жилища			
«Технологическая система» (10 ч)				
9	Технологическая система как средство для удовлетворения базовых потребностей человека			
10	Технологическая система как средство для удовлетворения базовых потребностей человека			
11	Системы автоматического управления. Робототехника			
12	Системы автоматического управления. Робототехника			
13	Техническая система и её элементы			
14	Техническая система и её элементы			
15	Анализ функций технических систем. Морфологический анализ			
16	Анализ функций технических систем. Морфологический анализ			
17	Моделирование механизмов технических систем			
18	Моделирование механизмов технических систем			
«Материальные технологии» (24 ч)				
Вариант Б: Технологии обработки текстильных материалов				
19	Текстильное материаловедение			
20	Текстильное материаловедение			
21	Швейная машина. Подготовка швейной машины к работе			
22	Швейная машина. Подготовка швейной машины к работе			

23	Швейная машина. <i>Приёмы работы на швейной машине</i>			
24	Швейная машина. <i>Приёмы работы на швейной машине</i>			
25	Технологические операции изготовления швейных изделий			
26	Технологические операции изготовления швейных изделий			
27	Технологические операции изготовления швейных изделий			
28	Технологические операции изготовления швейных изделий			
29	Технологические операции изготовления швейных изделий			
30	Технологические операции изготовления швейных изделий			
31	Конструирование одежды и аксессуаров. <i>Снятие мерок для изготовления одежды</i>			
32	Конструирование одежды и аксессуаров. <i>Снятие мерок для изготовления одежды</i>			
33	Конструирование одежды и аксессуаров. <i>Изготовление выкройки швейного изделия</i>			
34	Конструирование одежды и аксессуаров. <i>Изготовление выкройки швейного изделия</i>			
35	Технологии вязания крючком. <i>Вязание полотна из столбиков без накида</i>			
36	Технологии вязания крючком. <i>Вязание полотна из столбиков без накида</i>			
37	Технологии вязания крючком. <i>Вязание полотна из столбиков без накида</i>			
38	Технологии вязания крючком. <i>Вязание полотна из столбиков без накида</i>			
39	Технологии вязания крючком. <i>Плотное вязание по кругу</i>			
40	Технологии вязания крючком. <i>Плотное вязание по кругу</i>			
41	Технологии вязания крючком. <i>Ажурное вязание по кругу</i>			
42	Технологии вязания крючком. <i>Ажурное вязание по кругу</i>			
«Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов» (10 ч)				
43	Технологии приготовления блюд. <i>Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов</i>			
44	Технологии приготовления блюд. <i>Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов</i>			
45	Технологии приготовления блюд. <i>Технология приготовления изделий из</i>			

	<i>жидкого теста</i>			
46	Технологии приготовления блюд. <i>Технология приготовления изделий из жидкого теста</i>			
47	Технологии приготовления блюд. <i>Технология приготовления блюд из сырых овощей и фруктов</i>			
48	Технологии приготовления блюд. <i>Технология приготовления блюд из сырых овощей и фруктов</i>			
49	Технологии приготовления блюд. <i>Тепловая кулинарная обработка овощей</i>			
50	Технологии приготовления блюд. <i>Тепловая кулинарная обработка овощей</i>			
51	Технологии приготовления блюд. <i>Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов</i>			
52	Технологии приготовления блюд. <i>Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов</i>			
«Технологии растениеводства и животноводства» (8 ч)				
53	Растениеводство. <i>Обработка почвы</i>			
54	Растениеводство. <i>Обработка почвы</i>			
55	Растениеводство. <i>Технологии посева, посадки и ухода за культурными растениями</i>			
56	Растениеводство. <i>Технологии посева, посадки и ухода за культурными растениями</i>			
57	Растениеводство. <i>Технологии уборки урожая</i>			
58	Растениеводство. <i>Технологии уборки урожая</i>			
59	Животноводство			
60	Животноводство			
«Исследовательская и созидательная деятельность» (8 ч)				
61	Разработка и реализация творческого проекта. <i>Работа над творческим проектом.</i>			
62	Разработка и реализация творческого проекта. <i>Работа над творческим проектом.</i>			
63	Разработка и реализация творческого проекта. <i>Работа над творческим проектом. Реализация этапов выполнения творческого проекта.</i>			
64	Разработка и реализация творческого проекта. <i>Работа над творческим проектом. Реализация этапов выполнения творческого проекта.</i>			

65	Разработка и реализация творческого проекта. <i>Работа над творческим проектом. Выполнение требований к готовому проекту. Расчёт стоимости проекта.</i>			
66	Разработка и реализация творческого проекта. <i>Работа над творческим проектом. Выполнение требований к готовому проекту. Расчёт стоимости проекта.</i>			
67	Разработка и реализация творческого проекта. <i>Защита (презентация) проекта.</i>			
68	Разработка и реализация творческого проекта. <i>Защита (презентация) проекта.</i>			

Календарно - тематическое планирование по предмету «Технология»

Класс 7

Количество часов в неделю: 2 часа

№ урок а	Тема урока	Характеристика основных видов деятельности учащихся	Дата проведения		Примечание
			По плану	По факту	
Вводный урок 1 час					
1	Вводный урок Инструктаж по технике безопасности и охране труда	Знакомятся с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 7 классе, инструкциями по охране труда, технике безопасности и правилами поведения в кабинете Технологии.			
Раздел «Технологии растениеводства» 2 часа					
2	Технологии флористики Пр. р. Аранжировка цветов	Овладевать приёмами аранжировки цветов. Создавать цветочную композицию. Знакомиться с профессией фитодизайнер.			
3	Комнатные растения в интерьере Пр. р. Оформление школьных помещений комнатными цветами.	Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, происхождении и значении понятий, связанных с уходом за растениями.			
Раздел «Технологии получения современных материалов» 3 часа					
4	Технология изготовления изделий из порошков (порошковая металлургия). Пластика и керамика Пр. р. Ознакомление с образцами изделий из порошков	Различать этапы технологического процесса получения деталей из порошков. Приводить в Интернете и других источниках информации предприятий региона, использующих современные материалы и технологии их обработки. Различать современные многофункциональные			

		материалы. Приводить произвольные примеры применения перспективных материалов в технике и в быту. Знакомиться с профессией литейщик пластмасс			
5-6	Композитные материалы. Технология нанесения защитных и декоративных покрытий <i>Пр. р. Ознакомление с образцами изделий из композитных материалов и изделий с защитными и декоративными покрытиями</i>	Характеризовать актуальные и перспективные технологии получения материалов с заданными свойствами Распознавать изделия из конструкционных материалов, имеющие нанесённые на поверхность деталей плёнки (покрытия) с заданными свойствами			
Раздел «Современные информационные технологии» 4 часа					
7-8	Понятие об информационных технологиях	Характеризовать актуальные и перспективные информационные технологии.			
	Понятие Компьютерное трехмерное Проектирование. <i>Пр. р. Компьютерное трехмерное проектирование</i>	Выполнять базовые операции редактора компьютерного трёхмерного проектирования. Характеризовать профессии с сфере информационных технологий.			
9-10	Обработка изделий на станках с ЧПУ <i>Пр. р. Разработка и создание изделий средствами учебного станка</i>	Знакомиться с информацией об обработке изделий на станках с ЧПУ. Разрабатывать и анализировать процесс создания изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трёхмерного проектирования.			
Раздел «Технологии в транспорте» 4 часа					
11-12	Виды транспорта. История	Называть и характеризовать актуальные и			

	развития транспорта. Транспортная логистика <i>Пр. р. Решение учебной логистической задачи</i>	перспективные технологии транспорта. Анализировать организацию пассажирского транспорта в регионе проживания. Решать учебные логистические задачи. Выявлять проблемы транспортной логистики населенного пункта на основе самостоятельно спланированного наблюдения.			
13-14	Регулирование транспортных потоков <i>Пр. р. Построение графической модели транспортного потока</i>	Решать учебную задачу на моделирование транспортных потоков. Строить графическую модель потока. Анализировать состав транспортного потока в населенном пункте.			
	Безопасность транспорта. Влияние транспорта на окружающую среду. <i>Пр. р. Построение графической модели уровня шума транспортного потока</i>	Проводить учебный виртуальный эксперимент и строить компьютерную модель какой-либо характеристики транспортных средств.			
Раздел «Автоматизация производства» 4 часа					
15-16	Автоматизация промышленного производства	Характеризовать автоматизацию производства. Знакомиться с профессиями, связанными с обслуживанием автоматизированных производств. Приводить произвольные примеры автоматизации.			
17-18	Автоматизация производства в лёгкой промышленности	Характеризовать автоматизацию легкой промышленности			
	Автоматизация производств в пищевой промышленности	Характеризовать автоматизацию пищевой промышленности. Знакомиться с профессиями, связанными с обслуживанием автоматизированных производств			

Раздел «Материальные технологии» Технологии изготовления текстильных изделий (28 ч)					
19-20	Текстильное материаловедение <i>Пр. р. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.</i>	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Знакомиться со свойствами шерстяных и шелковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и предъявлять информацию о шелкоткачестве. Оформлять результаты исследований			
21-22	Машинная игла. Дефекты машинной строчки <i>Пр. р. Уход за швейной машиной. Устранение дефектов строчки.</i>	Знакомиться с устройством машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Выполнять очистку и смазку швейной машины. Находить и предъявлять информацию об уходе за швейными машинами последнего поколения. Определять вид дефекта строчки по её виду. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Выполнять обмётывание петли на швейной машине.			
23-24	Приспособления к швейной машине <i>Пр. р. Применение приспособлений к швейной машине.</i>	Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда на швейной машине. Находить и предъявлять информацию о фурнитуре для одежды, истории пуговиц			
25-26	Технологические операции изготовления швейных изделий <i>Пр. р. Дублирование деталей клеевой прокладкой. Изготовление образца ручных и машинных работ</i>	Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Изготавливать образцы ручных работ: примётывание и вымётывание. Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. Выполнять правила безопасной работы утюгом и на швейной машине			

27-28	Конструирование одежды <i>Пр. р. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом.</i>	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 в М 1:4. Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий			
29-30	Моделирование одежды <i>Пр. р. Моделирование выкройки плечевой одежды с коротким цельнокроеным рукавом.</i>	Знакомиться с приёмами моделирования формы выреза горловины; приёмами моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах; приёмами моделирования отрезной плечевой одежды. Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и др. Знакомиться с профессией художник по костюму			
31-32					
33-34	Технологии художественной обработки ткани Вышивание прямыми и петлеобразными стежками <i>Пр. р. Выполнение образцов вышивки прямыми и петлеобразными ручными стежками</i>	Подбирать материалы, инструменты и оборудование для вышивки прямыми и петлеобразными стежками. Выполнять образцы и эскизы вышивки прямыми и петлеобразными ручными стежками.			
35-36	Технологии художественной обработки ткани Вышивание петельными стежками <i>Пр. р. Выполнение образцов вышивки петельными</i>	Подбирать материалы, инструменты и оборудование для вышивки петельными стежками. Выполнять эскизы вышивки петельными стежками.			

	<i>стежками</i>				
37-38	Технологии художественной обработки ткани Вышивание крестообразными и косыми стежками <i>Пр. р. Выполнение образцов вышивки крестообразными и косыми стежками.</i>	Подбирать материалы, инструменты и оборудование для вышивки крестообразными и косыми стежками. Выполнять образцы и эскизы вышивки крестообразными и косыми ручными стежками.			
39-40	Технологии художественной обработки ткани Вышивание швом крест	Подбирать материалы, инструменты и оборудование для вышивки швом крест. Выполнять образцы вышивки швом крест. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью компьютера. Находить и предъявлять информацию о видах и истории счётной вышивки в России, народных промыслах, связанных с вышивкой, в регионе проживания			
41-42	<i>Пр. р. . Выполнение образца вышивки швом крест.</i>				
43-44	Технологии художественной обработки ткани Штриховая гладь <i>Пр. р. Выполнение образца вышивки штриховой гладью.</i>	Подбирать материалы, инструменты и оборудование для вышивки штриховой гладью. Выполнять образцы и эскизы вышивки штриховой гладью. Находить и предъявлять информацию о торжокском золотном шитье.			
45-46	Технологии художественной обработки ткани Французский узелок <i>Пр. р. Выполнение образца вышивки «французский узелок»</i>	Подбирать материалы, инструменты и оборудование для вышивки швом «французский узелок». Выполнять образцы и эскизы вышивки швом «французский узелок»			

Раздел «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов» 8 часов

47-48	Технология приготовления блюд из мяса <i>Пр. р. Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.</i> <i>Приготовление блюда из мяса.</i>	Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Находить и предъявлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.			
49-50	Технология приготовления блюд из птицы <i>Пр. р. Приготовление блюд из птицы</i>	Определять качество птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и предъявлять информацию о блюдах и птицы.			
51-52	Технология приготовления первых блюд <i>Пр. р. Приготовление заправочного супа</i>	Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять			

		органолептическую оценку готовых блюд. Овладеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады. Находить и предъявлять информацию о различных супах.			
53-54	Технология приготовления сладостей, десертов, напитков <i>Пр. р. Приготовление сладких блюд и напитков</i>	Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд. Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для стола. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления			
	Сервировка стола к обеду <i>Пр. р. Сервировка стола к обеду</i>				
Раздел «Исследовательская и созидательная деятельность» 8 часов					
55-56	Разработка и реализация творческого проекта <i>Пр. р. Разработка технического задания.</i>	Изготавливать проектное изделие. Находить необходимую информацию с использованием Интернета. Выполнять эскизы деталей изделия. Составлять учебные технологические карты. Изготавливать детали, собирать и отделывать изделия, контролировать их качество. Оценивать стоимость материалов для изготовления изделия, сопоставляя её с возможной рыночной ценой товара. Разрабатывать			
57-58	Разработка и реализация творческого проекта <i>Пр. р.. Расчет затрат на изготовление проекта.</i>				
59-60	Разработка и реализация творческого проекта <i>Пр. р. Разработка электронной</i>				

	<i>презентации</i>	варианты рекламы. Подготавливать пояснительную записку. Оформлять проектные материалы. Проводить презентацию			
61-62	Разработка и реализация творческого проекта. Защита творческого проекта.				
Раздел «Технологии растениеводства и животноводства» 4 часа					
63-64	Животноводство <i>Сам. р. Изучение рациона домашнего животного. Составление сбалансированного рациона питания на две недели</i>	Знакомиться с рационом питания сельскохозяйственного животного. Знакомиться с рационом питания домашнего животного. Разрабатывать сбалансированный рацион питания для животного на две недели			
65-67	Ландшафтный дизайн <i>Пр. р. Оформление пришкольной территории цветочно-декоративными культурами</i> Обобщение и систематизация знаний по предмету за год	Оформлять пришкольную территорию цветочно-декоративными культурами. Разрабатывать паспорт по уходу за цветочно-декоративной культурой, газоном			
68	Итоговое занятие				

