

Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 24  
имени Героя Советского Союза Пономаренко Виктора Ивановича»  
Энгельского муниципального района Саратовской области

РАССМОТРЕНО  
на заседании школьного методического  
объединения учителей общетехнических  
дисциплин и эстетического образования  
(протокол от 30.08.2021 № 1)

СОГЛАСОВАНО  
Педагогическим советом  
МОУ «СОШ № 24 им. В.И. Пономаренко»  
(протокол от 30.08.2021 г. № 1)

СОГЛАСОВАНО  
Заместитель директора  
МОУ «СОШ № 24 им. В.И.  
Пономаренко»

Сорокина Е.А. /Сорокина Е.А./



УТВЕРЖДАЮ  
Директор  
МОУ «СОШ № 24 им. В.И. Пономаренко»  
/Лазарева И.В./  
Приказ от 30.08.2021 года № 231-09

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
по учебному предмету  
**«ТЕХНОЛОГИЯ»**  
для учащихся 5-8 классов  
МОУ «СОШ № 24 им. В.И. Пономаренко»  
на 2021-2025 учебные годы

Программу составила  
Макшакова Валентина Николаевна,  
учитель технологии

Энгельс, 2021г.

## Пояснительная записка

Рабочая программа по учебному предмету «Технология» для обучающихся 5-8-х классов муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 24 имени Героя Советского Союза Пономаренко Виктора Ивановича» разработана в соответствии с требованиями:

- [Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ](#) «Об образовании в Российской Федерации»;
- [приказа Минобрнауки от 17.12.2010 № 1897](#) «Об утверждении ФГОС основного общего образования»;
- [приказа Минпросвещения от 22.03.2021 № 115](#) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования» (распространяется на правоотношения с 1 сентября 2021 года);
- [СП 2.4.3648-20](#) «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденных [постановлением главного государственного санитарного врача России от 28.09.2020 № 28](#);
- [СанПиН 1.2.3685-21](#) «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденных [постановлением главного санитарного врача от 28.01.2021 № 2](#);
- [концепции преподавания предметной области «Технология»](#);
- ПООП ООО, одобренной ФУМО по общему образованию; протокол от 08.04.2015 № 1/15, редакция протокола от 04.02.2020 № 1/20 ФУМО по общему образованию;
- [Методических рекомендаций для руководителей и педагогических работников общеобразовательных организаций по работе с обновленной примерной основной образовательной программой по предметной области «Технология» № МР-26/02вн](#), утвержденных Минпросвещения от 28.02.2020;
- учебного плана основного общего образования МОУ «СОШ № 24 им. В.И. Пономаренко» на 2021/22 учебный год;
- положения о рабочей программе МОУ «СОШ № 24 им. В.И. Пономаренко»;
- УМК «Технология» для 5-8 классов под редакцией В.М. Казакевича, входящего в Федеральный перечень учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования.

Программа разработана во исполнение [цели № 1](#) из распоряжения Минпросвещения от 15.02.2019 № Р-8 «Об утверждении ведомственной целевой программы «Развитие современных механизмов и технологий дошкольного и общего образования».

Предмет «Технология» является обязательным компонентом образования школьников, освоение содержания которого способствует профессиональному самоопределению, формированию представлений о здоровом образе жизни, рациональном питании, технологии ведения дома, о свойствах материалов и их использовании в современном производстве, об основах ручного и механизированного труда, о

применении полученных знаний в практической, проектной и исследовательской деятельности.

Согласно принятой концепции преподавания предметной области «Технология» в образовательных организациях Российской Федерации ведущей формой учебной деятельности в ходе освоения предметной области «Технология» является проектная деятельность в полном цикле: «от выделения проблемы до внедрения результата». Проектная деятельность органично устанавливает связи между образовательным и жизненным пространством, имеющие для обучающегося ценность и личностный смысл. Разработка и реализация проекта в предметной области «Технология» связаны с исследовательской деятельностью и систематическим использованием фундаментального знания.

Данная рабочая программа реализуется на основе УМК по предмету «Технология» для 5-8 классов авторов В.М. Казакевича, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семенова и др.

Для педагога:

1. Технология. 5 класс: учебник для общеобразовательных организаций / [В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семенова и др.]; под ред. В.М. Казакевича. — М.: Просвещение, 2017.

2. Технология. 6 класс: учебник для общеобразовательных организаций / [В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семенова и др.]; под ред. В.М. Казакевича. — М.: Просвещение, 2017. — 192 с.

3. Технология. 7 класс: учебник для общеобразовательных организаций / [В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семенова и др.]; под ред. В.М. Казакевича. — М.: Просвещение, 2017.

4. Технология. 8–9 классы : учебник для общеобразовательных организаций / [В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семенова и др.]; под ред. В.М. Казакевича. — М.: Просвещение, 2019.

5. Технология. Рабочие программы. Предметная линия учебников В.М. Казакевича и др.— 5–9 классы: учеб. пособие для общеобразоват. организаций / В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семенова. — М.: Просвещение, 2018. — 58 с.

Для обучающихся:

1. Технология. 5 класс: учебник для общеобразовательных организаций / [В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семенова и др.]; под ред. В.М. Казакевича. — М.: Просвещение, 2017.

2. Технология. 5 класс. Проекты и кейсы / Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю. — М.: Просвещение, 2020.

3. Технология. 6 класс: учебник для общеобразовательных организаций / [В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семенова и др.]; под ред. В.М. Казакевича. — М.: Просвещение, 2017. — 192 с.

4. Технология. 6 класс. Проекты и кейсы / Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю. — М.: Просвещение, 2020.

5. Технология. 7 класс: учебник для общеобразовательных организаций / [В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семенова и др.]; под ред. В.М. Казакевича. — М.: Просвещение, 2017.

6. Технология. 8–9 классы: учебник для общеобразовательных организаций / [В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семенова и др.]; под ред. В.М. Казакевича. – М.: Просвещение, 2019.

Рабочая программа предназначена для реализации как в очном, так и в смешанном формате обучения (с использованием дистанционных технологий и электронных образовательных ресурсов).

Электронные образовательные ресурсы:

1. Российская электронная школа. Технология 5 класс, <https://resh.edu.ru/subject/8/5/>.

2. Московская электронная школа. Технология 5 класс, <https://www.mos.ru/city/projects/mesh/>.

3. Российская электронная школа. Технология 6 класс <https://resh.edu.ru/subject/8/6/>.

4. Московская электронная школа. Технология 6 класс <https://www.mos.ru/city/projects/mesh/>.

5. Московская электронная школа. Технология. 7 класс. <https://www.mos.ru/city/projects/mesh/>

6. Московская электронная школа. Технология. <https://www.mos.ru/city/projects/mesh/>

Основную часть содержания программы составляет практическая деятельность обучающихся, направленная на создание и преобразование как материальных, так и информационных объектов. В урочное время практическая деятельность обучающихся организуется как в индивидуальном, так и в групповом формате.

#### **Место предмета «Технология» в учебном плане**

Учебным планом МОУ «СОШ № 24 им. В.И. Пономаренко» на изучение предмета «Технология» предусмотрено 280 часов из расчета 2 учебных часа в неделю в течение 35 учебных недель в год.

### **Планируемые результаты освоения программы курса «Технология»**

Реализация программы по предмету «Технология» нацелена на достижение обучающимися предметных, метапредметных, личностных результатов. При составлении перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования ФГОС ООО к личностным и метапредметным результатам и требования индивидуализации обучения: в рабочую программу включены результаты базового уровня («Обучающиеся научатся») и повышенного уровня («Обучающиеся получают возможность научиться»), а также результаты, представленные в концепции преподавания предметной области «Технология».

Согласно ФГОС ООО, предметные результаты изучения технологии отражают:

- осознание обучающимися 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;
- овладение обучающимися методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- овладение обучающимися средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- формирование у обучающихся умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- развитие у обучающихся умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
- формирование у обучающихся представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

Согласно концепции преподавания предметной области «Технология», предметные результаты изучения технологии отражают:

- ответственное отношение к труду и навыки сотрудничества;
- овладение проектным подходом;
- знакомство с жизненным циклом продукта и методами проектирования, решения изобретательских задач;
- знакомство с историей развития технологий, традиционных ремесел, современных перспективных технологий; освоение их важнейших базовых элементов;
- знакомство с региональным рынком труда и опыт профессионального самоопределения;
- овладение опытом конструирования и проектирования; навыками применения ИКТ в ходе учебной деятельности;
- овладение базовыми навыками применения основных видов ручного инструмента (в том числе электрического) как ресурса для решения технологических задач, в том числе в быту;
- формирование умения использовать технологии программирования, обработки и анализа больших массивов данных и машинного обучения.

Планируемые предметные результаты обучения структурированы и конкретизированы по блокам «Культура труда (знания в рамках предметной области и бытовые навыки)», «Предметные результаты (технологические компетенции)», «Проектные компетенции (включая компетенции проектного управления)».

### **Планируемые предметные результаты в 5 классе:**

Обучающиеся научатся:

1. Культура труда (знания в рамках предметной области и бытовые навыки):

- соблюдать правила безопасности и охраны труда при работе с учебным и лабораторным оборудованием;
- владеть безопасными приемами работы с ручными и электрифицированным бытовым инструментом;
- использовать ручной и электрифицированный бытовой инструмент в соответствии с задачей собственной деятельности (по назначению);
- разъяснять содержание понятий «изображение», «эскиз», «материал», «инструмент», «механизм», «конструкция» и адекватно использовать эти понятия;
- организовывать и поддерживать порядок на рабочем месте;
- применять и рационально использовать материал в соответствии с задачей собственной деятельности;
- осуществлять сохранение информации о результатах деятельности в формах описания, схемы, эскиза, фотографии, графического изображения;
- использовать при выполнении учебных задач научно-популярную литературу, справочные материалы и ресурсы интернета;
- осуществлять операции по поддержанию порядка и чистоты в жилом и рабочем помещении;
- осуществлять корректное применение/хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки и др.).

2. Предметные результаты (технологические компетенции):

- выполнять измерение длин, расстояний, величин углов с помощью измерительных инструментов;
- читать информацию, представленную в виде специализированных таблиц;
- читать элементарные эскизы, схемы;
- выполнять элементарные эскизы, схемы, в том числе с использованием программного обеспечения графических редакторов;
- характеризовать свойства конструкционных материалов природного происхождения (например, древесины и материалов на ее основе) или иных материалов (например, текстиля);
- характеризовать основные технологические операции, виды/способы/приемы обработки конструкционных материалов (например, древесины и материалов на ее основе) или иных материалов (например, текстиля);
- характеризовать оборудование, приспособления и инструменты для обработки конструкционных материалов (например, древесины и материалов на ее основе) или иных материалов (например, текстиля);
- применять безопасные приемы обработки конструкционных материалов (например, древесины и материалов на ее основе) с использованием ручного и

электрифицированного инструмента, получать опыт отделки изделий из данного материала или иных материалов (например, текстиля);

- выполнять разметку плоского изделия на заготовке;
- осуществлять сборку моделей, в том числе с помощью образовательного конструктора по инструкции;
- конструировать модель по заданному прототипу;
- строить простые механизмы.

### 3. Проектные компетенции (включая компетенции проектного управления):

• изготавливать материальный продукт на основе технологической документации или по готовому образцу с применением рабочих инструментов, не требующих регулирования.

Обучающиеся получают возможность научиться:

- классифицировать технологии;
- изучать и описывать свойства различных конструкционных материалов;
- конструировать простейшие механизмы;
- владеть приемами поиска и анализа проблемы, планирования, самооценки результатов проектной деятельности;

• выбирать и использовать коды и средства представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

• проверять промежуточные и конечные результаты труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных измерительных инструментов и карт пооперационного контроля;

• обосновывать разработки материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований спроса потенциальных потребителей;

• применять элементы прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

### **Планируемые предметные результаты в 6 классе:**

Обучающиеся научатся:

1. Культура труда (знания в рамках предметной области и бытовые навыки):
  - соблюдать правила безопасности и охраны труда при работе с учебным и лабораторным оборудованием;
  - владеть безопасными приемами работы с ручными и электрифицированным бытовым инструментом;
  - использовать ручной и электрифицированный бытовой инструмент в соответствии с задачей собственной деятельности (по назначению);
  - разъяснять содержание понятий «чертеж», «форма», «макет», «прототип», «3D-модель», «программа» и адекватно использовать эти понятия;
  - характеризовать содержание понятия «потребность» (с точки зрения потребителя) и адекватно использовать эти понятия;
  - характеризовать два-три метода поиска и верификации информации в соответствии с задачами собственной деятельности;
  - применять безопасные приемы первичной и тепловой обработки продуктов питания.

2. Предметные результаты (технологические компетенции):
  - читать элементарные чертежи;
  - выполнять элементарные чертежи, векторные и растровые изображения, в том числе с использованием графических редакторов;
  - анализировать формообразование промышленных изделий;
  - характеризовать основные методы/способы/приемы изготовления объемных деталей из различных материалов, в том числе с применением технологического оборудования;
  - анализировать собственный опыт применения различных методов изготовления объемных деталей (гибка, формовка, формование, литье, послойный синтез);
  - соединять детали методом пайки;
  - анализировать опыт изготовления макета или прототипа;
  - проводить морфологический и функциональный анализ технической системы или изделия;
  - строить механизм, состоящий из нескольких простых механизмов;
  - анализировать опыт модификации механизмов для получения заданных свойств (решение задачи);
  - применять простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации/проектированию процесса изготовления материального продукта;
  - характеризовать технологии разработки информационных продуктов (приложений/компьютерных программ), в том числе технологии виртуальной и дополненной реальности;
  - проектировать и реализовывать упрощенные алгоритмы функционирования встраиваемого программного обеспечения для управления элементарными техническими системами;
  - характеризовать свойства металлических конструкционных материалов;
  - характеризовать основные технологические операции, виды/способы/приемы обработки конструкционных материалов (например, цветных или черных металлов, включая листовые материалы);
  - характеризовать оборудование, приспособления и инструменты для ручной обработки конструкционных материалов (например, цветных или черных металлов, включая листовые материалы);
  - применять безопасные приемы обработки конструкционных материалов (например, цветных или черных металлов) с использованием ручного и электрифицированного инструмента;
  - подготавливать детали под окраску.
3. Проектные компетенции (включая компетенции проектного управления):
  - называть инструменты выявления потребностей и исследования пользовательского опыта;
  - характеризовать методы генерации идей по модернизации/проектированию материальных продуктов или технологических систем;
  - разделять технологический процесс на последовательность действий;
  - выделять задачи из поставленной цели по разработке продукта;



- анализировать полученный опыт разработки, моделирования и изготовления оригинальных конструкций (материального продукта) по готовому заданию, включая поиск вариантов (альтернативные решения), отбор решений, проектирование и конструирование с учетом заданных свойств.

Обучающиеся получают возможность научиться:

- классифицировать технологии;
- конструировать простейшие механизмы;
- владеть приемами поиска и анализа проблемы, планирования, самооценки результатов проектной деятельности;

- выбирать и использовать коды и средства представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

- проверять промежуточные и конечные результаты труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных измерительных инструментов и карт пооперационного контроля;

- обосновывать разработки материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований спроса потенциальных потребителей;

- применять элементы прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

#### **Планируемые предметные результаты в 7-м классе:**

Планируемые результаты обучения структурированы и конкретизированы по блокам «Культура труда (знания в рамках предметной области и бытовые навыки)», «Предметные результаты (технологические компетенции)», «Проектные компетенции (включая компетенции проектного управления)».

Обучающиеся научатся:

1. Культура труда (знания в рамках предметной области и бытовые навыки):

- разъяснять содержание понятий «технология», «технологический процесс», «технологическая операция» и адекватно использовать эти понятия;

- соблюдать правила безопасности и охраны труда при работе с учебным и лабораторным оборудованием;

- разъяснять содержание понятий «станок», «оборудование», «машина», «сборка», «модель», «моделирование», «слой» и адекватно использовать эти понятия;

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

- анализировать полученный опыт оптимизации заданного способа (технологии) создания материального продукта на собственной практике;

- выполнять элементарные операции бытового ремонта методом замены деталей;

- характеризовать пищевую ценность пищевых продуктов;

- называть специфичные виды обработки различных видов пищевых продуктов (овощи, мясо, рыба и др.);

- характеризовать основы рационального питания.

2. Предметные результаты (технологические компетенции):

- выполнять элементарные технологические расчеты;

- называть и характеризовать актуальные и перспективные информационные технологии;
- анализировать опыт проведения виртуального эксперимента по избранной обучающимся тематике;
- анализировать данные и использовать различные технологии их обработки посредством информационных систем;
- использовать различные информационно-технические средства для визуализации и представления данных в соответствии с задачами собственной деятельности;
- выполнять последовательность технологических операций по подготовке цифровых данных для учебных станков;
- применять технологии оцифровки аналоговых данных в соответствии с задачами собственной деятельности;
- объяснять сущность управления в технических системах, характеризовать автоматические и саморегулируемые системы;
- конструировать простые системы с обратной связью, в том числе на основе технических конструкторов;
- характеризовать свойства конструкционных материалов искусственного происхождения (например, полимеров, композитов);
- применять безопасные приемы выполнения основных операций слесарно-сборочных работ;
- характеризовать основные виды механической обработки конструкционных материалов;
- характеризовать основные виды технологического оборудования для выполнения механической обработки конструкционных материалов;
- изготавливать изделия средствами учебного станка, в том числе с симуляцией процесса изготовления в виртуальной среде;
- характеризовать основные технологии производства продуктов питания;
- проводить опыт и анализировать результаты лабораторного исследования продуктов питания.

### 3. Проектные компетенции (включая компетенции проектного управления):

- использовать методы генерации идей по модернизации/проектированию материальных продуктов или технологических систем, направленных на достижение поставленных целей;
- самостоятельно решать поставленную задачу, анализируя и подбирая материалы и средства для ее решения;
- использовать инструменты выявления потребностей и исследования пользовательского опыта;
- анализировать полученный опыт определения характеристик и разработки материального или информационного продукта, включая планирование, разработку концепции, моделирование, конструирование и разработку документации в информационной среде (конструкторе), на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

Обучающиеся получают возможность научиться:

- характеризовать базовые принципы организации взаимодействия технических систем;
- составлять полноценное меню с учетом основ рационального питания;
- владеть методами генерации идей, определения проблем, планирования и презентации результатов проектной деятельности;
- осуществлять анализ и проводить разработку информационного продукта в специализированной программной среде (САПР), выбирать адекватные средства представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с задачей, сферой и ситуацией общения;

#### **Планируемые предметные результаты в 8 классе:**

Планируемые результаты обучения структурированы и конкретизированы по блокам «Культура труда (знания в рамках предметной области и бытовые навыки)», «Предметные результаты (технологические компетенции)», «Проектные компетенции (включая компетенции проектного управления)».

Обучающиеся научатся:

1. Культура труда (знания в рамках предметной области и бытовые навыки):
  - организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности и правилами эксплуатации используемого оборудования и/или технологии, соблюдать правила безопасности и охраны труда при работе с оборудованием и/или технологией;
  - разъяснять содержание понятий «техника», «технология», «технологический процесс», «технологическая операция» и адекватно использовать эти понятия;
  - следовать технологии, уметь охарактеризовать ключевые предприятия и/или отрасли региона проживания;
  - называть предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий;
  - называть характеристики современного рынка труда, описывать цикл жизни профессии, характеризует новые и умирающие профессии, в том числе на предприятиях региона проживания.
2. Предметные результаты (технологические компетенции):
  - описывать жизненный цикл технологии, приводя примеры;
  - объяснять простейший технологический процесс по технологической карте, в том числе характеризую негативные эффекты;
    - анализировать опыт разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам и т. п.) технологии получения материального/информационного продукта с заданными свойствами;
    - анализировать опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта на собственной практике;
    - перечислять и характеризовать виды технической и технологической документации;
    - описывать технологическое решение с помощью текста, эскизов, схем, чертежей;
    - составлять техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;
    - создавать модель, адекватную практической задаче;
    - проводить оценку и испытание полученного продукта;

- осуществлять конструирование и/или модификацию электрической цепи в соответствии с поставленной задачей;
  - производить элементарную диагностику и выявление неисправностей технического устройства, созданного в рамках учебной деятельности;
  - производить настройку, наладку и контрольное тестирование технического устройства, созданного в рамках учебной деятельности;
  - различать типы автоматических и автоматизированных систем;
  - объяснять назначение и принцип действия систем автономного управления;
  - объяснять назначение, функции датчиков и принципы их работы;
  - применять навыки алгоритмизации и программирования в соответствии с конкретной задачей и/или учебной ситуацией;
  - характеризовать произвольно заданный материал в соответствии с задачей деятельности, называя его свойства (внешний вид, механические, электрические, термические, возможность обработки), экономические характеристики, экологичность (с использованием произвольно избранных источников информации);
  - характеризовать применимость материала под имеющуюся задачу, опираясь на его свойства (внешний вид, механические, электрические, термические, возможность обработки), экономические характеристики, экологичность;
  - отбирать материал в соответствии с техническим решением или по заданным критериям;
  - называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии получения материалов с заданными свойствами;
  - характеризовать наноматериалы, наноструктуры, нанокompозиты, многофункциональные материалы, возобновляемые материалы (биоматериалы), пластики, керамику и возможные технологические процессы с ними;
  - называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии для прогрессивного развития общества (в том числе в следующих отраслях: робототехника, микроэлектроника, интернет вещей, беспилотные летательные аппараты, технологии геоинформатики, виртуальная и дополненная реальность и др.);
  - объяснять причины, перспективы и последствия развития техники и технологий на данном этапе технологического развития общества;
  - приводить произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере услуг;
  - называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии пищевой промышленности (индустрии питания);
  - характеризовать автоматизацию производства на примере региона проживания; профессии, обслуживающие автоматизированные производства; приводить произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий.
3. Проектные компетенции (включая компетенции проектного управления):
- характеризовать содержание понятий «проблема», «проект», «проблемное поле»;
  - анализировать полученный опыт выявления круга потребителей, их потребностей и ожиданий, формирования технического/технологического решения,

планирования, моделирования и конструирования на основе самостоятельно проведенных исследований в рамках заданной проблемной области или проблемы;

- создавать презентации полученного продукта различным типам потребителей;

- разрабатывать проектный замысел по алгоритму.

Обучающиеся получат возможность научиться:

- называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии материальной и нематериальной сферы;

- осуществлять анализ и давать аргументированный прогноз развития технологий в сферах, рассматриваемых в рамках предметной области;

- осуществлять анализ и проводить оценку вероятных рисков применения перспективных технологий и последствий развития существующих технологий;

- оценивать коммерческий потенциал продукта и/или технологии;

- применять метод дизайн-мышления;

- применять методы проектирования, конструирования, моделирования.

### **Планируемые метапредметные результаты:**

Регулятивные УУД:

Обучающиеся научатся:

- определять цели и способы решения учебной или трудовой задачи в рамках предлагаемых алгоритмов, в том числе в условиях дистанционного обучения с использованием образовательных ресурсов;

- оценивать ресурсы, в том числе время и другие нематериальные ресурсы, необходимые для достижения поставленной ранее цели, в том числе в условиях дистанционного обучения с использованием образовательных ресурсов;

- фиксировать и оценивать в конце урока результаты своей работы на уроке (с помощью средств, предложенных как учителем на традиционном уроке, так и в рамках интерактивного видеоурока).

Обучающиеся получат возможность научиться:

- сопоставлять имеющиеся возможности и необходимые для достижения цели ресурсы.

Познавательные УУД

Обучающиеся научатся:

- осуществлять информационный поиск материалов, представленных в разных формах: текст, иллюстрация, учебный материал – видеоурок, энциклопедия, справочник, учебное пособие, и, используя его, определять новые (учебные и познавательные) задачи;

- искать и находить обобщенные способы решения задач;

- выполнять различные творческие работы по созданию оригинальных изделий как в рамках традиционной классно-урочной системы, так и в рамках дистанционного обучения с использованием образовательных ресурсов;

- занимать разные позиции в познавательной деятельности (формулировать образовательный запрос и выполнять консультативные функции самостоятельно; ставить проблему и работать над ее решением; управлять совместной познавательной деятельностью и подчиняться) как в рамках традиционной классно-урочной системы, так и в рамках дистанционного обучения с использованием образовательных ресурсов;

- соблюдать правила и нормы культуры труда, правила безопасной работы;
- работать с учебным материалом интерактивного видеурока.

Обучающиеся получают возможность научиться:

- критически оценивать и интерпретировать информацию, в том числе представленную на образовательных ресурсах;
- проявлять творческий подход к решению учебных и практических задач в процессе проектирования, моделирования изделия.

Коммуникативные УУД

Обучающиеся научатся:

- осуществлять деловую коммуникацию как со сверстниками, так и со взрослыми, как в рамках традиционной классно-урочной системы, так и в условиях дистанционного обучения с использованием образовательного ресурса РЭШ;
- оценивать свою деятельность с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.

Обучающиеся получают возможность научиться:

- соблюдать правила информационной безопасности.

**Планируемые личностные результаты:**

- познавательные интересы и творческая активность в области предметной технологической деятельности;
- трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности;
- умение пользоваться правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- умение планировать образовательную и профессиональную карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- технико-технологическое и экономическое мышление и их использование при организации своей деятельности;
- умение управлять своей познавательной деятельностью;
- проявлять творческую и познавательную активность при выполнении творческих учебных проектов;
- сотрудничество со взрослыми, сверстниками в образовательной и проектной деятельности, в том числе в условиях дистанционного обучения с использованием образовательных ресурсов;
- осознание значимости владения достоверной информацией о передовых достижениях и открытиях мировой и отечественной науки;
- самооценка своих возможностей при планировании своей профессиональной карьеры;
- технико-технологическое, системное и экономическое мышление при выполнении практико-ориентированных работ;
- целеустремленность при выполнении заданий, в том числе при использовании образовательных ресурсов, размещенных в сети интернет.

## **Содержание учебного предмета «Технология» в 5-8 классах.**

Содержание программы по «Технологии» предусматривает освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития;
- формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся;
- построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.

### **5 класс, группа девочек**

#### **1 раздел: Творчество. Проектная деятельность. 4 часа.**

##### ***Творчество. Технология. 2 часа.***

Технология. Продукт труда. Предмет труда. Средства труда. Творчество. Творчество в созидательной деятельности. Сферы человеческой деятельности.

##### ***Проектная деятельность. Графическое отображение формы предмета. 2 часа.***

Проект. Проектная деятельность. Реклама. Черчение. Чертёж. Эскиз. Технический рисунок. Основные линии чертежа. Нанесение размеров. Масштаб.

#### **2 раздел: Художественные ремёсла. 8 часов.**

##### ***Технология изготовления изделий в технике лоскутное шитьё. Правила т. б. при пошиве мягкой игрушки. 2 часа.***

Техники лоскутного шитья. Виды изделий в технике лоскутного шитья. Технология изготовления изделий в технике лоскутное шитьё. Правила техники безопасности при пошиве мягкой игрушки.

##### ***Технологическая карта: «Мягкая игрушка». 1 час.***

Технологическая карта. Правила составления технологических карт. Виды игрушек. Выбор изделия. Составление технологической карты: «Мягкая игрушка».

##### ***Изготовление деталей мягкой игрушки. Сборка мягкой игрушки. Оформление мягкой игрушки. 3 часа. Практические работы.***

Выполнение шаблонов мягкой игрушки. Подготовка инструментов и материалов для изготовления изделия. Изготовление деталей мягкой игрушки. Набивка деталей синтепоном. Сборка мягкой игрушки. Оформление мягкой игрушки. Самооценка работы. Работа над ошибками.

##### ***Подготовка к защите творческого проекта: «Мягкая игрушка». Защита творческого проекта: «Мягкая игрушка». 2 часа.***

Написание творческого проекта: «Мягкая игрушка». Подготовка презентации к творческому проекту: «Мягкая игрушка». Подготовка проектного изделия. Защита творческого проекта: «Мягкая игрушка» с демонстрацией презентации и представлением проектного изделия.

#### **3 раздел: Материаловедение. Ткачество. 10 часов.**

##### ***Виды прядильных волокон. Ткачество. Хлопчатобумажные и льняные ткани. Уход за одеждой. 3 часа.***

Материаловедение. Виды прядильных волокон. Получение хлопчатобумажных тканей. Получение льняных тканей. Ткачество. Направление нити. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Свойства тканей. Положительные и отрицательные качества

хлопчатобумажных и льняных тканей и их применение. Правила ухода за хлопчатобумажными и льняными тканями. Международные символы по уходу за тканью.

***Макраме. Костюм Древней Руси. 2 часа.***

Макраме. Виды изделий выполненные в технике макраме. Национальная одежда. Костюм Древней Руси. Эскиз костюма Древней Руси.

Узлы макраме. Обувь Древней Руси. Лапти. 2 часа.

Виды узлов макраме. Технология изготовления изделий в технике макраме. Обувь Древней Руси. Лапти. Виды лаптей. Сувенир: «Лапти в технике макраме».

***Плетение лаптей в технике макраме. Изготовление лаптей в технике макраме. Оформление и отделка лаптей. 3 часа. Практические работы.***

Инструменты и материалы для плетения лаптей. Повторить правила техники безопасности при плетении лаптей в технике макраме. Плоский узел. Плетение лаптей в технике макраме, плоским узлом. Оформление и отделка лаптей.

**4 раздел: Технология изготовления швейных изделий. 15 часов.**

***Классификация тканей и их свойства. Терминология ручных работ. Правила т.б. 3 часа.***

Классификация тканей. Повторить свойства тканей. Термины ручных работ. Правила техники безопасности при выполнении швейных работ.

***Ручные стежки и строчки. Обработка срезов. Влажно-тепловая обработка. 3 часа. Практические работы.***

Основные приемы ручных работ. Повторить правила техники безопасности при выполнении швейных работ. Стежок. Строчка. Шов. Выполнение ручных стежков и строчек. Пришивание пуговиц. Влажно-тепловая обработка. Термины влажно-тепловой обработки. Правила техники безопасности при влажно-тепловой обработки. Выполнение влажно-тепловой обработки.

***Назначение и устройство швейной машины. Т. б. при работе на швейной машине. 2 часа.***

Швейная машина. Виды швейных машин. Разбор швейной машины. Правила техники безопасности при работе на швейной машине. Уход за швейной машиной.

***Правила работы на швейной машине. Заправка нити в швейной машине. Терминология машинных работ. Машинные швы. 3 часа.***

Подготовка швейной машины к работе. Правила работы на швейной машине. Заправка верхней нити. Намотка нити на шпульку. Заправка нижней нити. Термины машинных работ. Машинные швы. Виды машинных швов.

***Стачной шов. 1 час. Практическая работа.***

Повторить правила техники безопасности при выполнении швейных работ. Выполнение

влажно-тепловой обработки. Влажно-тепловая обработка образца.

***Конструирование фартука. Моделирование фартуков. 2 часа.***

Конструирование. Фартук. Виды фартуков. Построение фартука. Моделирование. Моделирование фартуков. Моделирование фартука на выбор.

***Контрольная работа: «Технология изготовления швейных изделий». 1 час.***

**5 раздел: Технология приготовления пищи. 10 часов.**

***Кулинария. Основы рационального питания. Витамины и их значение в питании человека. 2 часа.***



Кулинария. Продукты животного и растительного происхождения. Продукты содержащие белки, жиры и углеводы. Рациональное питание. Пищевой рацион. Режим питания. Белки. Жиры. Углеводы. Витамины. Минеральные соли. Пирамида питания. Основные источники витаминов. Значение витаминов в питании человека.

***Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне. Овощи в питании человека. Технология механической, кулинарной обработки овощей. 3 часа.***

Гигиена. Санитария. Правила санитарии и гигиены на кухне. Правила безопасной работы на газовых и электрических плитах. Правила пользования электроприборами. Овощи Виды овощей. Хранение овощей. Варка овощей. Тушение овощей. Жарка овощей. Виды блюд из овощей. Механическая кулинарная обработка овощей. Формы нарезки овощей.

***Определение доброкачественности овощей органолептическим методом. 1 час. Лабораторно-практическая работа.***

Специальная одежда. Повторить правила санитарии и гигиена на кухне. Определение доброкачественности продуктов органолептическим методом. Запись данных в таблицу.

***Технология тепловой обработки овощей. Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей. 2 часа.***

Тепловая кулинарная обработка овощей. Варка. Жарка. Пассерование. Бланширование. Тушение. Правила безопасной работы при тепловой обработке овощей. Оборудование для тепловой обработки пищевых продуктов. Украшение блюд. Карвинг. Украшение овощами и фруктами.

***Приготовление блюд из сырых овощей. Приготовление овощного салата. 2 часа. Практические работы.***

Повторить правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне. Специальная одежда. Подготовка рабочего места. Нарезка овощей. Приготовление овощного салата. Украшение салата Дегустация салата. Самооценка приготовленного блюда.

**6 раздел: Технологии получения, приобретения и использование энергии. 4 часа.**

***Энергия. Виды энергии. Накопление механической энергии. 3 часа.***

Энергия. Механическая энергия. Кинетическая энергия. Потенциальная энергия. Накопление механической энергии. Аккумуляторы. Аккумулятивное.

***Контрольная работа: Технологии получения, приобретения и использование энергии. 1 час.***

**7 раздел: Технологии получения, обработки и использования информации. 3 часа.**

***Информация. Каналы восприятия информации человеком. Способы материального представления и записи визуальной информации. 3 часа.***

Информация. Виды информации. Формы визуальной информации. Способы материального представления информации. Записи визуальной информации.

**8 раздел: Технологии растениеводства. 6 часов.**

***Растения как объект технологии. Значение культурных растений в жизнедеятельности человека. 2 часа.***

Технологии растениеводства. Агротехнологические приёмы. Ручные сельскохозяйственные орудия труда. Сельскохозяйственная техника. Образование кислорода. Полезные вещества культурных растений. Кормовые культурные растения. Лекарственные культурные растения.

***Общая характеристика и классификация культурных растений. Исследование культурных растений или опыты с ними. 2 часа.***

Овощные культуры. Плодово-ягодные культуры. Полевые культуры. Декоративные культуры. Исследование культурных растений. Наблюдение за растениями. Правила при проведении опытов с культурными растениями.

***Полезные свойства культурных растений. 1 час. Лабораторно-практическая работа.***

Рассмотреть представленные образцы культурных растений и записать их названия в таблицу. Перечислить в таблице полезные свойства культурных растений.

***Высадка растений на пришкольном участке. 1 час. Практическая работа.***

Правила техники безопасности при работе на пришкольном участке. Подготовка лунок. Высадка цветов. Полив цветов на пришкольном участке.

**9 раздел: Животный мир в техносфере. Технологии животноводства. 6 часов.**

***Животные в технологии 21 века. Животноводство и материальные потребности человека. 2 часа.***

Дикие животные. Домашние животные. Одомашнивание животных. Материальные блага в виде еды, одежды, средств передвижения. Сельскохозяйственные животные.

***Сельскохозяйственные животные и животноводство. Животные – помощники человека. 2 часа.***

Направления животноводства. Направления птицеводства. Направление скотоводства. Выращивание водных организмов. Животные и медицина. Животные в доме и на службе у человека. Уход за домашними животными. Бездомные животные. Общение с животными.

***Животные на службе безопасности жизни человека. Животные для спорта, охоты, цирка и науки. 2 часа.***

Собаки. Кинологи. Дельфины и хомяковые крысы. Птицы. Орнитологи. Спорт. Охота. Цирк. Зоопарк, дельфинарий, океанариум. Наука.

**10 раздел: Социальные технологии. 6 часов.**

***Человек как объект технологии. Потребности людей. Содержание социальных технологий. 3 часа.***

Социальные технологии. Темперамент. Типы темперамента. Характер. Способности. Одарённость. Материальные и духовные блага. Пирамида потребностей человека. Средства социальных технологий.

***Практическое задание – тест. 1 час.***

***Повторение. Потребности человека. 1 час.***

Повторение: Материальные и духовные блага. Пирамида потребностей человека.

***Контрольная работа: Социальные технологии». 1 час.***

**5 класс, группа неделимые.**

**1 раздел: Творчество. Проектная деятельность. 4 часа.**

***Творчество. Технология. 2 часа.***

Технология. Продукт труда. Предмет труда. Средства труда. Творчество. Творчество в созидательной деятельности. Сферы человеческой деятельности.

***Проектная деятельность. Графическое отображение формы предмета. 2 часа.***

Проект. Проектная деятельность. Реклама. Черчение. Чертёж. Эскиз. Технический рисунок. Основные линии чертежа. Нанесение размеров. Масштаб.

**2 раздел: Художественные ремёсла. 8 часов.**

***Технология изготовления изделий в технике лоскутное шитьё. Правила т. б. при пошиве мягкой игрушки. 2 часа.***

Техники лоскутного шитья. Виды изделий в технике лоскутного шитья. Технология изготовления изделий в технике лоскутное шитьё. Правила техники безопасности при пошиве мягкой игрушки.

***Технологическая карта: «Мягкая игрушка». 1 час.***

Технологическая карта. Правила составления технологических карт. Виды игрушек. Выбор изделия. Составление технологической карты: «Мягкая игрушка».

***Изготовление деталей мягкой игрушки. Сборка мягкой игрушки. Оформление мягкой игрушки. 3 часа. Практические работы.***

Выполнение шаблонов мягкой игрушки. Подготовка инструментов и материалов для изготовления изделия. Изготовление деталей мягкой игрушки. Набивка деталей синтепоном. Сборка мягкой игрушки. Оформление мягкой игрушки. Самооценка работы. Работа над ошибками.

***Подготовка к защите творческого проекта: «Мягкая игрушка». Защита творческого проекта: «Мягкая игрушка». 2 часа.***

Написание творческого проекта: «Мягкая игрушка». Подготовка презентации к творческому проекту: «Мягкая игрушка». Подготовка проектного изделия. Защита творческого проекта: «Мягкая игрушка» с демонстрацией презентации и представлением проектного изделия.

**3 раздел: Материаловедение. Ткачество. 10 часов.**

***Виды прядильных волокон. Ткачество. Хлопчатобумажные и льняные ткани. Уход за одеждой. 3 часа.***

Материаловедение. Виды прядильных волокон. Получение хлопчатобумажных тканей. Получение льняных тканей. Ткачество. Направление нити. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Свойства тканей. Положительные и отрицательные качества хлопчатобумажных и льняных тканей и их применение. Правила ухода за хлопчатобумажными и льняными тканями. Международные символы по уходу за тканью.

***Макраме. Костюм Древней Руси. 2 часа.***

Макраме. Виды изделий выполненные в технике макраме. Национальная одежда. Костюм Древней Руси. Эскиз костюма Древней Руси.

***Узлы макраме. Обувь Древней Руси. Лапти. 2 часа.***

Виды узлов макраме. Технология изготовления изделий в технике макраме. Обувь Древней Руси. Лапти. Виды лаптей. Сувенир: «Лапти в технике макраме».

***Плетение лаптей в технике макраме. Изготовление лаптей в технике макраме. Оформление и отделка лаптей. 3 часа. Практические работы.***

Инструменты и материалы для плетения лаптей. Повторить правила техники безопасности при плетении лаптей в технике макраме. Плоский узел. Плетение лаптей в технике макраме, плоским узлом. Оформление и отделка лаптей.

#### **4 раздел: Технология изготовления швейных изделий. 3 часа.**

***Классификация тканей и их свойства. Влажно-тепловая обработка. Назначение и устройство швейной машины. 3 часа.***

Классификация тканей. Свойства тканей. Влажно-тепловая обработка. Термины влажно-тепловой обработки. Правила техники безопасности при влажно-тепловой обработке. Швейная машина. Виды швейных машин. Разбор швейной машины. Правила техники безопасности при работе на швейной машине. Уход за швейной машиной.

#### **5 раздел: Технологии обработки древесины. 3 часа.**

***Общие сведения о древесине. Технология обработки и создания изделий из древесины. Сверлильный станок. 3 часа.***

Породы древесины. Пиломатериалы. Шпон. Получение фанеры. Изделия из древесины. Сверлильный станок. Назначение и устройство сверлильного станка. Правила техники безопасности при работе на сверлильном станке.

#### **6 раздел: Технологии обработки металла. 9 часов.**

***Металлы. Технологии механической обработки материалов. Ручная обработка металла. 3 часа.***

Металлы. Обработка без удаления части материала. Обработка с удалением части материала. Обработка с измельчением массы материала. Ручная обработка металла. Художественная обработка металла.

***Гравюра. 1 час. Практическая работа.***

Гравюра. Гравирование картины. Оформление картины.

***Проволока. Изделия из проволоки. Правила т. б. 2 часа.***

Проволока. Виды проволоки. Правка и гнутье проволоки. Изделия из проволоки. Правила техники безопасности при выполнении изделий из проволоки.

***Изготовление изделий из проволоки. Бижутерия. 2 часа. Практические работы.***

Повторить правила техники безопасности при выполнении изделий из проволоки. Бижутерия. Бижутерия из медной проволоки. Схемы выполнения бижутерии. Выполнение бижутерии из медной проволоки.

***Контрольная работа: «Технологии обработки металла». 1 час.***

#### **7 раздел: Технология приготовления пищи. 10 часов.**

***Кулинария. Основы рационального питания. Витамины и их значение в питании человека. 2 часа.***

Кулинария. Продукты животного и растительного происхождения. Продукты содержащие белки, жиры и углеводы. Рациональное питание. Пищевой рацион. Режим питания. Белки. Жиры. Углеводы. Витамины. Минеральные соли. Пирамида питания. Основные источники витаминов. Значение витаминов в питании человека.

***Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне. Овощи в питании человека. Технология механической, кулинарной обработки овощей. 3 часа.***

Гигиена. Санитария. Правила санитарии и гигиены на кухне. Правила безопасной работы на газовых и электрических плитах. Правила пользования электроприборами. Овощи. Виды овощей. Хранение овощей. Варка овощей. Тушение овощей. Жарка овощей. Виды блюд из овощей. Механическая кулинарная обработка овощей. Формы нарезки овощей.

***Определение доброкачественности овощей органолептическим методом. 1 час. Лабораторно-практическая работа.***

Специальная одежда. Повторить правила санитарии и гигиена на кухне. Определение доброкачественности продуктов органолептическим методом. Запись данных в таблицу.

***Технология тепловой обработки овощей. Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей. 2 часа.***

Тепловая кулинарная обработка овощей. Варка. Жарка. Пассерование. Бланширование. Тушение. Правила безопасной работы при тепловой обработки овощей. Оборудование для тепловой обработки пищевых продуктов. Украшение блюд. Карвинг. Украшение овощами и фруктами.

***Приготовление блюд из сырых овощей. Приготовление овощного салата. 2 часа. Практические работы.***

Повторить правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне. Специальная одежда. Подготовка рабочего места. Нарезка овощей. Приготовление овощного салата. Украшение салата Дегустация салата. Самооценка приготовленного блюда.

**8 раздел: Технологии получения, приобретения и использование энергии. 4 часа.**

***Энергия. Виды энергии. Накопление механической энергии. 3 часа.***

Энергия. Механическая энергия. Кинетическая энергия. Потенциальная энергия. Накопление механической энергии. Аккумуляторы. Аккумуляирование.

***Контрольная работа: Технологии получения, приобретения и использование энергии. 1 час.***

**9 раздел: Технологии получения, обработки и использования информации. 3 часа.**

***Информация. Каналы восприятия информации человеком. Способы материального представления и записи визуальной информации. 3 часа.***

Информация. Виды информации. Формы визуальной информации. Способы материального представления информации. Записи визуальной информации.

**10 раздел: Технологии растениеводства. 6 часов.**

***Растения как объект технологии. Значение культурных растений в жизнедеятельности человека. 2 часа.***

Технологии растениеводства. Агротехнологические приёмы. Ручные сельскохозяйственные орудия труда. Сельскохозяйственная техника. Образование кислорода. Полезные вещества культурных растений. Кормовые культурные растения. Лекарственные культурные растения.

***Общая характеристика и классификация культурных растений. Исследование культурных растений или опыты с ними. 2 часа.***

Овощные культуры. Плодово-ягодные культуры. Полевые культуры. Декоративные культуры. Исследование культурных растений. Наблюдение за растениями. Правила при проведении опытов с культурными растениями.

***Полезные свойства культурных растений. 1 час. Лабораторно-практическая работа.***

Рассмотреть представленные образцы культурных растений и записать их названия в таблицу. Перечислить в таблице полезные свойства культурных растений.

***Высадка растений на пришкольном участке. 1 час. Практическая работа.***

Правила техники безопасности при работе на пришкольном участке. Подготовка лунок. Высадка цветов. Полив цветов на пришкольном участке.

**11 раздел: Животный мир в техносфере. Технологии животноводства. 6 часов.**

***Животные в технологии 21 века. Животноводство и материальные потребности человека. 2 часа.***

Дикие животные. Домашние животные. Одомашнивание животных. Материальные блага в виде еды, одежды, средств передвижения. Сельскохозяйственные животные.

***Сельскохозяйственные животные и животноводство. Животные – помощники человека. 2 часа.***

Направления животноводства. Направления птицеводства. Направление скотоводства. Выращивание водных организмов. Животные и медицина. Животные в доме и на службе у человека. Уход за домашними животными. Бездомные животные. Общение с животными.

***Животные на службе безопасности жизни человека. Животные для спорта, охоты, цирка и науки. 2 часа.***

Собаки. Кинологи. Дельфины и хомяковые крысы. Птицы. Орнитологи. Спорт. Охота. Цирк. Зоопарк, дельфинарий, океанариум. Наука.

**12 раздел: Социальные технологии. 6 часов.**

***Человек как объект технологии. Потребности людей. Содержание социальных технологий. 3 часа.***

Социальные технологии. Темперамент. Типы темперамента. Характер. Способности. Одарённость. Материальные и духовные блага. Пирамида потребностей человека. Средства социальных технологий.

***Практическое задание – тест. 1 час.***

***Повторение. Потребности человека. 1 час.***

Повторение: Материальные и духовные блага. Пирамида потребностей человека.

***Контрольная работа: Социальные технологии». 1 час.***

**5 класс, группа мальчиков.**

**1 раздел: Творчество. Проектная деятельность. 4 часа.**

***Творчество. Технология. 2 часа.***

Технология. Продукт труда. Предмет труда. Средства труда. Творчество. Творчество в созидательной деятельности. Сферы человеческой деятельности.

***Проектная деятельность. Классификация производств и технологий. 2 часа.***

Проект. Проектная деятельность. Реклама. Классификация. Особенности промышленного производства. Классификация технологий.

**2 раздел: Технологии обработки древесины. 22 часа.**

***Общие сведения о древесине. Виды пиломатериалов. Правила т. б. 2 часа.***

Породы древесины. Пиломатериалы. Виды пиломатериалов. Шпон. Получение фанеры. Изделия из древесины. Правила техники безопасности при работе с древесиной.

***Оборудование мастерской по обработке древесины. Графическое отображение формы предмета. 2 часа.***

Оборудование школьной мастерской. Правила работы в школьной мастерской. Черчение. Чертёж. Эскиз. Технический рисунок. Основные линии чертежа. Нанесение размеров. Масштаб.

***Ручная обработка древесины. Фанера. Изделия из фанеры. 2 часа.***

Ручная обработка древесины. Художественная обработка древесины. Фанера. Выпиливание изделий из фанеры. Выжигание. Роспись.

***Правила т. б. при работе с лобзиком. Технологическая карта: «Разделочная доска». 2 часа.***

Правила техники безопасности при работе с лобзиком. Технологическая карта. Составление технологической карты: Разделочная доска».

***Нанесение разметочных линий на заготовку. Выпиливание изделия. 2 часа. Практические работы.***

Повторить правила техники безопасности при работе с лобзиком. Заготовка шаблона разделочной доски. Подготовка фанеры к разметке изделия. Нанесение разметочных линий на заготовку. Выпиливание разделочной доски.

***Зачистка изделия. Выжигание, лакирование изделия. 2 часа. Практические работы.***

Зачистка разделочной доски. Нанесение рисунка на изделие. Правила техники безопасности при выжигании. Выжигание рисунка. Правила техники безопасности при лакировании изделия. Лакирование изделия. Сушка.

***Сверлильный станок. Устройство и управление сверлильным станком. 1 час.***

Сверлильный станок. Устройство и управление сверлильным станком. Правила работы у сверлильного станка. Правила техники безопасности при работе у сверлильного станка.

***Сверление древесины. Повторение правил т. б. Столовые приборы в жизни человека. 2 часа.***

Сверление древесины. Повторить правила техники безопасности при работе с лобзиком. Столовые приборы. Виды столовых приборов. Деревянные столовые приборы.

***Разметка столовых приборов. Выпиливание лопатки. 2 часа. Практические работы.***

Заготовка шаблонов. Подготовка фанеры к разметке изделия. Нанесение разметочных линий на заготовку. Выпиливание лопатки.

***Выпиливание ложки. Отделка, оформление изделия. 2 часа. Практические работы.***

Выпиливание ложки. Формирование ложки. Зачистка лопатки и ложки. Оформление изделий.

***Технологическая карта: «Столовые приборы». 1 час.***

Технологические карты. Составление технологической карты: «Столовые приборы».

***Подготовка к защите творческого проекта: «Столовые приборы». Защита творческого проекта: «Столовые приборы». 2 часа.***

Написание творческого проекта: «Столовые приборы». Подготовка презентации к творческому проекту: «Столовые приборы». Подготовка проектного изделия. Защита творческого проекта: «Столовые приборы» с демонстрацией презентации и представлением проектного изделия.

### **3 раздел: Технологии обработки металла. 10 часов.**

#### ***Металлы. Ручная обработка металла. 2 часа.***

Металлы. Ручная обработка металла. Художественная обработка металла.

#### ***Правила т. б. при обработке металла. Изделия из тонколистного металла. 2 часа.***

Правила техники безопасности при обработке металла. Изделия из тонколистного металла. Чеканка. Гравюра.

#### ***Гравюра. 1 час. Практическая работа.***

Гравюра. Гравирование картины. Оформление картины.

#### ***Проволока. Изделия из проволоки. Правка проволоки. Повторение правил т. б. 2 часа.***

Проволока. Виды проволоки. Правка и гнутье проволоки. Изделия из проволоки. Повторение правил техники безопасности при выполнении изделий из проволоки.

#### ***Изготовление изделий из проволоки. Бижутерия. 2 часа. Практические работы.***

Повторить правила техники безопасности при выполнении изделий из проволоки. Бижутерия. Бижутерия из медной проволоки. Схемы выполнения бижутерии. Выполнение бижутерии из медной проволоки.

#### ***Контрольная работа: «Технологии обработки металла». 1 час.***

### **4 раздел: Технология приготовления пищи. 10 часов.**

#### ***Кулинария. Основы рационального питания. Витамины и их значение в питании человека. 2 часа.***

Кулинария. Продукты животного и растительного происхождения. Продукты содержащие белки, жиры и углеводы. Рациональное питание. Пищевой рацион. Режим питания. Белки. Жиры. Углеводы. Витамины. Минеральные соли. Пирамида питания. Основные источники витаминов. Значение витаминов в питании человека.

#### ***Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне. Овощи в питании человека. Технология механической, кулинарной обработки овощей. 3 часа.***

Гигиена. Санитария. Правила санитарии и гигиены на кухне. Правила безопасной работы на газовых и электрических плитах. Правила пользования электроприборами. Овощи Виды овощей. Хранение овощей. Варка овощей. Тушение овощей. Жарка овощей. Виды блюд из овощей. Механическая кулинарная обработка овощей. Формы нарезки овощей.

#### ***Определение доброкачественности овощей органолептическим методом. 1 час. Лабораторно-практическая работа.***

Специальная одежда. Повторить правила санитарии и гигиены на кухне. Определение доброкачественности продуктов органолептическим методом. Запись данных в таблицу.

#### ***Технология тепловой обработки овощей. Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей. 2 часа.***

Тепловая кулинарная обработка овощей. Варка. Жарка. Пассерование. Бланширование. Тушение. Правила безопасной работы при тепловой обработке овощей. Оборудование для тепловой обработки пищевых продуктов. Украшение блюд. Карвинг. Украшение овощами и фруктами.



***Приготовление блюд из сырых овощей. Приготовление овощного салата. 2 часа. Практические работы.***

Повторить правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне. Специальная одежда. Подготовка рабочего места. Нарезка овощей. Приготовление овощного салата. Украшение салата. Дегустация салата. Самооценка приготовленного блюда.

**5 раздел: Технологии получения, приобретения и использование энергии. 4 часа.**

***Энергия. Виды энергии. Накопление механической энергии. 3 часа.***

Энергия. Механическая энергия. Кинетическая энергия. Потенциальная энергия. Накопление механической энергии. Аккумуляторы. Аккумуляция.

***Контрольная работа: Технологии получения, приобретения и использование энергии. 1 час.***

**6 раздел: Технологии получения, обработки и использования информации. 3 часа.**

***Информация. Каналы восприятия информации человеком. Способы материального представления и записи визуальной информации. 3 часа.***

Информация. Виды информации. Формы визуальной информации. Способы материального представления информации. Записи визуальной информации.

**7 раздел: Технологии растениеводства. 7 часов.**

***Растения как объект технологии. Значение культурных растений в жизнедеятельности человека. 2 часа.***

Технологии растениеводства. Агротехнологические приёмы. Ручные сельскохозяйственные орудия труда. Сельскохозяйственная техника. Образование кислорода. Полезные вещества культурных растений. Кормовые культурные растения. Лекарственные культурные растения.

***Общая характеристика и классификация культурных растений. Исследование культурных растений или опыты с ними. 2 часа.***

Овощные культуры. Плодово-ягодные культуры. Полевые культуры. Декоративные культуры. Исследование культурных растений. Наблюдение за растениями. Правила при проведении опытов с культурными растениями.

***Полезные свойства культурных растений. 1 час. Лабораторно-практическая работа.***

Рассмотреть представленные образцы культурных растений и записать их названия в таблицу. Перечислить в таблице полезные свойства культурных растений.

***Высадка растений на пришкольном участке. 1 час. Практическая работа.***

Правила техники безопасности при работе на пришкольном участке. Подготовка лунок. Высадка цветов. Полив цветов на пришкольном участке.

***Уход и полив комнатных растений. 1 час.***

Комнатные растения. Наблюдение за комнатными растениями. Уход и полив комнатных растений.

**11 раздел: Животный мир в техносфере. Технологии животноводства. 6 часов.**

***Животные в технологии 21 века. Животноводство и материальные потребности человека. 2 часа.***

Дикие животные. Домашние животные. Одомашнивание животных. Материальные блага в виде еды, одежды, средств передвижения. Сельскохозяйственные животные.

***Сельскохозяйственные животные и животноводство. Животные – помощники человека. 2 часа.***

Направления животноводства. Направления птицеводства. Направление скотоводства. Выращивание водных организмов. Животные и медицина. Животные в доме и на службе у человека. Уход за домашними животными. Бездомные животные. Общение с животными.

***Животные на службе безопасности жизни человека. Животные для спорта, охоты, цирка и науки. 2 часа.***

Собаки. Кинологи. Дельфины и хомяковые крысы. Птицы. Орнитологи. Спорт. Охота. Цирк. Зоопарк, дельфинарий, океанариум. Наука.

**12 раздел: Социальные технологии. 6 часов.**

***Человек как объект технологии. Потребности людей. Содержание социальных технологий. 3 часа.***

Социальные технологии. Темперамент. Типы темперамента. Характер. Способности. Одарённость. Материальные и духовные блага. Пирамида потребностей человека. Средства социальных технологий.

***Практическое задание – тест. 1 час.***

***Повторение. Потребности человека. 1 час.***

Повторение: Материальные и духовные блага. Пирамида потребностей человека.

***Контрольная работа: «Социальные технологии». 1 час.***

**6 класс, группа девочек.**

**1 раздел: Технология. 3 часа.**

***Основные признаки технологии. Технологическая, трудовая и производственная дисциплина. Техническая и технологическая документация. 3 часа.***

Технология. Основные признаки технологии. Дисциплина. Общеобязательная дисциплина. Специальная дисциплина. Технологическая дисциплина. Военная дисциплина. Школьная дисциплина. Дисциплина труда. Техническая документация. Конструкторская документация. Технологические карты.

**2 раздел: Производство. 9 часов.**

***Труд как основа производства. Предметы труда. Сырьё как предмет труда. 3 часа.***

Труд. Процесс производства. Виды труда. Предметы труда. Природные ресурсы Земли. Растения и животные как природный ресурс. Люди как предмет труда. Сырьё. Виды сырья, полученного из природных ресурсов. Материальные блага, производство которых связано только с их добычей. Объекты живой природы, производство которых связано с их сбором или добычей.

***Промышленное сырьё. Сельскохозяйственное и растительное сырьё. 2 часа.***

Промышленное сырьё. Натуральное сырьё. Искусственное сырьё. Виды промышленного сырья. Виды искусственного промышленного сырья. Сельскохозяйственное сырьё. Растительное сырьё. Сырьё животного происхождения.

***Вторичное сырьё и полуфабрикаты. Энергия как предмет труда. 2 часа.***

Первичное сырьё. Вторичное сырьё. Полуфабрикаты. Восприятие энергии человеком. Производство и передача энергии.

***Информация как объект труда. Объекты социальных технологий как предмет труда. 2 часа.***

Информация. Виды информации. Характеристики информации. Социальная сфера. Структура социальной сферы. Социальные работники.

**3 раздел: Творческая, проектная деятельность. 6 часов.**

***Этапы творческого проекта. Подготовительный этап. 2 часа.***

Творческий проект. Этапы творческого проекта. Выявление потребности в изделии и обоснование выбора. Маркетинг. Нужды. Потребности. Запрос. Товар. Обмен. Сделка. Рынок. Формулирование технической задачи. Сбор и анализ информации. Составление исторической и технической справки.

***Конструкторский этап. Технологический этап. 2 часа.***

Художественно-конструкторский поиск. Конструкторское решение. Конструкторская задача. Дизайнерская задача. Составление конструкторской документации. Технологическая задача. Технологический процесс. Технологическая операция. Технологическая карта.

***Этап изготовления изделия. Заключительный этап. Защита проекта. 2 часа.***

Культура труда. Технологическая дисциплина. Экономическое обоснование. Себестоимость. Экологическое обоснование. Реклама изделия. Выводы по итогам работы. Защита проекта.

**4 раздел: Художественные ремёсла. 8 часов.**

***Технология изготовления изделий в технике лоскутное шитьё. Правила т. б. при пошиве сувенира. Технологическая карта: «Символ года». 3 часа.***

Техники лоскутного шитья. Виды изделий в технике лоскутного шитья. Технология изготовления изделий в технике лоскутное шитьё. Правила техники безопасности при пошиве изделия. Технологические карты. Составление технологической карты: «Символ года».

***Изготовление деталей сувенира. Сборка сувенира. Оформление сувенира. 3 часа. Практические работы.***

Выполнение шаблонов сувенира. Подготовка инструментов и материалов для изготовления изделия. Изготовление деталей сувенира. Набивка деталей синтепоном. Сборка сувенира. Оформление сувенира. Самооценка работы.

***Подготовка к защите творческого проекта: «Символ года». Защита творческого проекта: «Символ года». 2 часа.***

Написание творческого проекта: «Символ года». Подготовка презентации к творческому проекту: «Символ года». Подготовка проектного изделия. Защита творческого проекта: «Символ года» с демонстрацией презентации и представлением проектного изделия.

**5 раздел: Материаловедение. Вышивка. 8 часов.**

***Повторение. Виды прядильных волокон. Шерстяные и шёлковые ткани. 2 часа.***

Повторение. Материаловедение. Виды прядильных волокон. Шерстяные ткани. Свойства шерстяных тканей. Шёлковые ткани. Свойства шёлковых тканей.

***Вышивка. Виды вышивки. Правила т. б. при вышивании. 2 часа.***

Вышивка. Виды вышивки. Правила техники безопасности при вышивании.

***Вышивка картины. Оформление картины. 3 часа. Практические работы.***

Правила вышивания. Повторить правила техники безопасности при вышивании.  
Оформление картины.

***Контрольная работа: «Материаловедение. Вышивка». 1 час.***

**6 раздел: Технология изготовления швейных изделий. 11 часов.**

***Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи. Повторение. Техника безопасности. Терминология ручных работ. 2 часа.***

Соединение деталей из текстильных материалов. Соединение деталей из кожи.  
Повторение. Правила техники безопасности при выполнении швейных работ.  
Терминология ручных работ.

***Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани. 1 час.***

Влажно-тепловая обработка. Повторение Терминов влажно-тепловой обработки.  
Повторение правил техники безопасности влажно-тепловой обработке.

***Приспособления к швейной машине. Повторение. Терминология машинных работ. 2 часа.***

Повторение. Правила работы на швейной машине. Приспособления к швейной машине. Повторение. Терминология машинных работ.

***Выполнение настрочного шва. Выполнение расстрочного шва. Обработка срезов. 3 часа. Практические работы.***

Повторить правила техники безопасности при выполнении швейных работ.  
Нанесение разметочной линии на ткань. Выполнение настрочного шва. Нанесение разметочной линии на ткань. Выполнение расстрочного шва. Обработка срезов вручную.

***Конструирование ночной сорочки. Моделирование ночной сорочки. 2 часа.***

Повторение. Конструирование. Построение чертежа основы ночной сорочки.  
Повторение. Моделирование. Моделирование ночной сорочки.

***Контрольная работа: «Технология изготовления швейных изделий». 1 час.***

**7 раздел: Технология приготовления пищи. 10 часов.**

***Основы рационального питания. Технологии производства молока и приготовление продуктов и блюд из него. 2 часа.***

Минеральные вещества. Макроэлементы. Влияние минеральных веществ, содержащихся в различных продуктах, на организм человека. Микроэлементы. Ультрамикроэлементы. Молоко. Виды молока. Сливки. Качество молока и продолжительность его хранения.

***Технологии производства кисломолочных продуктов и приготовления блюд из них. Технологии производства кулинарных изделий из круп бобовых культур. 2 часа.***

Кисломолочные продукты. Кефир. Простокваша. Сметана. Творог. Крупы. Виды и сорта круп. Бобовые культуры. Технология производства круп.

***Технологии приготовления блюд из круп и бобовых. Технологии производства макаронных изделий и приготовления кулинарных блюд из них. 2 часа.***

Варка круп. Каши. Виды каш. Примерные пропорции крупы и жидкости для варки каш. Варка бобовых. Виды макаронных изделий. Блюда из макаронных изделий.

***Определение примесей крахмала в сметане или йогурте. 1 час. Лабораторно-практическая работа.***

Правила техники безопасности при выполнении лабораторно-практической работы. Специальная одежда. Проведение опыта. Запись результата опыта в таблицу.

***Повторение. Правила т. б. при приготовлении пищи. 1 час.***

Правила техники безопасности при приготовлении пищи. Повторить правила санитарии и гигиены.

***Приготовление манника. 2 часа. Практические работы.***

Специальная одежда. Манник. Приготовление манника. Самооценка работы. Подведение итогов.

**8 раздел: Технологии получения, преобразования и использования. Тепловой энергии. 5 часов.**

***Тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. 2 часа.***

Тепловая энергия. Первичная и вторичная тепловая энергия. Источники тепловой энергии. Получение и использование тепловой энергии.

***Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Передача тепловой энергии. Аккумулирование тепловой энергии. 3 часа.***

Преобразование тепловой энергии. Реактивный двигатель. Преобразование тепловой энергии в работу. Конвекция. Теплопроводность. Теплопередача. Аккумулирование. Сосуд Дьюара и термосы. Теплопроводность одежды и предметов.

**9 раздел: Технология получения, обработки и использования информации. 2 часа.**

***Восприятие информации. Кодирование информации при передаче сведений. 2 часа.***

Информация. Представление информации. Кодирование. Код. Контекст сообщения. Влияние контекста на смысл словесного сообщения.

**10. раздел: Технологии растениеводства. 7 часов.**

***Дикорастущие растения, используемые человеком. Заготовка сырья дикорастущих растений. 2 часа.***

Дикорастущие растения. Пищевые растения. Ягодные дикорастущие растения. Орехоплодные дикорастущие растения. Грибы. Каперсы. Листья. Виды дикорастущих овощных растений. Эфирно-масличные растения. Дубильные растения. Лекарственные растения. Смолоносные растения. Камеденосные растения. Красильные растения. Возраст растений. Период развития растений. Световой режим, температура, влажность и состав почвы. Районы произрастания растений.

***Переработка и применение сырья дикорастущих растений. Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды. 3 часа.***

Способы переработки сырья. Сохранение витаминов. Настои и отвары. Экстракты. Сбор и чай. Растительные ресурсы. Факторы местообитания растений. Экологический оптимум. Растительные сообщества. Урожайность растений. Создание условий для рациональной эксплуатации растительных ресурсов. Заповедники.

***Определение групп дикорастущих растений. 1 час. Лабораторно-практическая работа.***

Вспомнить виды дикорастущих растений. Определение групп дикорастущих растений с помощью учебника, справочной литературы, иллюстраций дикорастущих растений, гербария. Запись данных в таблицу.

***Высадка цветов на пришкольный участок. 1 час. Практическая работа.***

Правила техники безопасности при работе на пришкольном участке. Подготовка лунок. Высадка цветов. Полив цветов на пришкольном участке.

**11 раздел: Технологии животноводства. 3 часа.**

***Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы. Содержание животных – элемент технологии производства животноводческой продукции. 2 часа.***

Животноводческая продукция. Виды животноводческой продукции. Технологии животноводства. Получение продукции птицеводства. Содержание животных. Условия содержания животных. Определение размеров помещений для животных. Оборудование помещений. Способы содержания животных. Обеспечение микроклимата в помещении. Уборка отходов. Уход за животными.

***Практическое задание: «Технологические процессы ухода за домашним животным». 1 час.***

Технологические процессы ухода за домашними животными. Элементы технологий. Результаты работы записать в таблицу.

**6 класс, группа неделимые.**

**1 раздел: Технология. 3 часа.**

***Основные признаки технологии. Технологическая, трудовая и производственная дисциплина. Техническая и технологическая документация. 3 часа.***

Технология. Основные признаки технологии. Дисциплина. Общеобязательная дисциплина. Специальная дисциплина. Технологическая дисциплина. Военная дисциплина. Школьная дисциплина. Дисциплина труда. Техническая документация. Конструкторская документация. Технологические карты.

**2 раздел: Производство. 9 часов.**

***Труд как основа производства. Предметы труда. Сырьё как предмет труда. 3 часа.***

Труд. Процесс производства. Виды труда. Предметы труда. Природные ресурсы Земли. Растения и животные как природный ресурс. Люди как предмет труда. Сырьё. Виды сырья, полученного из природных ресурсов. Материальные блага, производство которых связано только с их добычей. Объекты живой природы, производство которых связано с их сбором или добычей.

***Промышленное сырьё. Сельскохозяйственное и растительное сырьё. 2 часа.***

Промышленное сырьё. Натуральное сырьё. Искусственное сырьё. Виды промышленного сырья. Виды искусственного промышленного сырья. Сельскохозяйственное сырьё. Растительное сырьё. Сырьё животного происхождения.

***Вторичное сырьё и полуфабрикаты. Энергия как предмет труда. 2 часа.***

Первичное сырьё. Вторичное сырьё. Полуфабрикаты. Восприятие энергии человеком. Производство и передача энергии.

***Информация как объект труда. Объекты социальных технологий как предмет труда. 2 часа.***

Информация. Виды информации. Характеристики информации. Социальная сфера. Структура социальной сферы. Социальные работники.

**3 раздел: Творческая, проектная деятельность. 6 часов.**

***Этапы творческого проекта. Подготовительный этап. 2 часа.***

Творческий проект. Этапы творческого проекта. Выявление потребности в изделии и обоснование выбора. Маркетинг. Нужды. Потребности. Запрос. Товар. Обмен. Сделка. Рынок. Формулирование технической задачи. Сбор и анализ информации. Составление исторической и технической справки.

***Конструкторский этап. Технологический этап. 2 часа.***

Художественно-конструкторский поиск. Конструкторское решение. Конструкторская задача. Дизайнерская задача. Составление конструкторской документации. Технологическая задача. Технологический процесс. Технологическая операция. Технологическая карта.

***Этап изготовления изделия. Заключительный этап. Защита проекта. 2 часа.***

Культура труда. Технологическая дисциплина. Экономическое обоснование. Себестоимость. Экологическое обоснование. Реклама изделия. Выводы по итогам работы. Защита проекта.

**4 раздел: Художественные ремёсла. 8 часов.**

***Технология изготовления изделий в технике лоскутное шитьё. Правила т. б. при пошиве сувенира. Технологическая карта: «Символ года». 3 часа.***

Техники лоскутного шитья. Виды изделий в технике лоскутного шитья. Технология изготовления изделий в технике лоскутное шитьё. Правила техники безопасности при пошиве изделия. Технологические карты. Составление технологической карты: «Символ года».

***Изготовление деталей сувенира. Сборка сувенира. Оформление сувенира. 3 часа.***

***Практические работы.***

Выполнение шаблонов сувенира. Подготовка инструментов и материалов для изготовления изделия. Изготовление деталей сувенира. Набивка деталей синтепоном. Сборка сувенира. Оформление сувенира. Самооценка работы.

***Подготовка к защите творческого проекта: «Символ года». Защита творческого проекта: «Символ года». 2 часа.***

Написание творческого проекта: «Символ года». Подготовка презентации к творческому проекту: «Символ года». Подготовка проектного изделия. Защита творческого проекта: «Символ года» с демонстрацией презентации и представлением проектного изделия.

**5 раздел: Материаловедение. 2 часа.**

***Повторение. Виды прядильных волокон. Шерстяные и шёлковые ткани. 2 часа.***

Повторение. Материаловедение. Виды прядильных волокон. Шерстяные ткани. Свойства шерстяных тканей. Шёлковые ткани. Свойства шёлковых тканей.

**6 раздел: Технологии ручной обработки материалов. 5 часов.**

***Технологии резания. Технологии пластического формирования материалов. 2 часа.***

Резание. Виды резания древесины вручную. Технологии обработки резанием. Пластичность. Пластичность металла. Пластичность нагретого стекла. Пластичность влажных материалов. Пластическое формирование.

***Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами. Основные технологии обработки материалов и пластмасс ручными***

***инструментами. Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами. 3 часа.***

Раскалывание древесины. Тесание древесины. Перерубание древесины. Долбление древесины. Строгание древесины. Пиление древесины. Прокалывание древесины. Сверление древесины. Шлифование древесины. Рубка металлов. Разрезание и пиление металлов и пластмасс. Сверление металлов и пластмасс. Опиливание металлов и пластмасс. Шлифование металлов и пластмасс. Рубка при строительных работах. Резка и пиление при строительных работах. Сверление при строительных работах. Шлифование и полирование при строительных работах.

**7 раздел: Технологии деревообработки. 4 часа.**

***Свойства древесины. Пороки древесины. 2 часа.***

Декоративные свойства древесины. Механические свойства древесины. Косослой. Гниль. Трещины. Сучки. Червоточины. Коробление древесины. Сушка древесины.

***Токарный станок. 1 час.***

Токарный станок. Назначение и устройство токарного станка. Правила техники безопасности при работе на токарном станке.

***Контрольная работа: «Технологии деревообработки». 1 час.***

**8 раздел: Технологии металлообработки. 4 часа.**

***Свойства металлов и сплавов. Чёрные металлы Цветные металлы.***

***3 часа.***

Металлы. Сплавы. Технологические свойства металлов и сплавов. Механические свойства металлов и сплавов. Химические свойства металлов и сплавов. Физические свойства металлов и сплавов. Виды металлов. Чёрные металлы. Виды чёрных металлов. Цветные металлы. Виды цветных металлов.

***Гравюра. 1 час. Практическая работа.***

Гравюра. Гравирование картины. Оформление картины.

**9 раздел: Технологии соединения и отделки деталей изделия. 4 часа.**

***Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов. Технологии соединения деталей с помощью клея. 2 часа.***

Гвозди, шурупы, саморезы. Болты, гайки, винты, шпильки, шайбы. Заклёпки. Поддержка. Натяжка. Обжимка. Виды клеев. Этапы склеивания деталей. Правила техники безопасности при склеивании деталей.

***Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи. Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани. 2 часа.***

Соединение деталей из текстильных материалов. Соединение деталей из кожи. Влажно-тепловая обработка. Виды утюгов. Правила техники безопасности при влажно-тепловой обработке.

**10 раздел: Технология приготовления пищи. 10 часов.**

***Основы рационального питания. Технологии производства молока и приготовление продуктов и блюд из него. 2 часа.***

Минеральные вещества. Макроэлементы. Влияние минеральных веществ, содержащихся в различных продуктах, на организм человека. Микроэлементы. Ультрамикроэлементы. Молоко. Виды молока. Сливки. Качество молока и продолжительность его хранения.



***Технологии производства кисломолочных продуктов и приготовления блюд из них. Технологии производства кулинарных изделий из круп бобовых культур. 2 часа.***

Кисломолочные продукты. Кефир. Простокваша. Сметана. Творог. Крупы. Виды и сорта круп. Бобовые культуры. Технология производства круп.

***Технологии приготовления блюд из круп и бобовых. Технологии производства макаронных изделий и приготовления кулинарных блюд из них. 2 часа.***

Варка круп. Каши. Виды каш. Примерные пропорции крупы и жидкости для варки каш. Варка бобовых. Виды макаронных изделий. Блюда из макаронных изделий.

***Определение примесей крахмала в сметане или йогурте. 1 час. Лабораторно-практическая работа.***

Правила техники безопасности при выполнении лабораторно-практической работы. Специальная одежда. Проведение опыта. Запись результата опыта в таблицу.

***Повторение. Правила т. б. при приготовлении пищи. 1 час.***

Правила техники безопасности при приготовлении пищи. Повторить правила санитарии и гигиены.

***Приготовление манника. 2 часа. Практические работы.***

Специальная одежда. Манник. Приготовление манника. Самооценка работы. Подведение итогов.

**11 раздел: Технологии получения, преобразования и использования. Тепловой энергии. 5 часов.**

***Тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. 2 часа.***

Тепловая энергия. Первичная и вторичная тепловая энергия. Источники тепловой энергии. Получение и использование тепловой энергии.

***Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Передача тепловой энергии. Аккумулирование тепловой энергии. 3 часа.***

Преобразование тепловой энергии. Реактивный двигатель. Преобразование тепловой энергии в работу. Конвекция. Теплопроводность. Теплопередача. Аккумулирование. Сосуд Дьюара и термосы. Теплопроводность одежды и предметов.

**12 раздел: Технология получения, обработки и использования информации. 2 часа.**

***Восприятие информации. Кодирование информации при передаче сведений. 2 часа.***

Информация. Представление информации. Кодирование. Код. Контекст сообщения. Влияние контекста на смысл словесного сообщения.

**13. раздел: Технологии растениеводства. 7 часов.**

***Дикорастущие растения, используемые человеком. Заготовка сырья дикорастущих растений. 2 часа.***

Дикорастущие растения. Пищевые растения. Ягодные дикорастущие растения. Орехоплодные дикорастущие растения. Грибы. Каперсы. Листья. Виды дикорастущих овощных растений. Эфирно-масличные растения. Дубильные растения. Лекарственные растения. Смолоносные растения. Камеденосные растения. Красильные растения. Возраст растений. Период развития растений. Световой режим, температура, влажность и состав почвы. Районы произрастания растений.

***Переработка и применение сырья дикорастущих растений. Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды. 3 часа.***

Способы переработки сырья. Сохранение витаминов. Настои и отвары. Экстракты. Сборы и чаи. Растительные ресурсы. Факторы местообитания растений. Экологический оптимум. Растительные сообщества. Урожайность растения. Создание условий для рациональной эксплуатации растительных ресурсов. Заповедники.

***Определение групп дикорастущих растений. 1 час. Лабораторно-практическая работа.***

Вспомнить виды дикорастущих растений. Определение групп дикорастущих растений с помощью учебника, справочной литературы, иллюстраций дикорастущих растений, гербария. Запись данных в таблицу.

***Высадка цветов на пришкольный участок. 1 час. Практическая работа.***

Правила техники безопасности при работе на пришкольном участке. Подготовка лунок. Высадка цветов. Полив цветов на пришкольном участке.

**14 раздел: Технологии животноводства. 3 часа.**

***Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы. Содержание животных – элемент технологии производства животноводческой продукции. 2 часа.***

Животноводческая продукция. Виды животноводческой продукции. Технологии животноводства. Получение продукции птицеводства. Содержание животных. Условия содержания животных. Определение размеров помещений для животных. Оборудование помещений. Способы содержания животных. Обеспечение микроклимата в помещении. Уборка отходов. Уход за животными.

***Практическое задание: «Технологические процессы ухода за домашним животным». 1 час.***

Технологические процессы ухода за домашними животными. Элементы технологий. Результаты работы записать в таблицу.

**6 класс, группа мальчиков.**

**1 раздел: Технология. 3 часа.**

***Основные признаки технологии. Технологическая, трудовая и производственная дисциплина. Техническая и технологическая документация. 3 часа.***

Технология. Основные признаки технологии. Дисциплина. Общеобязательная дисциплина. Специальная дисциплина. Технологическая дисциплина. Военная дисциплина. Школьная дисциплина. Дисциплина труда. Техническая документация. Конструкторская документация. Технологические карты.

**2 раздел: Производство. 9 часов.**

***Труд как основа производства. Предметы труда. Сырьё как предмет труда. 3 часа.***

Труд. Процесс производства. Виды труда. Предметы труда. Природные ресурсы Земли. Растения и животные как природный ресурс. Люди как предмет труда. Сырьё. Виды сырья, полученного из природных ресурсов. Материальные блага, производство которых связано только с их добычей. Объекты живой природы, производство которых связано с их сбором или добычей.

***Промышленное сырьё. Сельскохозяйственное и растительное сырьё. 2 часа.***

Промышленное сырьё. Натуральное сырьё. Искусственное сырьё. Виды промышленного сырья. Виды искусственного промышленного сырья. Сельскохозяйственное сырьё. Растительное сырьё. Сырьё животного происхождения.

***Вторичное сырьё и полуфабрикаты. Энергия как предмет труда. 2 часа.***

Первичное сырьё. Вторичное сырьё. Полуфабрикаты. Восприятие энергии человеком. Производство и передача энергии.

***Информация как объект труда. Объекты социальных технологий как предмет труда. 2 часа.***

Информация. Виды информации. Характеристики информации. Социальная сфера. Структура социальной сферы. Социальные работники.

**3 раздел: Творческая, проектная деятельность. 6 часов.**

***Этапы творческого проекта. Подготовительный этап. 2 часа.***

Творческий проект. Этапы творческого проекта. Выявление потребности в изделии и обоснование выбора. Маркетинг. Нужды. Потребности. Запрос. Товар. Обмен. Сделка. Рынок. Формулирование технической задачи. Сбор и анализ информации. Составление исторической и технической справки.

***Конструкторский этап. Технологический этап. 2 часа.***

Художественно-конструкторский поиск. Конструкторское решение. Конструкторская задача. Дизайнерская задача. Составление конструкторской документации. Технологическая задача. Технологический процесс. Технологическая операция. Технологическая карта.

***Этап изготовления изделия. Заключительный этап. Защита проекта. 2 часа.***

Культура труда. Технологическая дисциплина. Экономическое обоснование. Себестоимость. Экологическое обоснование. Реклама изделия. Выводы по итогам работы. Защита проекта.

**4 раздел: Технологии ручной обработки материалов. 5 часов.**

***Технологии резания. Технологии пластического формирования материалов. 2 часа.***

Резание. Виды резания древесины вручную. Технологии обработки резанием. Пластичность. Пластичность металла. Пластичность нагретого стекла. Пластичность влажных материалов. Пластическое формирование.

***Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами. Основные технологии обработки материалов и пластмасс ручными инструментами. Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами. 3 часа.***

Раскалывание древесины. Тесание древесины. Перерубание древесины. Долбление древесины. Строгание древесины. Пиление древесины. Прокалывание древесины. Сверление древесины. Шлифование древесины. Рубка металлов. Разрезание и пиление металлов и пластмасс. Сверление металлов и пластмасс. Опиливание металлов и пластмасс. Шлифование металлов и пластмасс. Рубка при строительных работах. Резка и пиление при строительных работах. Сверление при строительных работах. Шлифование и полирование при строительных работах.

**5 раздел: Технологии деревообработки. 13 часа.**

***Свойства древесины. Пороки древесины. 2 часа.***

Декоративные свойства древесины. Механические свойства древесины. Косослой. Гниль. Трещины. Сучки. Червоточины. Коробление древесины. Сушка древесины.

***Токарный станок. 1 час.***

Токарный станок. Назначение и устройство токарного станка. Правила техники безопасности при работе на токарном станке.

***Повторение. Сверлильный станок. Повторение правил т. б. при работе с лобзиком Технологическая карта: «Салфетница». 2 часа.***

Повторение. Сверлильный станок. Устройство и управление сверлильным станком. Правила работы у сверлильного станка. Правила техники безопасности при работе у сверлильного станка. Правила техники безопасности при работе с лобзиком. Технологическая карта. Составление технологической карты: Салфетница.

***Нанесение разметочных линий на заготовку. Выпиливание салфетницы. 2 часа.***

Повторить правила техники безопасности при работе с лобзиком. Заготовка шаблонов деталей салфетницы. Подготовка фанеры к разметке изделия. Нанесение разметочных линий на заготовку. Выпиливание деталей салфетницы.

***Зачистка изделия. Выжигание, лакирование изделия. 2 часа. Практические работы.***

Зачистка деталей салфетницы. Сборка изделия. Нанесение рисунка на изделие. Правила техники безопасности при выжигании. Выжигание рисунка. Правила техники безопасности при лакировании изделия. Лакирование изделия. Сушка.

***Подготовка к защите творческого проекта: «Салфетница». Защита творческого проекта: «Салфетница». 2 часа.***

Написание творческого проекта: «Салфетница». Подготовка презентации к творческому проекту: «Салфетница». Подготовка проектного изделия. Защита творческого проекта: «Салфетница» с демонстрацией презентации и представлением проектного изделия.

***Контрольная работа: «Технологии деревообработки». 1 час.***

**6 раздел: Технологии соединения и отделки деталей изделия. 4 часа.**

***Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов. Технологии соединения деталей с помощью клея. 2 часа.***

Гвозди, шурупы, саморезы. Болты, гайки, винты, шпильки, шайбы. Заклёпки. Поддержка. Натяжка. Обжимка. Виды клеев. Этапы склеивания деталей. Правила техники безопасности при склеивании деталей.

***Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи. Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани. 2 часа.***

Соединение деталей из текстильных материалов. Соединение деталей из кожи. Влажно-тепловая обработка. Виды утюгов. Правила техники безопасности при влажно-тепловой обработки.

**7 раздел: Технологии металлообработки. 7 часов.**

***Свойства металлов и сплавов. Чёрные металлы Цветные металлы. Драгоценные металлы. 4 часа.***

Металлы. Сплавы. Технологические свойства металлов и сплавов. Механические свойства металлов и сплавов. Химические свойства металлов и сплавов. Физические свойства металлов и сплавов. Виды металлов. Чёрные металлы. Виды чёрных металлов.

Цветные металлы. Виды цветных металлов. Драгоценные металлы. Виды драгоценных металлов.

***Правка проволоки. Повторение правил т. б. 1 час.***

Проволока. Виды проволоки. Правка и гнутье проволоки. Изделия из проволоки. Повторение правил техники безопасности при выполнении изделий из проволоки.

***Изготовление бижутерии. Оформление бижутерии. 2 часа. Практические работы.***

Повторить правила техники безопасности при выполнении изделий из проволоки. Бижутерия. Бижутерия из медной проволоки. Схемы выполнения бижутерии. Выполнение бижутерии из медной проволоки. Оформление изделия.

**8 раздел: Техника. 7 часов.**

***Техническая система. Рабочие органы технических систем. Двигатели технических систем. 3 часа.***

Техническая система. Технологические машины. Рабочие органы технологических машин. Рабочие органы транспортных машин. Рабочий орган многошпиндельного сверлильного станка. Двигатели. Первичные двигатели. Вторичные двигатели.

***Механическая трансмиссия в технических системах. Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия в технических системах. 2 часа.***

Трансмиссия. Передаточный механизм. Передаточное отношение. Редукторы. Электрические трансмиссии. Гидравлические трансмиссии. Пневматические трансмиссии.

***Ознакомление с устройством токарного станка по обработке древесины. 1 час. Практическая работа.***

Изучение токарного станка. Замеры. Установка ремня. Сравнение скорости вращения шпинделя.

***Контрольная работа: «Техника». 1 час.***

**9 раздел: Технологии получения, преобразования и использования. Тепловой энергии. 5 часов.**

***Тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. 2 часа.***

Тепловая энергия. Первичная и вторичная тепловая энергия. Источники тепловой энергии. Получение и использование тепловой энергии.

***Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Передача тепловой энергии. Аккумуляирование тепловой энергии. 3 часа.***

Преобразование тепловой энергии. Реактивный двигатель. Преобразование тепловой энергии в работу. Конвекция. Теплопроводность. Теплопередача. Аккумуляирование. Сосуд Дьюара и термосы. Теплопроводность одежды и предметов.

**10 раздел: Технология получения, обработки и использования информации. 2 часа.**

***Восприятие информации. Кодирование информации при передаче сведений. 2 часа.***

Информация. Представление информации. Кодирование. Код. Контекст сообщения. Влияние контекста на смысл словесного сообщения.

**11. раздел: Технологии растениеводства. 7 часов.**

***Дикорастущие растения, используемые человеком. Заготовка сырья дикорастущих растений. 2 часа.***

Дикорастущие растения. Пищевые растения. Ягодные дикорастущие растения. Орехоплодные дикорастущие растения. Грибы. Каперсы. Листья. Виды дикорастущих овощных растений. Эфирно-масличные растения. Дубильные растения. Лекарственные растения. Смолоносные растения. Камеденосные растения. Красильные растения. Возраст растений. Период развития растений. Световой режим, температура, влажность и состав почвы. Районы произрастания растений.

***Переработка и применение сырья дикорастущих растений. Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды. 3 часа.***

Способы переработки сырья. Сохранение витаминов. Настои и отвары. Экстракты. Сборы и чаи. Растительные ресурсы. Факторы местообитания растений. Экологический оптимум. Растительные сообщества. Урожайность растений. Создание условий для рациональной эксплуатации растительных ресурсов. Заповедники.

***Определение групп дикорастущих растений. 1 час. Лабораторно-практическая работа.***

Вспомнить виды дикорастущих растений. Определение групп дикорастущих растений с помощью учебника, справочной литературы, иллюстраций дикорастущих растений, гербария. Запись данных в таблицу.

***Высадка цветов на пришкольный участок. 1 час. Практическая работа.***

Правила техники безопасности при работе на пришкольном участке. Подготовка лунок. Высадка цветов. Полив цветов на пришкольном участке.

**12 раздел: Технологии животноводства. 4 часа.**

***Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы. Содержание животных – элемент технологии производства животноводческой продукции. 2 часа.***

Животноводческая продукция. Виды животноводческой продукции. Технологии животноводства. Получение продукции птицеводства. Содержание животных. Условия содержания животных. Определение размеров помещений для животных. Оборудование помещений. Способы содержания животных. Обеспечение микроклимата в помещении. Уборка отходов. Уход за животными.

***Практическое задание: «Технологические процессы ухода за домашним животным». 1 час.***

Технологические процессы ухода за домашними животными. Элементы технологий. Результаты работы записать в таблицу.

***Контрольная работа: «Технологии животноводства». 1 час.***

**7 класс, группа девочек.**

**1 раздел: Технология. 3 часа.**

***Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда. 3 часа.***

Общая культура. Культура производства. Составляющие культуры. Технологическая культура. Техника. Качество и эффективность производства. Механизация, автоматизация и роботизация производства. Качество продукции. Экология. Общество и личность. Культура труда. Составляющие культуры труда на производстве.

**2 раздел: Творческая, проектная деятельность. 3 часа.**

***Техническая документация в проекте. Конструкторская документация. Технологическая документация в проекте. 3 часа.***

Техническая документация. Основные виды конструкторской документации. Конструкторская документация. Основные виды конструкторских документов. Технологическая документация. Основные виды технологических карт.

**3 раздел: Технология получения, обработки, преобразования и использование материалов. 6 часов.**

***Производство искусственных синтетических материалов и пластмасс. Особенности производства искусственных и синтетических волокон в текстильном производстве. 2 часа.***

Группа текстильных материалов. Производство искусственных и синтетических материалов. Улучшение физических или технологических свойств искусственных и синтетических материалов. Этапы производства искусственных и синтетических материалов.

***Свойства искусственных волокон. Универсальные и специальные швейные машины. Карманы. 3 часа.***

Искусственные волокна и нити. Свойства текстильных волокон и тканей. Универсальные машины. Оверлоки. Специализированные машины. Карман. Виды карманов.

***Пошив накладного кармана. 1 час. Практическая работа.***

Повторить правила техники безопасности при изготовлении швейных изделий. Накладной карман. Наметить место расположения кармана. Выкройка кармана. Приметать карман к основной части. Притачать карман. Удалить сметочные стежки. Повторить правила техники безопасности при проведении влажно-тепловой обработки. Влажно-тепловая обработка кармана.

**4 раздел: Технологии приготовления мучных изделий. 6 часов.**

***Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. 2 часа.***

Тесто. Опарный способ. Безопарный способ. Дрожжевое тесто. Бездрожжевое тесто. Виды хлеба. Сырьё для хлеба. Приготовление теста. Разделка теста. Выпечка.

***Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления. Пироги. Повторение правил т. б. 2 часа.***

Мучные кондитерские изделия. Виды теста. Пироги. Последовательность приготовления пирога. Повторить правила техники безопасности при приготовлении пищи. Повторить правила санитарии и гигиены на кухне.

***Приготовление пирога. Приготовление кондитерских изделий из песочного теста. 2 часа. Практические работы.***

Специальная одежда. Приготовление теста. Приготовление начинки для пирога. Выпекание пирога. Самооценка работы. Подведение итогов.

**5 раздел: Технологии получения и обработки рыбы и морепродуктов. 7 часов.**

***Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы. Морепродукты. Рыбные консервы и пресервы. 3 часа.***

Технология переработки рыбы и морепродуктов. Виды рыбы. Органолептические признаки свежести рыбы. Пищевая ценность рыбы. Механическая кулинарная обработка рыбы. Тепловая кулинарная обработка рыбы. Морепродукты. Консервы. Пресервы.

***Определение доброкачественности рыбных консервов органолептическим методом. 1 час. Лабораторно-практическая работа.***

Специальная одежда. Повторить правила санитарии и гигиены на кухне. Органолептический метод. Определение доброкачественности рыбных консервов органолептическим методом. Запись результатов в таблицу.

***Блюда из рыбы и морепродуктов. Приготовление блюд из рыбы. 2 часа***  
***Практические работы.***

Блюда из рыбы и морепродуктов. Разбор рецепта. Специальная одежда. Повторить правила техники безопасности при приготовлении пищи. Нарезка ингредиентов. Формирование блюда. Самооценка работы. Подведение итогов.

***Контрольная работа: «Технологии получения и обработки рыбы и морепродуктов». 1 час.***

**6 раздел: Технологии получения, преобразования и использования энергии. 4 часа.**

***Энергия магнитного поля. Энергия электрического поля. 2 часа.***

Магнитные свойства. Использование магнитных свойств. Энергия. Электрическое поле. Конденсатор. Электрик.

***Энергия электрического тока. Энергия электромагнитного поля. 2 часа.***

Электрический ток. Гальванические элементы. Солнечные батареи. Электродвигатель. Технологии аккумулирования электрической энергии. Электромагнитное поле. Электромагнитные волны.

**7 раздел: Технология изготовления швейных изделий. 7 часов.**

***Снятие мерок. Поясные виды одежды. 2 часа.***

Снятие мерок. Правила снятия мерок. Одежда. Поясные виды одежды. Назначение одежды.

***Конструирование юбки. Моделирование юбки. 2 часа.***

Конструирование. Виды юбок. Построение основы прямой юбки. Моделирование. Моделирование юбок. Моделирование прямой юбки.

***Складки. Повторение правил т. б. при изготовлении швейных изделий. 1 час.***

Складки. Виды складок. Складки юбок. Повторение правил т. б. при изготовлении швейных изделий.

***Изготовление образца: «Складка» 1 час. Практическая работа.***

Виды складок. Выбор складки. Специальная одежда. Подготовка к практической работе. Изготовление образца: «Складка». Повторение правил влажно-тепловой обработки. Влажно-тепловая обработка образца.

***Контрольная работа: «Технологии изготовления швейных изделий». 1 час.***

**8 раздел: Художественные ремесла. 9 часов.**

***Интерьер и куклы. 1 час.***

Интерьер. Куклы. Виды кукол. Куклы в интерьере.

***Изготовление шаблонов. Раскрой интерьерной куклы. Изготовление деталей интерьерной куклы. 2 часа. Практические работы.***



Интерьерная кукла. Изготовление шаблонов интерьерной куклы. Раскрой интерьерной куклы. Подготовка деталей интерьерной куклы.

***Сборка интерьерной куклы. Раскрой одежды интерьерной куклы. 2 часа. Практические работы.***

Набивка деталей куклы синтепоном. Сборка интерьерной куклы. Выбор одежды для интерьерной куклы. Раскрой одежды для интерьерной куклы.

***Пошив одежды интерьерной куклы. Оформление интерьерной куклы. 2 часа. Практические работы.***

Изготовление одежды интерьерной куклы. Оформление интерьерной куклы.

***Подготовка к защите творческого проекта. Защита творческого проекта: «Интерьерная кукла». 2 часа.***

Написание творческого проекта: «Интерьерная кукла». Подготовка презентации к творческому проекту: «Интерьерная кукла». Подготовка проектного изделия. Защита творческого проекта: «Интерьерная кукла» с демонстрацией презентации и представлением проектного изделия.

**9 раздел: Технологии получения, обработки и использования информации. 4 часа.**

***Источники и каналы получения информации. Методы наблюдения в получении новой информации. 2 часа.***

Источники информации. Устная речь. Тексты. Аппаратура для записи звуков и изображений. Каналы передачи и получения информации. Наблюдения. Технологии наблюдения. Хронометраж.

***Технологии средства проведения наблюдений. Опыта или эксперименты для получения новой информации. 2 часа.***

Проведение наблюдений. Технические средства проведения наблюдений. Опыт. Эксперимент. Естественные, искусственные и виртуальные эксперименты.

**10 раздел: Вязание.**

***Вязание крючком. Правила т. б. при вязании крючком. 2 часа.***

Вязание. Виды вязания. Вязание крючком. Правила техники безопасности при вязании крючком.

***Набор петель. Вязание косички. 2 часа. Практические работы.***

Пряжа. Виды пряжи. Крючки. Положение рук при вязании крючком. Набор петель. Вязание косички.

***Схемы и описание по изготовлению салфеток. Вязание салфетки. Оформление салфетки. 4 часа. Практические работы.***

Условные обозначения вязания крючком. Разбор схем и описания работ. Салфетка. Выбор схемы вязания салфетки. Вязание салфетки. Оформление салфетки.

**11 раздел: Технологии растениеводства. 7 часов.**

***Грибы, их значение в природе и жизни человека. Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов. 2 часа.***

Одноклеточные грибы. Многоклеточные грибы. Строение гриба. Назначение одноклеточных грибов. Грибы, приносящие вред человеку. Шампиньон. Вёшенка. Опёнок летний. Опёнок зимний. Сморок. Шиитаке. Трюфели.

***Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов. Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов, и вёшенки. 2 часа.***

Грибоводство. Шампиньон двуспоровый. Вёшенка устричная.

Уход и получение урожая шампиньонов. Уход и получение урожая вёшенков.

**Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов. 1 час.**

Съедобные грибы. Ядовитые грибы. Самые опасные ядовитые грибы в лесах России. Правила сбора грибов. Правила безопасности при сборе грибов. Заготовка грибов. Правила хранения грибных консервов.

**Определение съедобных и ядовитых грибов по внешнему виду. 1 час**  
**Лабораторно-практическая работа.**

Изучив учебник и справочную литературу. Разобрать изображённые грибы на две группы и записать данные в таблицу с кратким описанием.

**Контрольная работа: «Технологии растениеводства». 1 час.**

**12 раздел: Кормление животных как основа технологии их выращивания и преобразования в интересах человека. 4 часа.**

**Корма для животных. Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления. 2 часа.**

Кормление животных. Трава и травянистые растения. Заготовка травяных кормов. Зерновые корма. Кормовые овощи. Корма животного происхождения. Минеральные и витаминные добавки. Основные питательные вещества кормов и их значение для организма животных. Состав кормов для животных. Классификация кормов. Рацион кормления. Норма кормления. Питательность кормов.

**Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным. 1 час.**

Измельчение. Тепловая обработка корма. Запаривание кормов. Раздача кормов.

**Изучение состава готовых сухих кормов для кошек и собак. 1 час. Лабораторно-практическая работа.**

Проанализировать информацию о составе корма для молодых и взрослых животных. Распределить компоненты корма на две группы. Выделить основной компонент корма. Сравнить питательную ценность образцов кормов. Данные записать в таблицу.

**13 раздел: Социальные технологии. 4 часа.**

**Назначение социальных исследований. Технологии опроса: анкетирование. Технологии опроса: интервью. 3 часа.**

Социологическое исследование. Определение цели, задачи, объекта, предмета и методов исследования. Методы социологических исследований. Социометрия. Опрос. Формы вопросов и ответов. Достоинства анкетирования. Недостатки анкетирования. Основные требования к анкетам. Формирование анкет. Получение интервью, или интервьюирование. Формы интервью. Основные положения проведения свободного интервью.

**Практическое задание: «Анкетирование». 1 час**

Составление вопросов с открытой и закрытой формой ответов. Разработка анкеты.

**7 класс, группа неделимые.**

**1 раздел: Технология. 3 часа.**

**Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда. 3 часа.**

Общая культура. Культура производства. Составляющие культуры. Технологическая культура. Техника. Качество и эффективность производства. Механизация, автоматизация и роботизация производства. Качество продукции. Экология. Общество и личность. Культура труда. Составляющие культуры труда на производстве.

## **2 раздел: Творческая, проектная деятельность. 3 часа.**

*Техническая документация в проекте. Конструкторская документация. Технологическая документация в проекте. 3 часа.*

Техническая документация. Основные виды конструкторской документации. Конструкторская документация. Основные виды конструкторских документов. Технологическая документация. Основные виды технологических карт.

## **3 раздел: Технология получения, обработки, преобразования и использование материалов. 6 часов.**

*Производство искусственных синтетических материалов и пластмасс. Особенности производства искусственных и синтетических волокон в текстильном производстве. 2 часа.*

Группа текстильных материалов. Производство искусственных и синтетических материалов. Улучшение физических или технологических свойств искусственных и синтетических материалов. Этапы производства искусственных и синтетических материалов.

*Свойства искусственных волокон. Универсальные и специальные швейные машины. Карманы. 3 часа.*

Искусственные волокна и нити. Свойства текстильных волокон и тканей. Универсальные машины. Оверлоки. Специализированные машины. Карман. Виды карманов.

*Пошив накладного кармана. 1 час. Практическая работа.*

Повторить правила техники безопасности при изготовлении швейных изделий. Накладной карман. Наметить место расположения кармана. Выкройка кармана. Приметать карман к основной части. Притачать карман. Удалить сметочные стежки. Повторить правила техники безопасности при проведении влажно-тепловой обработки. Влажно-тепловая обработка кармана.

## **4 раздел: Технологии приготовления мучных изделий. 6 часов.**

*Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. 2 часа.*

Тесто. Опарный способ. Безопарный способ. Дрожжевое тесто. Бездрожжевое тесто. Виды хлеба. Сырьё для хлеба. Приготовление теста. Разделка теста. Выпечка.

*Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления. Пироги. Повторение правил т. б. 2 часа.*

Мучные кондитерские изделия. Виды теста. Пироги. Последовательность приготовления пирога. Повторить правила техники безопасности при приготовлении пищи. Повторить правила санитарии и гигиены на кухне.

*Приготовление пирога. Приготовление кондитерских изделий из песочного теста. 2 часа. Практические работы.*

Специальная одежда. Приготовление теста. Приготовление начинки для пирога. Выпекание пирога. Самооценка работы. Подведение итогов.

**5 раздел: Технологии получения и обработки рыбы и морепродуктов. 7 часов.**

***Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы. Морепродукты. Рыбные консервы и пресервы. 3 часа.***

Технология переработки рыбы и морепродуктов. Виды рыбы. Органолептические признаки свежести рыбы. Пищевая ценность рыбы. Механическая кулинарная обработка рыбы. Тепловая кулинарная обработка рыбы. Морепродукты. Консервы. Пресервы.

***Определение доброкачественности рыбных консервов органолептическим методом. 1 час. Лабораторно-практическая работа.***

Специальная одежда. Повторить правила санитарии и гигиены на кухне. Органолептический метод. Определение доброкачественности рыбных консервов органолептическим методом. Запись результатов в таблицу.

***Блюда из рыбы и морепродуктов. Приготовление блюд из рыбы. 2 часа***  
***Практические работы.***

Блюда из рыбы и морепродуктов. Разбор рецепта. Специальная одежда. Повторить правила техники безопасности при приготовлении пищи. Нарезка ингредиентов. Формирование блюда. Самооценка работы. Подведение итогов.

***Контрольная работа: «Технологии получения и обработки рыбы и морепродуктов». 1 час.***

**6 раздел: Технологии получения, преобразования и использования энергии. 4 часа.**

***Энергия магнитного поля. Энергия электрического поля. 2 часа.***

Магнитные свойства. Использование магнитных свойств. Энергия. Электрическое поле. Конденсатор. Электрик.

***Энергия электрического тока. Энергия электромагнитного поля. 2 часа.***

Электрический ток. Гальванические элементы. Солнечные батареи. Электродвигатель. Технологии аккумулирования электрической энергии. Электромагнитное поле. Электромагнитные волны.

**7 раздел: Технологии деревообработки. 12 часов.**

***Производство древесных материалов. Карандашница. Повторить правила т. б. при работе с лобзиком. Технологическая карта: «Карандашница». 3 часа.***

Древесина. Древесные материалы. Карандашница. Виды карандашниц. Выбор изделия. Повторить правила техники безопасности при работе с лобзиком. Технологические карты. Составление технологической карты: «Карандашница».

***Разметка деталей карандашницы. Внутреннее выпиливание деталей изделия. 2 часа. Практические работы.***

Подготовка шаблонов карандашницы. Подготовка фанеры к работе. Разметка деталей изделия. Специальная одежда. Внутреннее выпиливание деталей изделия.

***Выпиливание деталей карандашницы. Сборка деталей карандашницы. 2 часа. Практические работы.***

Выпиливание деталей изделия. Зачистка деталей изделия. Сборка деталей карандашницы.

***Выжигание. Лакирование карандашницы. Отделка изделия. 2 часа. Практические работы.***

Нанесение рисунка. Повторение правил техники безопасности при выжигании. Лакирование изделия. Отделка изделия.

***Подготовка к защите творческого проекта: «Карандашница». Защита творческого проекта: «Карандашница». 2 часа.***

Написание творческого проекта: «Карандашница». Подготовка презентации к творческому проекту: «Карандашница». Подготовка проектного изделия. Защита творческого проекта: «Карандашница» с демонстрацией презентации и представлением проектного изделия.

***Пиление, строгание древесины. 1 час.***

Пиление древесины. Стругание древесины.

**8 раздел: Технологии металлообработки. 6 часов.**

***Производство металлов. Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием. 2 часа.***

Руда. Технологии выплавки металлов. Печи. Заготовка древесины. Производство древесных материалов. Виды пиломатериалов. Производство фанеры.

***Производственные технологии пластического формирования материалов. Физико-химические и термические технологии обработки конструкционных материалов. Гравюра. Чеканка. 3 часа.***

Лепка. Прокатка. Волочение. Ковка. Штамповка. Рафинирование меди. Гальваностегия. Газовая резка. Плазменная резка. Резка лазером. Гравюра. Гравирование. Чеканка. Технологии чеканки.

***Контрольная работа: «Технологии металлообработки». 1 час.***

**9 раздел: Техника. 7 часов.**

***Двигатели. Воздушные двигатели. 2 часа.***

Двигатель. Виды двигателей. Ветряные двигатели. Пневматические двигатели.

***Гидравлические двигатели. Паровые двигатели. Тепловые двигатели внутреннего сгорания. 3 часа.***

Гидравлические двигатели. Гидромоторы. Гидроцилиндры. Паровая машина. Паровая турбина. Двигатель внутреннего сгорания. Основные узлы двигателя внутреннего сгорания. Газовая турбина.

***Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели. 2 часа.***

Воздушно-реактивный двигатель. Пульсирующий воздушно-реактивный двигатель. Турбореактивный двигатель. Ракетный двигатель. Электрические двигатели. Устройство электродвигателя.

**10 раздел: Технологии получения, обработки и использования информации. 4 часа.**

***Источники и каналы получения информации. Методы наблюдения в получении новой информации. 2 часа.***

Источники информации. Устная речь. Тексты. Аппаратура для записи звуков и изображений. Каналы передачи и получения информации. Наблюдения. Технологии наблюдения. Хронометраж.

***Технологии средства проведения наблюдений. Опыта или эксперименты для получения новой информации. 2 часа.***

Проведение наблюдений. Технические средства проведения наблюдений. Опыт. Эксперимент. Естественные, искусственные и виртуальные эксперименты.

## **11 раздел: Технологии растениеводства. 7 часов.**

***Грибы, их значение в природе и жизни человека. Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов. 2 часа.***

Одноклеточные грибы. Многоклеточные грибы. Строение гриба. Назначение одноклеточных грибов. Грибы, приносящие вред человеку. Шампиньон. Вёшенка. Опёнок летний. Опёнок зимний. Сморчок. Шиитаке. Трюфели.

***Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов. Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов, и вёшенки. 2 часа.***

Грибоводство. Шампиньон двуспоровый. Вёшенка устричная.

Уход и получение урожая шампиньонов. Уход и получение урожая вёшенки.

***Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов. 1 час.***

Съедобные грибы. Ядовитые грибы. Самые опасные ядовитые грибы в лесах России. Правила сбора грибов. Правила безопасности при сборе грибов. Заготовка грибов. Правила хранения грибных консервов.

***Определение съедобных и ядовитых грибов по внешнему виду. 1 час  
Лабораторно-практическая работа.***

Изучив учебник и справочную литературу. Разобрать изображённые грибы на две группы и записать данные в таблицу с кратким описанием.

***Контрольная работа: «Технологии растениеводства». 1 час.***

**12 раздел: Кормление животных как основа технологии их выращивания и преобразования в интересах человека. 3 часа.**

***Корма для животных. Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления. 2 часа.***

Кормление животных. Трава и травянистые растения. Заготовка травяных кормов. Зерновые корма. Кормовые овощи. Корма животного происхождения. Минеральные и витаминные добавки. Основные питательные вещества кормов и их значение для организма животных. Состав кормов для животных. Классификация кормов. Рацион кормления. Норма кормления. Питательность кормов.

***Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным. 1 час.***

Измельчение. Тепловая обработка корма. Запаривание кормов. Раздача кормов.

**13 раздел: Социальные технологии. 4 часа.**

***Назначение социальных исследований. Технологии опроса: анкетирование. Технологии опроса: интервью. 3 часа.***

Социологическое исследование. Определение цели, задачи, объекта, предмета и методов исследования. Методы социологических исследований. Социометрия. Опрос. Формы вопросов и ответов. Достоинства анкетирования. Недостатки анкетирования. Основные требования к анкетам. Формирование анкет. Получение интервью, или интервьюирование. Формы интервью. Основные положения проведения свободного интервью.

***Практическое задание: «Анкетирование». 1 час***

Составление вопросов с открытой и закрытой формой ответов. Разработка анкеты.

**7 класс, группа мальчиков.**

**1 раздел: Технология. 3 часа.**

***Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда. 3 часа.***

Общая культура. Культура производства. Составляющие культуры. Технологическая культура. Техника. Качество и эффективность производства. Механизация, автоматизация и роботизация производства. Качество продукции. Экология. Общество и личность. Культура труда. Составляющие культуры труда на производстве.

**2 раздел: Творческая, проектная деятельность. 3 часа.**

***Техническая документация в проекте. Конструкторская документация. Технологическая документация в проекте. 3 часа.***

Техническая документация. Основные виды конструкторской документации. Конструкторская документация. Основные виды конструкторских документов. Технологическая документация. Основные виды технологических карт.

**3 раздел: Технологии приготовления мучных изделий. 6 часов.**

***Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. 2 часа.***

Тесто. Опарный способ. Безопарный способ. Дрожжевое тесто. Бездрожжевое тесто. Виды хлеба. Сырьё для хлеба. Приготовление теста. Разделка теста. Выпечка.

***Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления. Пироги. Повторение правил т. б. 2 часа.***

Мучные кондитерские изделия. Виды теста. Пироги. Последовательность приготовления пирога. Повторить правила техники безопасности при приготовлении пищи. Повторить правила санитарии и гигиены на кухне.

***Приготовление пирога. Приготовление кондитерских изделий из песочного теста. 2 часа. Практические работы.***

Специальная одежда. Приготовление теста. Приготовление начинки для пирога. Выпекание пирога. Самооценка работы. Подведение итогов.

**4 раздел: Технологии получения и обработки рыбы и морепродуктов. 7 часов.**

***Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы. Морепродукты. Рыбные консервы и пресервы. 3 часа.***

Технология переработки рыбы и морепродуктов. Виды рыбы. Органолептические признаки свежести рыбы. Пищевая ценность рыбы. Механическая кулинарная обработка рыбы. Тепловая кулинарная обработка рыбы. Морепродукты. Консервы. Пресервы.

***Определение доброкачественности рыбных консервов органолептическим методом. 1 час. Лабораторно-практическая работа.***

Специальная одежда. Повторить правила санитарии и гигиены на кухне. Органолептический метод. Определение доброкачественности рыбных консервов органолептическим методом. Запись результатов в таблицу.

***Блюда из рыбы и морепродуктов. Приготовление блюд из рыбы. 2 часа. Практические работы.***

Блюда из рыбы и морепродуктов. Разбор рецепта. Специальная одежда. Повторить правила техники безопасности при приготовлении пищи. Нарезка ингредиентов. Формирование блюда. Самооценка работы. Подведение итогов.

**Контрольная работа: «Технологии получения и обработки рыбы и морепродуктов». 1 час.**

**5 раздел: Технологии получения, преобразования и использования энергии. 4 часа.**

**Энергия магнитного поля. Энергия электрического поля. 2 часа.**

Магнитные свойства. Использование магнитных свойств. Энергия. Электрическое поле. Конденсатор. Электрик.

**Энергия электрического тока. Энергия электромагнитного поля. 2 часа.**

Электрический ток. Гальванические элементы. Солнечные батареи. Электродвигатель. Технологии аккумулирования электрической энергии. Электромагнитное поле. Электромагнитные волны.

**6 раздел: Технологии деревообработки. 12 часов.**

**Производство древесных материалов. Карандашница. Повторить правила т. б. при работе с лобзиком. Технологическая карта: «Карандашница». 3 часа.**

Древесина. Древесные материалы. Карандашница. Виды карандашниц. Выбор изделия. Повторить правила техники безопасности при работе с лобзиком. Технологические карты. Составление технологической карты: «Карандашница».

**Разметка деталей карандашницы. Внутреннее выпиливание деталей изделия. 2 часа. Практические работы.**

Подготовка шаблонов карандашницы. Подготовка фанеры к работе. Разметка деталей изделия. Специальная одежда. Внутреннее выпиливание деталей изделия.

**Выпиливание деталей карандашницы. Сборка деталей карандашницы. 2 часа. Практические работы.**

Выпиливание деталей изделия. Зачистка деталей изделия. Сборка деталей карандашницы.

**Выжигание. Лакирование карандашницы. Отделка изделия. 2 часа. Практические работы.**

Нанесение рисунка. Повторение правил техники безопасности при выжигании. Лакирование изделия. Отделка изделия.

**Подготовка к защите творческого проекта: «Карандашница». Защита творческого проекта: «Карандашница». 2 часа.**

Написание творческого проекта: «Карандашница». Подготовка презентации к творческому проекту: «Карандашница». Подготовка проектного изделия. Защита творческого проекта: «Карандашница» с демонстрацией презентации и представлением проектного изделия.

**Пиление, строгание древесины. 1 час.**

Пиление древесины. Стругание древесины.

**7 раздел: Технологии металлообработки. 11 часов.**

**Производство металлов. Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием. 2 часа.**

Руда. Технологии выплавки металлов. Печи. Заготовка древесины. Производство древесных материалов. Виды пиломатериалов. Производство фанеры.

**Производственные технологии пластического формирования материалов. Физико-химические и термические технологии обработки конструкционных материалов. Гравюра. Чеканка. 3 часа.**



Лепка. Прокатка. Волочение. Ковка. Штамповка. Рафинирование меди. Гальваностегия. Газовая резка. Плазменная резка. Резка лазером. Гравюра. Гравирование. Чеканка. Технологии чеканки.

***Проволока. Изделия из проволоки. Правила т. б. при работе с металлом. 2 часа.***

Проволока. Виды проволоки. Изделия из проволоки. Правила техники безопасности при работе с проволокой.

***Изготовление бижутерии. Изготовление броши. Изготовление кулона. 3 часа.***  
***Практические работы.***

Бижутерия. Виды бижутерии. Выбор работ. Подготовка схем для изготовления бижутерии. Изготовление броши. Изготовление кулона.

***Контрольная работа: «Технологии металлообработки». 1 час.***

**8 раздел: Техника. 7 часов.**

***Двигатели. Воздушные двигатели. 2 часа.***

Двигатель. Виды двигателей. Ветряные двигатели. Пневматические двигатели.

***Гидравлические двигатели. Паровые двигатели. Тепловые двигатели внутреннего сгорания. 3 часа.***

Гидравлические двигатели. Гидромоторы. Гидроцилиндры. Паровая машина. Паровая турбина. Двигатель внутреннего сгорания. Основные узлы двигателя внутреннего сгорания. Газовая турбина.

***Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели. 2 часа.***

Воздушно-реактивный двигатель. Пульсирующий воздушно-реактивный двигатель. Турбореактивный двигатель. Ракетный двигатель. Электрические двигатели. Устройство электродвигателя.

**9 раздел: Технологии получения, обработки и использования информации. 4 часа.**

***Источники и каналы получения информации. Методы наблюдения в получении новой информации. 2 часа.***

Источники информации. Устная речь. Тексты. Аппаратура для записи звуков и изображений. Каналы передачи и получения информации. Наблюдения. Технологии наблюдения. Хронометраж.

***Технологии средства проведения наблюдений. Опыта или эксперименты для получения новой информации. 2 часа.***

Проведение наблюдений. Технические средства проведения наблюдений. Опыт. Эксперимент. Естественные, искусственные и виртуальные эксперименты.

**10 раздел: Технологии растениеводства. 7 часов.**

***Грибы, их значение в природе и жизни человека. Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов. 2 часа.***

Одноклеточные грибы. Многоклеточные грибы. Строение гриба. Назначение одноклеточных грибов. Грибы, приносящие вред человеку. Шампиньон. Вёшенка. Опёнок летний. Опёнок зимний. Сморчок. Шиитаке. Трюфели.

***Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов. Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов, и вёшенки. 2 часа.***

Грибоводство. Шампиньон двуспоровый. Вёшенка устричная.

Уход и получение урожая шампиньонов. Уход и получение урожая вёшенки.

***Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов. 1 час.***

Съедобные грибы. Ядовитые грибы. Самые опасные ядовитые грибы в лесах России. Правила сбора грибов. Правила безопасности при сборе грибов. Заготовка грибов. Правила хранения грибных консервов.

***Определение съедобных и ядовитых грибов по внешнему виду. 1 час***  
***Лабораторно-практическая работа.***

Изучив учебник и справочную литературу. Разобрать изображённые грибы на две группы и записать данные в таблицу с кратким описанием.

***Контрольная работа: «Технологии растениеводства». 1 час.***

**11 раздел: Кормление животных как основа технологии их выращивания и преобразования в интересах человека. 4 часа.**

***Корма для животных. Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления. 2 часа.***

Кормление животных. Трава и травянистые растения. Заготовка травяных кормов. Зерновые корма. Кормовые овощи. Корма животного происхождения. Минеральные и витаминные добавки. Основные питательные вещества кормов и их значение для организма животных. Состав кормов для животных. Классификация кормов. Рацион кормления. Норма кормления. Питательность кормов.

***Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным. 1 час.***

Измельчение. Тепловая обработка корма. Запаривание кормов. Раздача кормов.

***Изучение состава готовых сухих кормов для кошек и собак. 1 час. Лабораторно-практическая работа.***

Проанализировать информацию о составе корма для молодых и взрослых животных. Распределить компоненты корма на две группы. Выделить основной компонент корма. Сравнить питательную ценность образцов кормов. Данные записать в таблицу.

**13 раздел: Социальные технологии. 4 часа.**

***Назначение социальных исследований. Технологии опроса: анкетирование. Технологии опроса: интервью. 3 часа.***

Социологическое исследование. Определение цели, задачи, объекта, предмета и методов исследования. Методы социологических исследований. Социометрия. Опрос. Формы вопросов и ответов. Достоинства анкетирования. Недостатки анкетирования. Основные требования к анкетам. Формирование анкет. Получение интервью, или интервьюирование. Формы интервью. Основные положения проведения свободного интервью.

***Практическое задание: «Анкетирование». 1 час***

Составление вопросов с открытой и закрытой формой ответов. Разработка анкеты.

**8 класс, группа девочек.**

**1 раздел: Технология. 4 часа.**

***Классификация технологий. Технологии материального производства. 2 часа.***

Технологии. Робот. Манипулятор. Отраслевые технологии. Технологии по подклассам отраслей производства. Материальное производство. Технологии добычи сырья и получения материалов для производства продуктов труда. Технологии обработки материалов. Технологии сборки. Технологии отделки. Технологии упаковки готового продукта труда.

***Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия. Классификация информационных технологий. 2 часа.***

Растениеводство. Отрасли и технологии растениеводства. Грибоводство. Животноводство. Отрасли и технологии животноводства. Классификация информационных технологий. Компьютерные технологии.

**2 раздел: Дизайнерская деятельность.**

***Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности. 2 часа.***

Дизайн. Сферы дизайна. Виды дизайна. Дизайнерская деятельность. Методы поиска решений творческих задач.

***Виды дизайна. Дизайн интерьера. Ландшафтный дизайн. Дизайн одежды. 4 часа.***

Виды дизайна. Дизайн интерьера. Виды дизайна интерьера. Ландшафтный дизайн. Виды ландшафтного дизайна. Дизайн одежды. Дизайнер. Модельер.

***Творческий проект: «Стиль в одежде». 1 час.***

Последовательность написания творческого проекта. Стиль. Написание творческого проекта: «Стиль в одежде».

***Подготовка к защите творческого проекта. Защита творческого проекта: «Стиль в одежде». 2 часа.***

Написание творческого проекта: «Стиль в одежде». Подготовка презентации к творческому проекту: «Стиль в одежде». Защита творческого проекта: «Стиль в одежде» с демонстрацией презентации.

**3 раздел: Технологии обработки и использования пищевых продуктов. 6 часов.**

***Питание в жизни человека. Сбалансированное питание. Составление меню на неделю. 3 часа.***

Питание. Правильное питание. Режим дня. Белки. Жиры. Углеводы. Витамины. Минеральные соли. Сбалансированное питание. Вегетарианство. Составление меню на неделю.

***Мясо птицы. Мясо животных. 2 часа.***

Сельскохозяйственная птица. Пернатая дичь. Механическая кулинарная обработка птицы. Птица на прилавках магазинов и рынков. Субпродукты.

***Органолептическая оценка качества мяса. 1 час. Лабораторно-практическая работа.***

Специальная одежда. Повторить правила санитарии и гигиены на кухне. Повторить правила техники безопасности при резке мяса. Органолептическая оценка образцов мяса.

Результаты оценки записать в таблицу.

***Контрольная работа: «Технологии обработки и использования пищевых продуктов». 1 час.***

**4 раздел: Технологии получения, преобразования и использования энергии. Химическая энергия. 2 часа.**

***Выделение энергии при химических реакциях. Химическая обработка материалов и получения новых веществ. 2 часа.***

Химическая энергия. Взрыв. Взрывчатка. Химическое фрезерование. Получение новых веществ. Технологический процесс химического фрезерования. Органический синтез.

**5 раздел: Технологии обработки информации. Технологии записи и хранения информации. 3 часа.**

*Материальные формы представления информации для хранения. Средства записи информации. Современные технологии записи и хранения информации. 3 часа.*

Информация. Электронные носители информации. Средства записи информации. Электромагнитные средства записи информации. Классификация современных материальных носителей. Сроки сохранности цифровых носителей.

**6 раздел: Технологии швейных изделий. 20 часов.**

*Материаловедение. Повторение. Терминология ручных работ. 2 часа.*

Материаловедение. Ручные работы. Повторение терминов ручных работ.

*Повторение. Терминология машинных работ. Повторение правил т. б. при изготовлении швейных изделий. 2 часа.*

Правила работы на швейной машине. Повторение терминов машинных работ. Повторение правил техники безопасности при изготовлении швейных изделий.

*Карманы. Прорезной карман «в рамку». Технологическая карта: «Прорезной карман «в рамку»». 2 часа.*

Карманы. Виды карманов. Прорезной карман «в рамку». Последовательность выполнения кармана «в рамку». Технологическая карта. Составить технологическую карту: «Прорезной карман «в рамку»».

*Выполнение прорезного кармана «в рамку». 1 час. Практическая работа.*

Наметка места расположения кармана. Соединение обтачек с основной частью. Подготовить уголки. Подготовить мешковину кармана. Соединение мешковины кармана с припусками шва. Отделка кармана.

*Повторение. Влажно-тепловая обработка. 1 час.*

Повторение. Влажно-тепловая обработка. Повторить правила техники безопасности при влажно-тепловой обработке.

*Влажно-тепловая обработка прорезного кармана «в рамку». 1 час  
Практическая работа.*

Проведение влажно-тепловой обработки прорезного кармана «в рамку».

*Снятие мерок. 1 час. Практическая работа.*

Снятия мерок. Правила снятия мерок. Снятие мерок и запись замеров в таблицу.

*Построение чертежа цельнокроеной основы блузы. Конструирование блузы. 1 час.*

Построение чертежа цельнокроеной основы блузы.

*Моделирование одежды. Моделирование блузы. 2 часа.*

Моделирование одежды. Правила моделирования одежды. Блуза. Виды блузок. Моделирование блузы.

*Технология обработки отдельных деталей и швейных узлов. Воротники. 2 часа.*

Основные требования при пошиве швейных изделий. Фасон. Качество и эстетичность швейных изделий. Воротники. Виды воротников.

***Построение чертежа воротника. Моделирование воротника. Обработка застёжек. 3 часа.***

Построение чертежа основы воротника. Моделирование воротников. Моделирование воротника на выбор. Застежки. Виды застежек. Фурнитура. Виды фурнитуры. Застёжки-молнии. Виды застёжек-молний.

***Контрольная работа: «Технологии швейных изделий». 1 час.***

**7 раздел: Вязание. 9 часов.**

***Вязание спицами. Правила т. б. при вязании. 2 часа.***

Вязание. Виды вязания. Вязания спицами. Виды вязки. Правила техники безопасности при вязании спицами.

***Описание и схемы вязания спицами. Расчёт количества петель. Виды петель. 2 часа.***

Обозначения, описания вязки. Разбор схем для вязки спицами. Расчет количества петель при вязки изделий. Кромочные петли. Виды петель. Лицевая и изнаночная стороны.

***Набор петель. Платочная вязка. Чулочная вязка. Резинка 1x1. Резинка 2x2. 5 часов. Практические работы.***

Положение рук при вязании. Набор петель. Вязание образца платочной вязкой. Вязание образца чулочной вязкой. Вязание образца резинкой 1x1. Вязание образца резинкой 2x2.

**8 раздел: Основы производства. Продукт труда и контроль качества производства. 4 часа.**

***Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда. 2 часа.***

Продукт труда. Потребительная стоимость. Средства производства. Производство. Стандарт. Основополагающие стандарты. Стандарты на термины и определения. Стандарты на продукцию. Стандарты на технологические процессы. Стандарты на услуги. Стандарты на методы контроля.

***Эталоны контроля качества продуктов труда. Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда. 2 часа.***

Контроль. Эталон. Международный эталон. Калибр. Контроль линейных размеров. Контроль массы. Контроль электрических величин. Контроль расхода жидкостей и газов.

**9 раздел: Технологии растениеводства. Микроорганизмы в сельскохозяйственном производстве. 6 часов.**

***Микроорганизмы, их строение и значение для человека. Бактерии и вирусы в биотехнологиях. 2 часа.***

Биотехнологии. Микроорганизмы. Бактерии. Вирусы. Одноклеточные водоросли. Одноклеточные грибы. Бактерии, усваивающие атмосферный азот и фосфор. Бактерии при очистке сточных вод. Молочнокислые бактерии. Вирусы в биотехнологиях.

***Культивирование одноклеточных зелёных водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях. 2 часа.***

Выращивание одноклеточных зелёных водорослей. Сбор и обработка одноклеточных водорослей. Использование продукции из одноклеточных зелёных водорослей. Антибиотики. Гормоны. Выпечка хлеба. Изготовление сыров.

***Овладение биотехнологиями использования одноклеточных грибов дрожжей. 1 час. Лабораторно-практическая работа.***

Специальная одежда. Проведение опыта с использованием дрожжей. Проведение наблюдения за поднятием теста. Объяснение этого процесса с точки зрения биотехнологии записать в тетрадь. Подвести итоги исследовательского опыта.

**Контрольная работа:** «Микроорганизмы в сельскохозяйственном производстве». 1 час.

**10 раздел: Технологии животноводства. 2 часа.**

**Получение продукции животноводства. Разведение животных, из породы и продуктивность. 2 часа.**

Птицеводство. Овцеводство. Скотоводство. Разведение животных. Продуктивность. Порода. Племенная работа. Хозяйственно полезные признаки. Направление продуктивности. Отбор. Подбор. Скрещивание.

**11 раздел: Социальные технологии. Маркетинг. 6 часов.**

**Основные категории рыночной экономики. Рынок. 2 часа.**

Нужда. Потребность. Запрос. Товар. Товарный ассортимент. Обмен. Сделка. Деньги. Формы сделок. Рынок. Децентрализованный обмен. Централизованный обмен. Функции рынка. Виды рынков. Рынок труда. Денежный рынок.

**Маркетинг как технология управления рынком. Методы стимулирования сбыта. Методы исследования рынка. 3 часа.**

Маркетинг. Функции маркетинга. Оптовая продажа. Розничная продажа. Реклама. Цель рекламы. Функции рекламы. Виды рекламы. Первичная информация. Вторичная информация. Анкетирование. Тест. Интервью. Беседа.

**Оценка эффективности рекламы. 1 час. Практическая работа.**

Определить, на удовлетворение каких нужд или потребностей ориентирована реклама. Установить, насколько хорошо зрительный ряд отражает идею стимулирования покупки товара. Проверить соответствие слогана теме рекламы, его грамотность. Сделать вывод о качестве рекламы. Сделать предложения по улучшению проанализированной рекламы.

**8 класс, группа мальчиков.**

**1 раздел: Технология. 4 часа.**

**Классификация технологий. Технологии материального производства. 2 часа.**

Технологии. Робот. Манипулятор. Отраслевые технологии. Технологии по подклассам отраслей производства. Материальное производство. Технологии добычи сырья и получения материалов для производства продуктов труда. Технологии обработки материалов. Технологии сборки. Технологии отделки. Технологии упаковки готового продукта труда.

**Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия. Классификация информационных технологий. 2 часа.**

Растениеводство. Отрасли и технологии растениеводства. Грибоводство. Животноводство. Отрасли и технологии животноводства. Классификация информационных технологий. Компьютерные технологии.

**2 раздел: Дизайнерская деятельность.**

**Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности. 2 часа.**

Дизайн. Сферы дизайна. Виды дизайна. Дизайнерская деятельность. Методы поиска решений творческих задач.

***Виды дизайна. Дизайн интерьера. Ландшафтный дизайн. Дизайн одежды. 4 часа.***

Виды дизайна. Дизайн интерьера. Виды дизайна интерьера. Ландшафтный дизайн. Виды ландшафтного дизайна. Дизайн одежды. Дизайнер. Модельер.

***Творческий проект: «Архитектурный дизайн». 1 час.***

Последовательность написания творческого проекта. Архитектура и дизайн. Виды архитектурного дизайна. Написание творческого проекта: «Архитектурный дизайн».

***Подготовка к защите творческого проекта. Защита творческого проекта: «Архитектурный дизайн». 2 часа.***

Написание творческого проекта: «Архитектурный дизайн». Подготовка презентации к творческому проекту: «Архитектурный дизайн». Защита творческого проекта: «Архитектурный дизайн» с демонстрацией презентации.

**3 раздел: Технологии обработки и использования пищевых продуктов. 6 часов.**

***Питание в жизни человека. Сбалансированное питание. Составление меню на неделю. 3 часа.***

Питание. Правильное питание. Режим дня. Белки. Жиры. Углеводы. Витамины. Минеральные соли. Сбалансированное питание. Вегетарианство. Составление меню на неделю.

***Мясо птицы. Мясо животных. 2 часа.***

Сельскохозяйственная птица. Пернатая дичь. Механическая кулинарная обработка птицы. Птица на прилавках магазинов и рынков. Субпродукты.

***Органолептическая оценка качества мяса. 1 час. Лабораторно-практическая работа.***

Специальная одежда. Повторить правила санитарии и гигиены на кухне. Повторить правила техники безопасности при резке мяса. Органолептическая оценка образцов мяса.

Результаты оценки записать в таблицу.

***Контрольная работа: «Технологии обработки и использования пищевых продуктов». 1 час.***

**4 раздел: Технологии получения, преобразования и использования энергии. Химическая энергия. 2 часа.**

***Выделение энергии при химических реакциях. Химическая обработка материалов и получения новых веществ. 2 часа.***

Химическая энергия. Взрыв. Взрывчатка. Химическое фрезерование. Получение новых веществ. Технологический процесс химического фрезерования. Органический синтез.

**5 раздел: Технологии обработки информации. Технологии записи и хранения информации. 3 часа.**

***Материальные формы представления информации для хранения. Средства записи информации. Современные технологии записи и хранения информации. 3 часа.***

Информация. Электронные носители информации. Средства записи информации. Электромагнитные средства записи информации. Классификация современных материальных носителей. Сроки сохранности цифровых носителей.

**6 раздел: Технологии деревообработки. 13 часов.**

*Пиломатериала. Изделия из пиломатериалов. Правила т. б. при деревообработке. 2 часа.*

Пиломатериалы. Получение пиломатериалов. Изделия из пиломатериалов. Правила техники безопасности при деревообработке.

*Скамейки. Технологическая карта: «Скамейка». 2 часа.*

Скамейка. Виды скамеек. Технологические карты. Составление технологической карты: «Скамейка».

*Разметка деталей скамейки. Выпиливание ножек скамейки. 2 часа.*

*Практические работы.*

Подготовка материала к разметке деталей. Разметка деталей скамейки. Ножовка. Виды ножовок. Выпиливание ножек скамейки.

*Выпиливание деталей скамейки. Отделка деталей скамейки. Сборка скамейки. 3 часа. Практические работы.*

Выпиливание деталей скамейки. Зачистка деталей скамейки. Шурупы. Винты. Саморезы. Шуруповерт. Сборка деталей скамейки. Отделка скамейки.

*Нанесение рисунка на скамейку. Выжигание рисунка. Лакирование скамейки. 3 часа. Практические работы.*

Нанесение рисунка на скамейку. Повторение правил техники безопасности при выжигании по дереву. Выжигание рисунка. Повторение правил техники безопасности при покрытии лаком изделия. Лакирование скамейки.

*Контрольная работа: «Технологии деревообработки». 1 час.*

**7 раздел: Основы производства. Продукт труда и контроль качества производства. 4 часа.**

*Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда. 2 часа.*

Продукт труда. Потребительная стоимость. Средства производства. Производство. Стандарт. Основополагающие стандарты. Стандарты на термины и определения. Стандарты на продукцию. Стандарты на технологические процессы. Стандарты на услуги. Стандарты на методы контроля.

*Эталоны контроля качества продуктов труда. Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда. 2 часа.*

Контроль. Эталон. Международный эталон. Калибр. Контроль линейных размеров. Контроль массы. Контроль электрических величин. Контроль расхода жидкостей и газов.

**8 раздел: Техника. 5 часов.**

*Органы управления технологическими машинами. Системы управления. 2 часа.*

Органы управления. Современные технологии управления машинами. Система. Система управления.

*Автоматическое управление устройствами и машинами. Основные элементы автоматики. Автоматизация производства. 3 часа.*

Управление технологическими машинами. Принципы управления. Датчики. Усилители сигналов. Командоаппараты. Предохранители. Контрольно-измерительные приборы. Автоматические устройства. Автоматизация производства. Частичная, комплексная, полная автоматизация.

**9 раздел: Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов. 11 часов.**



***Плавнение материалов и отливка изделий. Пайка материалов. 2 часа.***

Самородные металлы. Руда. Литъё. Методы литъя. Пайка. Технология пайки. Последовательность пайки.

***Сварка материалов. Закалка материалов. 2 часа.***

Сварка. Виды технологий сварки. Закалка. Виды закалки.

***Электроискровая обработка материалов. Электрохимическая обработка металлов. 2 часа.***

Электроискровая обработка материалов. Эффективность электроискровой обработки материалов. Химическая эрозия металла. Анодное растворение.

***Ультразвуковая обработка материалов. Лучевые методы обработки материалов. Особенности технологий обработки жидкостей и газов. 3 часа.***

Ультразвук. Технологии ультразвуковой обработки. Светолучевая обработка. Электронно-лучевая обработка. Фильтрация. Сорбция. Ректификация. Газирование. Эмульсии и суспензии. Сепарация.

***Отливка свечей из парафина. Изготовление сувенира из полимерной глины. 2 часа. Практические работы.***

Специальная одежда. Правила техники безопасности при работе с горячими жидкостями. Поставить кастрюлю с водой на плиту. В заготовленную форму №1 настрогать парафин. Опустить форму №1 с парафином в кипящую кастрюлю с водой. Установить в форму №2 фитиль, залить в неё растопленный парафин. Обрезать крепление фитиля. Подвести итоги работы. Выбрать модель для изготовления изделия из полимерной глины. Изготовление изделия из полимерной глины. Презентация изделия. Подведение итогов.

**10 раздел: Технологии растениеводства. Микроорганизмы в сельскохозяйственном производстве. 6 часов.**

***Микроорганизмы, их строение и значение для человека. Бактерии и вирусы в биотехнологиях. 2 часа.***

Биотехнологии. Микроорганизмы. Бактерии. Вирусы. Одноклеточные водоросли. Одноклеточные грибы. Бактерии, усваивающие атмосферный азот и фосфор. Бактерии при очистке сточных вод. Молочнокислые бактерии. Вирусы в биотехнологиях.

***Культивирование одноклеточных зелёных водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях. 2 часа.***

Выращивание одноклеточных зелёных водорослей. Сбор и обработка одноклеточных водорослей. Использование продукции из одноклеточных зелёных водорослей. Антибиотики. Гормоны. Выпечка хлеба. Изготовление сыров.

***Овладение биотехнологиями использования одноклеточных грибов дрожжей. 1 час. Лабораторно-практическая работа.***

Специальная одежда. Проведение опыта с использованием дрожжей. Проведение наблюдения за поднятием теста. Объяснение этого процесса с точки зрения биотехнологии записать в тетрадь. Подвести итоги исследовательского опыта.

***Контрольная работа: «Микроорганизмы в сельскохозяйственном производстве». 1 час.***

**11 раздел: Технологии животноводства. 2 часа.**

***Получение продукции животноводства. Разведение животных, из породы и продуктивность. 2 часа.***

Птицеводство. Овцеводство. Скотоводство. Разведение животных. Продуктивность. Порода. Племенная работа. Хозяйственно полезные признаки. Направление продуктивности. Отбор. Подбор. Скрещивание.

**12 раздел: Социальные технологии. Маркетинг. 6 часов.**

***Основные категории рыночной экономики. Рынок. 2 часа.***

Нужда. Потребность. Запрос. Товар. Товарный ассортимент. Обмен. Сделка. Деньги. Формы сделок. Рынок. Децентрализованный обмен. Централизованный обмен. Функции рынка. Виды рынков. Рынок труда. Денежный рынок.

***Маркетинг как технология управления рынком. Методы стимулирования сбыта. Методы исследования рынка. 3 часа.***

Маркетинг. Функции маркетинга. Оптовая продажа. Розничная продажа. Реклама. Цель рекламы. Функции рекламы. Виды рекламы. Первичная информация. Вторичная информация. Анкетирование. Тест. Интервью. Беседа.

***Оценка эффективности рекламы. 1 час. Практическая работа.***

Определить, на удовлетворение каких нужд или потребностей ориентирована реклама. Установить, насколько хорошо зрительный ряд отражает идею стимулирования покупки товара. Проверить соответствие слогана теме рекламы, его грамотность. Сделать вывод о качестве рекламы. Сделать предложения по улучшению проанализированной рекламы.

**Тематическое содержание учебного предмета «Технология» для 5-8 классов**

**5 класс: девочки.**

№ п/п	Название раздела	Количество часов, отведенных на изучение каждого раздела, темы	Количество часов, отведенных на проведение			
			теоретиче ской части	практи ческой части	контроль ные работы	проектную, исследовательс кую деятельность
	Творчество. Проектная деятельность.	4	4	-	-	-
	Художественные ремёсла.	8	3	3	-	2
	Моделирование. Ткачество.	10	7	3	-	-
	Технология изготовления швейных изделий.	15	13	1	1	-
	Технология приготовления пищи.	10	8	2	-	-
	Технологии получения, преобразования и использования энергии.	4	3	-	1	-
	Технологии получения, обработки и использования информации.	3	3	-	-	-
	Технологии растениеводства.	6	4	2	-	-
	Животный мир в техносфере. Технологии животноводства.	6	6	-	-	-
	Социальные технологии.	6	4	1	1	-
	Итого в 5 классе, группа девочки:	<b>72</b>	55	12	3	2

**5 класс, неделимый**

№ п/п	Название раздела	Количество часов, отведенных на изучение каждого раздела, темы	Количество часов, отведенных на проведение			
			теоретиче ской части	практи ческой части	контроль ные работы	проектную, исследовательс кую деятельность
	Творчество. Проектная деятельность.	4	4	-	-	
	Художественные ремёсла.	8	3	3	-	2

Моделирование. Ткачество.	10	7	3	-	-
Технология изготовления швейных изделий.	3	3	-	-	-
Технологии обработки древесины.	3	3	-	-	-
Технологии обработки металла.	9	5	3	1	-
Технология приготовления пищи.	10	8	2	-	-
Технологии получения, преобразования и использования энергии.	4	3	-	1	-
Технологии получения, обработки и использования информации.	3	3	-	-	-
Технологии растениеводства.	6	4	2-	-	-
Животный мир в техносфере. Технологии животноводства.	6	6	-	-	-
Социальные технологии.	6	4	1	1	-
Итого в 5 классе, группа неделимые:	72	53	14	3	2

**5 класс, мальчики.**

<b>Творчество. Проектная деятельность.</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	-	-	-
Творчество.	1	1	-	-	-
Технология.	1	1	-	-	-
Проектная деятельность.	1	1	-	-	-
Классификация производств и технологий.	1	1	-	-	-
<b>Технологии обработки древесины.</b>	<b>22</b>	<b>12</b>	<b>8</b>	-	<b>2</b>
Общие сведения о древесине.	1	1	-	-	-
Виды пиломатериалов. Правила т. б.	1	1	-	-	-
Оборудование мастерской по обработке древесины.	1	1	-	-	-
Графическое отображение формы предмета	1	1	-	-	-
Ручная обработка древесины.	1	1	-	-	-
Фанера. Изделия из фанеры.	1	1	-	-	-
Правила т. б. при работе с лобзиком.	1	1	-	-	-
Технологическая карта: «Разделочная доска».	1	1	-	-	-
Нанесение разметочных линий на заготовку.	1	-	1	-	-

Выпиливание изделия.	1	-	1	-	-
Зачистка изделия.	1	-	1	-	-
Выжигание, лакирование изделия.	1	-	1	-	-
Сверлильный станок. Устройство и управление сверлильным станком.	1	1	-	-	-
Сверление древесины. Повторение правил т. б.	1	1	-	-	-
Столовые приборы в жизни человека.	1	1	-	-	-
Разметка столовых приборов.	1	-	1	-	-
Выпиливание лопатки.	1	-	1	-	-
Выпиливание ложки.	1	-	1	-	-
Отделка, оформление изделия.	1	-	1	-	-
Технологическая карта: «Столовые приборы».	1	1	-	-	-
Подготовка к защите творческого проекта.	1	-	-	-	1
Защита творческого проекта: «Столовые приборы».	1	-	-	-	1
<b>Технология обработки металла.</b>	<b>10</b>	<b>6</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>-</b>
Металлы.	1	1	-	-	-
Ручная обработка металла.	1	1	-	-	-
Правила т. б. при обработке металла.	1	1	-	-	-
Изделия из тонколистного металла.	1	1	-	-	-
Гравюра.	1	-	1	-	-
Проволока. Изделия из проволоки.	1	1	-	-	-
Правка проволоки. Повторение правил т. б.	1	1	-	-	-
Изготовление изделий из проволоки.	1	-	1	-	-
Бижутерия.	1	-	1	-	-
Контрольная работе: «Технология обработки металла».	1	-	-	1	-
<b>Технология приготовления пищи.</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
Кулинария. Основы рационального питания.	1	1	-	-	-
Витамины и их значение в питании.	1	1	-	-	-
Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне.	1	1	-	-	-
Овощи в питании человека.	1	1	-	-	-
Технология механической, кулинарной обработки овощей.	1	1	-	-	-

Определение доброкачественности овощей органолептическим методом.	1	1	-	-	-
Технология тепловой обработки овощей.	1	1	-	-	-
Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей.	1	1	-	-	-
Приготовление блюд из сырых овощей.	1	-	1	-	-
Приготовление овощного салата.	1	-	1	-	-
<b>Технологии получения, преобразования и использования энергии.</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	<b>-</b>
Энергия.	1	1	-	-	-
Виды энергии.	1	1	-	-	-
Накопление механической энергии.	1	1	-	-	-
Контрольная работа: «Технологии получения, преобразования и использования энергии».	1	-	-	1	-
<b>Технологии получения, обработки и использования информации.</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
Информация.	1	1	-	-	-
Каналы восприятия информации человеком.	1	1	-	-	-
Способы материального представления и записи визуальной информации.	1	1	-	-	-
<b>Технологии растениеводства.</b>	<b>7</b>	<b>5</b>	<b>2-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
Растения как объект технологии.	1	-	-	-	-
Значение культурных растений в жизнедеятельности человека.	1	-	-	-	-
Общая характеристика и классификация культурных растений.	1	-	-	-	-
Исследование культурных растений или опыты с ними.	1	-	-	-	-
Полезные свойства культурных растений.	-	1	1	-	-
Высадка растений на пришкольный участок.	-	1	1	-	-
Уход и полив за комнатными растениями.	1	1	-	-	-
<b>Животный мир в техносфере. Технологии животноводства.</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
Животные в технологии 21 века.	1	1	-	-	-
Животноводство и материальные потребности человека.	1	1	-	-	-
Сельскохозяйственные животные и животноводство.	1	1	-	-	-
Животные – помощники человека.	1	1	-	-	-
Животные на службе безопасности жизни человека.	1	1	-	-	-

	Животные для спорта, охоты, цирка и науки.	1	1	-	-	-
	<b>Социальные технологии.</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>-</b>
	Человек как объект технологии.	1	1	-	-	-
	Потребности людей.	1	1	-	-	-
	Содержание социальных технологий.	1	1	-	-	-
	Практическое задание – тест.	1	-	1	-	-
	Потребности человека.	1	1	-	-	-
	Контрольная работа: «Социальные технологии».	1	-	-	1	-
<b>Итого в 5 классе, группа мальчики:</b>		<b>72</b>	<b>51</b>	<b>16</b>	<b>3</b>	<b>2</b>
<b>6 группа девочки.</b>	<b>Технология.</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
	Основные признаки технологии.	1	-	-	-	-
	Технологическая, трудовая и производственная дисциплина.	1	-	-	-	-
	Техническая и технологическая документация.	1	-	-	-	-
	<b>Производство.</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
	Труд как основа производства.	1	1	-	-	-
	Предметы труда.	1	1	-	-	-
	Сырьё как предмет труда.	1	1	-	-	-
	Промышленное сырьё.	1	1	-	-	-
	Сельскохозяйственное и растительное сырьё.	1	1	-	-	-
	Вторичное сырьё и полуфабрикаты.	1	1	-	-	-
	Энергия как предмет труда.	1	1	-	-	-
	Информация как предмет труда.	1	1	-	-	-
	Объект социальных технологий как предмет труда.	1	1	-	-	-
	<b>Творческая, проектная деятельность.</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
	Этапы творческого проекта.	1	1	-	-	-
	Подготовительный этап.	1	1	-	-	-
	Конструкторский этап.	1	1	-	-	-
	Технологический этап.	1	1	-	-	-
	Этап изготовления изделия.	1	1	-	-	-
	Заключительный этап. Защита проекта.	1	1	-	-	-

<b>Художественные ремёсла.</b>	<b>8</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>-</b>	<b>2</b>
Технология изготовления изделий в технике лоскутное шитьё.	1	1	-	-	-
Правила т. б. при пошиве сувенира.	1	1	-	-	-
Технологическая карта: «Символ года».	1	1	-	-	-
Изготовление деталей сувенира.	1	-	1	-	-
Сборка сувенира.	1	-	1	-	-
Оформление сувенира.	1	-	1	-	-
Подготовка к защите творческого проекта.	1	-	-	-	1
Защита творческого проекта: «Символ года».	1	-	-	-	1
<b>Материаловедение. Вышивка.</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>-</b>
Повторение. Виды прядильных волокон.	1	1	-	-	-
Шерстяные и шёлковые ткани.	1	1	-	-	-
Вышивка. Виды вышивки.	1	1	-	-	-
Правила т. б. при вышивании.	1	1	-	-	-
Вышивка картины.	1	-	1	-	-
Вышивка картины.	1	-	1	-	-
Оформление картины.	1	-	1	-	-
Контрольная работа: «Материаловедение. Вышивка.»	1	-	-	1	-
<b>Технология изготовления швейных изделий.</b>	<b>11</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>-</b>
Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи.	1	1	-	-	-
Повторение. Техника безопасности. Терминология ручных работ.	1	1	-	-	-
Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани.	1	1	-	-	-
Приспособления к швейной машине.	1	1	-	-	-
Повторение. Терминология машинных работ.	1	1	-	-	-
Выполнение настрочного шва.	1	-	1	-	-
Выполнение расстрочного шва.	1	-	1	-	-
Обработка срезов.	1	1	-	-	-
Конструирование ночной сорочки.	1	1	-	-	-



Моделирование ночных сорочек.	1	1	-	-	-
Контрольная работа: «Технология изготовления швейных изделий».	1	-	-	1	-
<b>Технология приготовления пищи.</b>	<b>10</b>	<b>7</b>	<b>3</b>	-	-
Основы рационального питания.	1	1	-	-	-
Технологии производства молока и приспособление продуктов и блюд из него.	1	1	-	-	-
Технологии производства кисломолочных продуктов и приготовления блюд из них.	1	1	-	-	-
Технологии производства кулинарных изделий из круп бобовых культур.	1	1	-	-	-
Технологии приготовления блюд из круп и бобовых.	1	1	-	-	-
Технологии производства макаронных изделий и приготовления кулинарных блюд из них.	1	1	-	-	-
Определение примесей крахмала в сметане или йогурте.	1	-	1	-	-
Повторение. Правила т.б. приготовлении пищи.	1	1	-	-	-
Приготовление манника.	1	-	1	-	-
Приготовление манника.	1	-	1	-	-
<b>Технологии получения, преобразования и использования тепловой энергии.</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	-	-	-
Тепловая энергия.	1	1	-	-	-
Методы и средства получения тепловой энергии.	1	1	-	-	-
Преобразования тепловой энергии в другие виды энергии и работу.	1	1	-	-	-
Передача тепловой энергии.	1	1	-	-	-
Аккумуляция тепловой энергии.	1	1	-	-	-
<b>Технологии получения, обработки и использования информации.</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	-	-	-
Восприятие информации.	1	1	-	-	-
Кодирование информации при передаче сведений.	1	1	-	-	-
<b>Технологии растениеводства.</b>	<b>7</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	-	-
Дикорастущие растения, используемые человеком.	1	1	-	-	-
Заготовка сырья дикорастущих растений.	1	1	-	-	-
Переработка и применение сырья дикорастущих растений.	1	1	-	-	-
Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих	1	1	-	-	-

	растений.					
	Условия и методы сохранения природной среды.	1	1	-	-	-
	Определение групп дикорастущих растений.	1	-	1	-	-
	Высадка цветов на пришкольный участок.	1	-	1	-	-
	<b>Технологии животноводства.</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	-	-
	Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы.	1	1	-	-	-
	Содержание животных – элемент технологии производства животноводческой продукции.	1	1	-	-	-
	Практическое задание: «Технологические процессы ухода за домашним животным».	1	-	1	-	-
<b>Итого в 6 классе, группа девочки:</b>		<b>72</b>	<b>54</b>	<b>14</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>6 группа неделим ые.</b>	<b>Технология.</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	-	-	-
	Основные признаки технологии.	1	1	-	-	-
	Технологическая, трудовая и производственная дисциплина.	1	1	-	-	-
	Техническая и технологическая документация.	1	1	-	-	-
	<b>Производство.</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	-	-	-
	Труд как основа производства.	1	1	-	-	-
	Предметы труда.	1	1	-	-	-
	Сырьё как предмет труда.	1	1	-	-	-
	Промышленное сырьё.	1	1	-	-	-
	Сельскохозяйственное и растительное сырьё.	1	1	-	-	-
	Вторичное сырьё и полуфабрикаты.	1	1	-	-	-
	Энергия как предмет труда.	1	1	-	-	-
	Информация как предмет труда.	1	1	-	-	-
	Объект социальных технологий как предмет труда.	1	1	-	-	-
	<b>Творческая, проектная деятельность.</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	-	-	-
	Этапы творческого проекта.	1	1	-	-	-
	Подготовительный этап.	1	1	-	-	-

Конструкторский этап.	1	1	-	-	-
Технологический этап.	1	1	-	-	-
Этап изготовления изделия.	1	1	-	-	-
Заключительный этап. Защита проекта.	1	1	-	-	-
<b>Художественные ремёсла.</b>	<b>8</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>-</b>	<b>2</b>
Технология изготовления изделий в технике лоскутное шитьё.	1	1	-	-	-
Правила т. б. при пошиве сувенира.	1	1	-	-	-
Технологическая карта: «Символ года».	1	1	-	-	-
Изготовление деталей сувенира.	1	-	1	-	-
Сборка сувенира.	1	-	1	-	-
Оформление сувенира.	1	-	1	-	-
Подготовка к защите творческого проекта.	1	-	-	-	1
Защита творческого проекта: «Символ года».	1	-	-	-	1
<b>Материаловедение.</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
Повторение. Виды прядильных волокон.	1	1	-	-	-
Шерстяные и шёлковые ткани.	1	1	-	-	-
<b>Технологии ручной обработки материалов.</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
Технологии резания.	1	1	-	-	-
Технологии пластического формирования материалов.	1	1	-	-	-
Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами.	1	1	-	-	-
Основные технологии обработки материалов и пластмасс ручными инструментами.	1	1	-	-	-
Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами.	1	1	-	-	-
<b>Технологии деревообработки.</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	<b>-</b>
Свойства древесины.	1	1	-	-	-
Пороки древесины.	1	1	-	-	-
Токарный станок.	1	1	-	-	-
Контрольная работа: «Технологии деревообработки».	1	-	-	1	-
<b>Технологии металлообработки.</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>

Свойства металлов и сплавов.	1	1	-	-	-
Чёрные металлы.	1	1	-	-	-
Цветные металлы.	1	1	-	-	-
Гравюра.	1	1	-	-	-
<b>Технологии соединения и отделки деталей изделия.</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов.	1	1	-	-	-
Технологии соединения деталей с помощью клея.	1	1	-	-	-
Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи.	1	1	-	-	-
Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани.	1	1	-	-	-
<b>Технология приготовления пищи.</b>	<b>10</b>	<b>7</b>	<b>3</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
Основы рационального питания.	1	1	-	-	-
Технологии производства молока и приспособление продуктов и блюд из него.	1	1	-	-	-
Технологии производства кисломолочных продуктов и приготовления блюд из них.	1	1	-	-	-
Технологии производства кулинарных изделий из круп бобовых культур.	1	1	-	-	-
Технологии приготовления блюд из круп и бобовых.	1	1	-	-	-
Технологии производства макаронных изделий и приготовления кулинарных блюд из них.	1	1	-	-	-
Определение примесей крахмала в сметане или йогурте.	1	-	1	-	-
Повторение. Правила т.б. приготовления пищи.	1	1	-	-	-
Приготовление манника.	1	-	1	-	-
Приготовление манника.	1	-	1	-	-
<b>Технологии получения, преобразования и использования тепловой энергии.</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
Тепловая энергия.	1	1	-	-	-
Методы и средства получения тепловой энергии.	1	1	-	-	-

	Преобразования тепловой энергии в другие виды энергии и работу.	1	1	-	-	-
	Передача тепловой энергии.	1	1	-	-	-
	Аккумуляция тепловой энергии.	1	1	-	-	-
	<b>Технологии получения, обработки и использования информации.</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
	Восприятие информации.	1	1	-	-	-
	Кодирование информации при передаче сведений.	1	1	-	-	-
	<b>Технологии растениеводства.</b>	<b>7</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
	Дикорастущие растения, используемые человеком.	1	1	-	-	-
	Заготовка сырья дикорастущих растений.	1	1	-	-	-
	Переработка и применение сырья дикорастущих растений.	1	1	-	-	-
	Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений.	1	1	-	-	-
	Условия и методы сохранения природной среды.	1	1	-	-	-
	Определение групп дикорастущих растений.	1	-	1	-	-
	Высадка цветов на пришкольный участок.	1	-	1	-	-
	<b>Технологии животноводства.</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
	Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы.	1	1	-	-	-
	Содержание животных – элемент технологии производства животноводческой продукции.	1	1	-	-	-
	Практическое задание: «Технологические процессы ухода за домашним животным».	1	-	1	-	-
<b>Итого в 6 классе, группа неделимые:</b>		<b>72</b>	<b>60</b>	<b>9</b>	<b>1</b>	<b>2</b>
<b>6 группа мальчик и.</b>	<b>Технология.</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
	Основные признаки технологии.	1	1	-	-	-
	Технологическая, трудовая и производственная дисциплина.	1	1	-	-	-
	Техническая и технологическая документация.	1	1	-	-	-
	<b>Производство.</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>

Труд как основа производства.	1	1	-	-	-
Предметы труда.	1	1	-	-	-
Сырьё как предмет труда.	1	1	-	-	-
Промышленное сырьё.	1	1	-	-	-
Сельскохозяйственное и растительное сырьё.	1	1	-	-	-
Вторичное сырьё и полуфабрикаты.	1	1	-	-	-
Энергия как предмет труда.	1	1	-	-	-
Информация как предмет труда.	1	1	-	-	-
Объект социальных технологий как предмет труда.	1	1	-	-	-
<b>Творческая, проектная деятельность.</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
Этапы творческого проекта.	1	1	-	-	-
Подготовительный этап.	1	1	-	-	-
Конструкторский этап.	1	1	-	-	-
Технологический этап.	1	1	-	-	-
Этап изготовления изделия.	1	1	-	-	-
Заключительный этап. Защита проекта.	1	1	-	-	-
<b>Технологии ручной обработки материалов.</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
Технологии резания.	1	1	-	-	-
Технологии пластического формирования материалов.	1	1	-	-	-
Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами.	1	1	-	-	-
Основные технологии обработки материалов и пластмасс ручными инструментами.	1	1	-	-	-
Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами.	1	1	-	-	-
<b>Технологии деревообработки.</b>	<b>13</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>2</b>
Свойства древесины.	1	1	-	-	-
Пороки древесины.	1	1	-	-	-
Токарный станок.	1	1	-	-	-
Повторение. Сверлильный станок.	1	1	-	-	-
Повторение. Правила т. б. при работе с лобзиком.	1	1	-	-	-

Технологическая карта: «Салфетница».	1	1	-	-	-
Нанесение разметочных линий на заготовку.	1	-	1	-	-
Выпиливание салфетницы.	1	-	1	-	-
Зачистка изделия.	1	-	1	-	-
Выжигание. Лакирование изделия.	1	-	1	-	-
Подготовка к защите творческого проекта.	1	-	-	-	1
Защита творческого проекта: «Салфетница».	1	-	-	-	1
Контрольная работа: «Технологии деревообработки»	1	-	-	1	-
<b>Технологии соединения и отделки деталей изделия.</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов.	1	1	-	-	-
Технологии соединения деталей с помощью клея.	1	1	-	-	-
Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи.	1	1	-	-	-
Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани.	1	1	-	-	-
<b>Технологии металлообработки.</b>	<b>7</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
Свойства металлов и сплавов.	1	1	-	-	-
Чёрные металлы.	1	1	-	-	-
Цветные металлы.	1	1	-	-	-
Драгоценные металлы.	1	1	-	-	-
Правка проволоки. Повторение правил т. б.	1	1	-	-	-
Изготовление бижутерии.	1	-	1	-	-
Оформление бижутерии.	1	-	1	-	-
<b>Техника.</b>	<b>7</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>-</b>
Техническая система.	1	1	-	-	-
Рабочие органы технических систем.	1	1	-	-	-
Двигатели технических систем.	1	1	-	-	-
Механическая трансмиссия в технических системах.	1	1	-	-	-
Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия в технических системах.	1	1	-	-	-

	Ознакомление с устройством токарного станка.	1	-	1	-	-
	Контрольная работа: «Техника».	1	-	-	1	-
	<b>Технологии получения, преобразования и использования тепловой энергии.</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	-	-	-
	Тепловая энергия.	1	1	-	-	-
	Методы и средства получения тепловой энергии.	1	1	-	-	-
	Преобразования тепловой энергии в другие виды энергии и работу.	1	1	-	-	-
	Передача тепловой энергии.	1	1	-	-	-
	Аккумуляция тепловой энергии.	1	1	-	-	-
	<b>Технологии получения, обработки и использования информации.</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	-	-	-
	Восприятие информации.	1	1	-	-	-
	Кодирование информации при передаче сведений.	1	1	-	-	-
	<b>Технологии растениеводства.</b>	<b>7</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	-	-
	Дикорастущие растения, используемые человеком.	1	1	-	-	-
	Заготовка сырья дикорастущих растений.	1	1	-	-	-
	Переработка и применение сырья дикорастущих растений.	1	1	-	-	-
	Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений.	1	1	-	-	-
	Условия и методы сохранения природной среды.	1	1	-	-	-
	Определение групп дикорастущих растений.	1	-	1	-	-
	Высадка цветов на пришкольный участок.	1	-	1	-	-
	<b>Технологии животноводства.</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	-
	Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы.	1	1	-	-	-
	Содержание животных – элемент технологии производства животноводческой продукции.	1	1	-	-	-
	Практическое задание: «Технологические процессы ухода за домашним животным».	1	-	1	-	-
	Контрольная работа: «Технологии животноводства»	1	-	-	1	-
<b>Итого в 6 классе, группа мальчики:</b>		<b>72</b>	<b>57</b>	<b>10</b>	<b>3</b>	<b>2</b>
<b>7 группа</b>	<b>Технология.</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	-	-	-



<b>девочки.</b>					
	Культура производства.	1	1	-	-
	Технологическая культура производства.	1	1	-	-
	Культура труда.	1	1	-	-
	<b>Творческая, проектная деятельность.</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	-	-
	Техническая документация в проекте.	1	1	-	-
	Конструкторская документация.	1	1	-	-
	Технологическая документация в проекте.	1	1	-	-
	<b>Технология получения, обработки, преобразования и использование материалов.</b>	<b>6</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	-
	Производство искусственных синтетических материалов и пластмасс.	1	1	-	-
	Особенности производства искусственных и синтетических волокон в текстильном производстве.	1	1	-	-
	Свойства искусственных волокон.	1	1	-	-
	Универсальные и специальные швейные машины.	1	1	-	-
	Карманы.	1	1	-	-
	Пошив накладного кармана.	1	-	1	-
	<b>Технологии приготовления мучных изделий.</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	-
	Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста.	1	1	-	-
	Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности.	1	1	-	-
	Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления.	1	1	-	-
	Пироги. Повторение правил т. б.	1	1	-	-
	Приготовление пирога.	1	-	1	-
	Приготовление кондитерских изделий из песочного теста.	1	-	1	-
	<b>Технологии получения и обработки рыбы и морепродуктов.</b>	<b>7</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>1</b>
	Переработка рыбного сырья.	1	1	-	-
	Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы.	1	1	-	-
	Морепродукты. Рыбные консервы и пресервы.	1	1	-	-
	Определение доброкачественности рыбных консервов	1	-	1	-

органолептическим методом.					
Блюда из рыбы и морепродуктов. Приготовление блюд из рыбы.	1	-	1	-	-
Приготовление блюд из рыбы.	1	-	1	-	-
Контрольная работа: «Технологии получения и обработки рыбы и морепродуктов».	1	-	-	1	-
<b>Технологии получения, преобразования и использования энергии.</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
Энергия магнитного поля.	1	1	-	-	-
Энергия электрического поля.	1	1	-	-	-
Энергия электрического тока.	1	1	-	-	-
Энергия электромагнитного поля.	1	1	-	-	-
<b>Технология изготовления швейных изделий.</b>	<b>7</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>-</b>
Снятие мерок.	1	1	-	-	-
Поясные виды одежды.	1	1	-	-	-
Конструирование юбки.	1	1	-	-	-
Моделирование юбки.	1	1	-	-	-
Складки. Повторение правил т. б. при изготовлении швейных изделий. .	1	1	-	-	-
Изготовление образца: «Складка».	1	-	1	-	-
Контрольная работа: «Технология изготовления швейных изделий».	1	-	-	1	-
<b>Художественные ремёсла.</b>	<b>9</b>	<b>1</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>2</b>
Интерьер и куклы.	1	1	-	-	-
Изготовление шаблонов. Раскрой интерьерной куклы.	1	-	1	-	-
Изготовление деталей интерьерной куклы.	1	-	1	-	-
Сборка интерьерной куклы.	1	-	1	-	-
Раскрой одежды интерьерной куклы.	1	-	1	-	-
Пошив одежды интерьерной куклы.	1	-	1	-	-
Оформление интерьерной куклы.	1	-	1	-	-
Подготовка к защите творческого проекта.	1	-	-	-	1
Защита творческого проекта: «Интерьерная кукла».	1	-	-	-	1
<b>Технологии получения, обработки и использование информации.</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
Источники и каналы получения информации.	1	1	-	-	-
Методы наблюдения в получении новой информации.	1	1	-	-	-

Технические средства проведения наблюдений.	1	1	-	-	-
Опыты или эксперименты для получения новой информации.	1	1	-	-	-
<b>Вязание.</b>	<b>8</b>	<b>3</b>	<b>5</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
Вязание крючком.	1	1	-	-	-
Правила т. б. при вязании крючком.	1	1	-	-	-
Набор петель.	1	-	1	-	-
Вязание косички.	1	-	1	-	-
Схемы и описание по изготовлению салфеток.	1	1	-	-	-
Вязание салфетки.	1	-	1	-	-
Вязание салфетки.	1	-	1	-	-
Оформление салфетки.	1	-	1	-	-
<b>Технологии растениеводства.</b>	<b>7</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>-</b>
Грибы, их значение в природе и жизни человека.	1	1	-	-	-
Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов.	1	1	-	-	-
Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов.	1	1	-	-	-
Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенок.	1	1	-	-	-
Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов.	1	1	-	-	-
Определение съедобных и ядовитых грибов по внешнему виду.	1	-	1	-	-
Контрольная работа: «Технологии растениеводства».	1	-	-	1	-
<b>Кормление животных как основа технологии их выращивание и преобразование в интересах человека.</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
Корма для животных.	1	1	-	-	-
Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления.	1	1	-	-	-
Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным.	1	1	-	-	-
Изучение состава готовых сухих кормов для кошек и собак.	1	-	1	-	-
<b>Социальные технологии.</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
Назначение социальных исследований.	1	1	-	-	-
Технологии опроса: анкетирование.	1	1	-	-	-
Технологии опроса: интервью.	1	1	-	-	-
Практическое задание: Технологии опроса: анкетирование.	1	-	1	-	-

<b>Итого в 7 классе, группа девочки:</b>		<b>72</b>	<b>46</b>	<b>21</b>	<b>3</b>	<b>2</b>
<b>7 группа неделим ые.</b>	<b>Технология.</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
	Культура производства.	1	1	-	-	-
	Технологическая культура производства.	1	1	-	-	-
	Культура труда.	1	1	-	-	-
	<b>Творческая, проектная деятельность.</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
	Техническая документация в проекте.	1	1	-	-	-
	Конструкторская документация.	1	1	-	-	-
	Технологическая документация в проекте.	1	1	-	-	-
	<b>Технология получения, обработки, преобразования и использование материалов.</b>	<b>6</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
	Производство искусственных синтетических материалов и пластмасс.	1	1	-	-	-
	Особенности производства искусственных и синтетических волокон в текстильном производстве.	1	1	-	-	-
	Свойства искусственных волокон.	1	1	-	-	-
	Универсальные и специальные швейные машины.	1	1	-	-	-
	Карманы.	1	1	-	-	-
	Пошив накладного кармана.	1	-	1	-	-
	<b>Технологии приготовления мучных изделий.</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
	Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста.	1	1	-	-	-
	Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности.	1	1	-	-	-
	Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления.	1	1	-	-	-
	Пироги. Повторение правил т. б.	1	1	-	-	-
	Приготовление пирога.	1	-	1	-	-
	Приготовление кондитерских изделий из песочного теста.	1	-	1	-	-
	<b>Технологии получения и обработки рыбы и морепродуктов.</b>	<b>7</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>-</b>
	Переработка рыбного сырья.	1	1	-	-	-
	Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная	1	1	-	-	-

обработка рыбы.					
Морепродукты. Рыбные консервы и пресервы.	1	1	-	-	-
Определение доброкачественности рыбных консервов органолептическим методом.	1	-	1	-	-
Блюда из рыбы и морепродуктов. Приготовление блюд из рыбы.	1	-	1	-	-
Приготовление блюд из рыбы.	1	-	1	-	-
Контрольная работа: «Технологии получения и обработки рыбы и морепродуктов».	1	-	-	1	-
<b>Технологии получения, преобразования и использования энергии.</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
Энергия магнитного поля.	1	1	-	-	-
Энергия электрического поля.	1	1	-	-	-
Энергия электрического тока.	1	1	-	-	-
Энергия электромагнитного поля.	1	1	-	-	-
<b>Технологии деревообработки.</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>2</b>
Производство древесных материалов.	1	1	-	-	-
Карандашница. Повторить правила т. б. при работе с лобзиком.	1	1	-	-	-
Технологическая карта: «Карандашница».	1	1	-	-	-
Разметка деталей карандашницы.	1	-	1	-	-
Внутреннее выпиливание деталей изделия.	1	-	1	-	-
Выпиливание деталей карандашницы.	1	-	1	-	-
Сборка деталей карандашницы.	1	-	1	-	-
Выжигание. Лакирование карандашницы.	1	-	1	-	-
Отделка изделия.	1	-	1	-	-
Подготовка к защите творческого проекта: «Карандашница».	1	-	-	-	1
Защита творческого проекта: «Карандашница».	1	-	-	-	1
Пиление, строгание древесины.	1	1	-	-	-
<b>Технологии металлообработки.</b>	<b>6</b>	<b>5</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	<b>-</b>
Производство металлов.	1	1	-	-	-
Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием.	1	1	-	-	-
Производственные технологии пластического формирования	1	1	-	-	-

материалов.					
Физико-химические и термические технологии обработки конструкционных материалов.	1	1	-	-	-
Гравюра. Чеканка.	1	1	-	-	-
Контрольная работа: «Технологии металлообработки».	1	-	-	1	-
<b>Техника.</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
Двигатели.	1	1	-	-	-
Воздушные двигатели.	1	1	-	-	-
Гидравлические двигатели.	1	1	-	-	-
Паровые двигатели.	1	1	-	-	-
Тепловые двигатели внутреннего сгорания.	1	1	-	-	-
Реактивные и ракетные двигатели.	1	1	-	-	-
Электрические двигатели.	1	1	-	-	-
<b>Технологии получения, обработки и использование информации.</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
Источники и каналы получения информации.	1	1	-	-	-
Методы наблюдения в получении новой информации.	1	1	-	-	-
Технические средства проведения наблюдений.	1	1	-	-	-
Опыты или эксперименты для получения новой информации.	1	1	-	-	-
<b>Технологии растениеводства.</b>	<b>7</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>-</b>
Грибы, их значение в природе и жизни человека.	1	1	-	-	-
Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов.	1	1	-	-	-
Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов.	1	1	-	-	-
Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенки.	1	1	-	-	-
Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов.	1	1	-	-	-
Определение съедобных и ядовитых грибов по внешнему виду.	1	-	1	-	-
Контрольная работа: «Технологии растениеводства».	1	-	-	1	-
<b>Кормление животных как основа технологии их выращивания и преобразование в интересах человека.</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
Корма для животных.	1	1	-	-	-
Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления.	1	1	-	-	-

	Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным.	1	1	-	-	-
	<b>Социальные технологии.</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	-	-
	Назначение социальных исследований.	1	1	-	-	-
	Технологии опроса: анкетирование.	1	1	-	-	-
	Технологии опроса: интервью.	1	1	-	-	-
	Практическое задание: Технологии опроса: анкетирование.	1	-	1	-	-
<b>Итого в 7 классе, группа неделимые:</b>		<b>72</b>	<b>53</b>	<b>14</b>	<b>3</b>	<b>2</b>
<b>7 группа мальчик и.</b>	<b>Технология.</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	-	-	-
	Культура производства.	1	1	-	-	-
	Технологическая культура производства.	1	1	-	-	-
	Культура труда.	1	1	-	-	-
	<b>Творческая, проектная деятельность.</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	-	-	-
	Техническая документация в проекте.	1	1	-	-	-
	Конструкторская документация.	1	1	-	-	-
	Технологическая документация в проекте.	1	1	-	-	-
	<b>Технологии приготовления мучных изделий.</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	-	-
	Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста.	1	1	-	-	-
	Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности.	1	1	-	-	-
	Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления.	1	1	-	-	-
	Пироги. Повторение правил т. б.	1	1	-	-	-
	Приготовление пирога.	1	-	1	-	-
	Приготовление кондитерских изделий из песочного теста.	1	-	1	-	-
	<b>Технологии получения и обработки рыбы и морепродуктов.</b>	<b>7</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	-
	Переработка рыбного сырья.	1	1	-	-	-
	Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы.	1	1	-	-	-
	Морепродукты. Рыбные консервы и пресервы.	1	1	-	-	-
	Определение доброкачественности рыбных консервов	1	-	1	-	-

органолептическим методом.					
Блюда из рыбы и морепродуктов. Приготовление блюд из рыбы.	1	-	1	-	-
Приготовление блюд из рыбы.	1	-	1	-	-
Контрольная работа: «Технологии получения и обработки рыбы и морепродуктов».	1	-	-	1	-
<b>Технологии получения, преобразования и использования энергии.</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
Энергия магнитного поля.	1	1	-	-	-
Энергия электрического поля.	1	1	-	-	-
Энергия электрического тока.	1	1	-	-	-
Энергия электромагнитного поля.	1	1	-	-	-
<b>Технологии деревообработки.</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>2</b>
Производство древесных материалов.	1	1	-	-	-
Карандашница. Повторить правила т. б. при работе с лобзиком.	1	1	-	-	-
Технологическая карта: «Карандашница».	1	1	-	-	-
Разметка деталей карандашницы.	1	-	1	-	-
Внутреннее выпиливание деталей изделия.	1	-	1	-	-
Выпиливание деталей карандашницы.	1	-	1	-	-
Сборка деталей карандашницы.	1	-	1	-	-
Выжигание. Лакирование карандашницы.	1	-	1	-	-
Отделка изделия.	1	-	1	-	-
Подготовка к защите творческого проекта: «Карандашница».	1	-	-	-	1
Защита творческого проекта: «Карандашница».	1	-	-	-	1
Пиление, строгание древесины.	1	1	-	-	-
<b>Технологии металлообработки.</b>	<b>11</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>-</b>
Производство металлов.	1	1	-	-	-
Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием.	1	1	-	-	-
Производственные технологии пластического формирования материалов.	1	1	-	-	-
Физико-химические и термические технологии обработки конструкционных материалов.	1	1	-	-	-



Гравюра. Чеканка.	1	1	-	-	-
Проволока. Изделия из проволоки.	1	1	-	-	-
Правила т. б. при работе с металлом.	1	1	-	-	-
Изготовление бижутерии.	1	1	-	-	-
Изготовление броши.	1	-	1	-	-
Изготовление кулона.	1	-	1	-	-
Контрольная работа: «Технологии металлообработки».	1	-	-	1	-
<b>Техника.</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
Двигатели.	1	1	-	-	-
Воздушные двигатели.	1	1	-	-	-
Гидравлические двигатели.	1	1	-	-	-
Паровые двигатели.	1	1	-	-	-
Тепловые двигатели внутреннего сгорания.	1	1	-	-	-
Реактивные и ракетные двигатели.	1	1	-	-	-
Электрические двигатели.	1	1	-	-	-
<b>Технологии получения, обработки и использование информации.</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
Источники и каналы получения информации.	1	1	-	-	-
Методы наблюдения в получении новой информации.	1	1	-	-	-
Технические средства проведения наблюдений.	1	1	-	-	-
Опыты или эксперименты для получения новой информации.	1	1	-	-	-
<b>Технологии растениеводства.</b>	<b>7</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>-</b>
Грибы, их значение в природе и жизни человека.	1	1	-	-	-
Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов.	1	1	-	-	-
Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов.	1	1	-	-	-
Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенек.	1	1	-	-	-
Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов.	1	1	-	-	-
Определение съедобных и ядовитых грибов по внешнему виду.	1	-	1	-	-
Контрольная работа: «Технологии растениеводства».	1	-	-	1	-
<b>Кормление животных как основа технологии их выращивание и преобразование в интересах человека.</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>-</b>

	Корма для животных.	1	1	-	-	-
	Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления.	1	1	-	-	-
	Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным.	1	1	-	-	-
	Изучение состава готовых сухих кормов для кошек и собак.	1	-	1	-	-
	<b>Социальные технологии.</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
	Назначение социальных исследований.	1	1	-	-	-
	Технологии опроса: анкетирование.	1	1	-	-	-
	Технологии опроса: интервью.	1	1	-	-	-
	Практическое задание: Технологии опроса: анкетирование.	1	-	1	-	-
<b>Итого в 7 классе, группа мальчики:</b>		<b>72</b>	<b>51</b>	<b>16</b>	<b>3</b>	<b>2</b>
<b>8 группа девочки.</b>	<b>Технология.</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
	Классификация технологий.	1	1	-	-	-
	Технологии материального производства.	1	1	-	-	-
	Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия.	1	1	-	-	-
	Классификация информационных технологий.	1	1	-	-	-
	<b>Дизайнерская деятельность.</b>	<b>9</b>	<b>7</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>2</b>
	Дизайн в процессе проектирования продукта труда.	1	1	-	-	-
	Методы дизайнерской деятельности.	1	1	-	-	-
	Виды дизайна.	1	1	-	-	-
	Дизайн интерьера.	1	1	-	-	-
	Ландшафтный дизайн.	1	1	-	-	-
	Дизайн одежды.	1	1	-	-	-
	Творческий проект: «Стиль в одежде».	1	1	-	-	-
	Подготовка к защите творческого проекта.	1	-	-	-	1
	Защита творческого проекта: «Стиль в одежде».	1	-	-	-	1
	<b>Технологии обработки и использования пищевых продуктов.</b>	<b>7</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>-</b>
	Питание в жизни человека.	1	1	-	-	-
	Сбалансированное питание.	1	1	-	-	-
	Составление меню на неделю.	1	1	-	-	-
	Мясо птицы.	1	1	-	-	-

Мясо животных.	1	1	-	-	-
Органолептическая оценка качества мяса.	1	-	1	-	-
Контрольная работа: «Технологии обработки и использования пищевых продуктов».	1	-	-	1	-
<b>Технологии получения, преобразования и использования энергии. Химическая энергия.</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	-	-	-
Выделение энергии при химических реакциях.	1	1	-	-	-
Химическая обработка материалов и получение новых веществ.	1	1	-	-	-
<b>Технологии обработки информации. Технологии записи и хранения информации.</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	-	-	-
Материальные формы представления информации для хранения.	1	1	-	-	-
Средства записи информации.	1	1	-	-	-
Современные технологии записи и хранения информации.	1	1	-	-	-
<b>Технологии швейных изделий.</b>	<b>20</b>	<b>16</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	-
Материаловедение.	1	1	-	-	-
Повторение. Терминология ручных работ.	1	1	-	-	-
Повторение. Терминология машинных работ.	1	1	-	-	-
Повторение правил т. б. при изготовлении швейных изделий.	1	1	-	-	-
Карманы. Прорезной карман «в рамку».	1	1	-	-	-
Технологическая карта: «Прорезной карман «в рамку»».	1	1	-	-	-
Выполнение прорезного кармана «в рамку».	1	-	1	-	-
Повторение. Влажно-тепловая обработка.	1	1	-	-	-
Влажно-тепловая обработка прорезного кармана «в рамку».	1	-	1	-	-
Снятие мерок.	1	-	1	-	-
Построение чертежа цельнокроеной основы блузы.	1	1	-	-	-
Конструирование блузы.	1	1	-	-	-
Моделирование одежды.	1	1	-	-	-
Моделирование блузы.	1	1	-	-	-
Технология обработки отдельных деталей и швейных узлов.	1	1	-	-	-
Воротники.	1	1	-	-	-
Построение чертежа воротника.	1	1	-	-	-

Моделирование воротника.	1	1	-	-	-
Обработка застёжек.	1	1	-	-	-
Контрольная работа: «Технологии швейных изделий».	1	-	-	1	-
<b>Вязание.</b>	<b>9</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
Вязание спицами.	1	1	-	-	-
Правила т. б. при вязании.	1	1	-	-	-
Описание и схемы вязания спицами.	1	1	-	-	-
Расчёты количества петель. Виды петель.	1	1	-	-	-
Набор петель.	1	-	1	-	-
Платочная вязка.	1	-	1	-	-
Чулочная вязка.	1	-	1	-	-
Резинка 1x1	1	-	1	-	-
Резинка 2x2	1	-	1	-	-
<b>Основы производства. Продукт труда и контроль качества производства.</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
Продукт труда.	1	1	-	-	-
Стандарты производства продуктов труда.	1	1	-	-	-
Эталоны контроля качества продуктов труда.	1	1	-	-	-
Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда.	1	1	-	-	-
<b>Технологии растениеводства. Микроорганизмы в сельскохозяйственном производстве.</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>-</b>
Микроорганизмы, их строение и значение для человека.	1	1	-	-	-
Бактерии и вирусы в биотехнологиях.	1	1	-	-	-
Культивирование одноклеточных зелёных водорослей.	1	1	-	-	-
Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях.	1	1	-	-	-
Овладение биотехнологиями использования одноклеточных грибов дрожжей.	1	-	1	-	-
Контрольная работа: «Микроорганизмы в сельскохозяйственном производстве».	1	-	-	1	-
<b>Технологии животноводства.</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>

	Получение продукции животноводства.	1	1	-	-	-
	Разведение животных, их породы и продуктивность.	1	1	-	-	-
	<b>Социальные технологии. Маркетинг.</b>	<b>6</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
	Основные категории рыночной экономики.	1	1	-	-	-
	Рынок.	1	1	-	-	-
	Маркетинг как технология управления рынком.	1	1	-	-	-
	Методы стимулирования сбыта.	1	1	-	-	-
	Методы исследования рынка.	1	1	-	-	-
	Оценка эффективности рекламы.	1	-	1	-	-
	<b>Итого в 8 классе, группа девочки:</b>	<b>72</b>	<b>56</b>	<b>11</b>	<b>3</b>	<b>2</b>
<b>8 группа мальчик и.</b>	<b>Технология.</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
	Классификация технологий.	1	1	-	-	-
	Технологии материального производства.	1	1	-	-	-
	Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия.	1	1	-	-	-
	Классификация информационных технологий.	1	1	-	-	-
	<b>Дизайнерская деятельность.</b>	<b>9</b>	<b>7</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>2</b>
	Дизайн в процессе проектирования продукта труда.	1	1	-	-	-
	Методы дизайнерской деятельности.	1	1	-	-	-
	Виды дизайна.	1	1	-	-	-
	Дизайн интерьера.	1	1	-	-	-
	Ландшафтный дизайн.	1	1	-	-	-
	Дизайн одежды.	1	1	-	-	-
	Творческий проект: «Архитектурный дизайн».	1	1	-	-	-
	Подготовка к защите творческого проекта.	1	-	-	-	1
	Защита творческого проекта: «Архитектурный дизайн».	1	-	-	-	1
	<b>Технологии обработки и использования пищевых продуктов.</b>	<b>7</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>-</b>
	Питание в жизни человека.	1	1	-	-	-
	Сбалансированное питание.	1	1	-	-	-
	Составление меню на неделю.	1	1	-	-	-

Мясо птицы.	1	1	-	-	-
Мясо животных.	1	1	-	-	-
Органолептическая оценка качества мяса.	1	-	1	-	-
Контрольная работа: «Технологии обработки и использования пищевых продуктов».	1	-	-	1	-
<b>Технологии получения, преобразования и использования энергии. Химическая энергия.</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	-	-	-
Выделение энергии при химических реакциях.	1	1	-	-	-
Химическая обработка материалов и получение новых веществ.	1	1	-	-	-
<b>Технологии обработки информации. Технологии записи и хранения информации.</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	-	-	-
Материальные формы представления информации для хранения.	1	1	-	-	-
Средства записи информации.	1	1	-	-	-
Современные технологии записи и хранения информации.	1	1	-	-	-
<b>Технологии деревообработки.</b>	<b>13</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>1</b>	-
Пиломатериалы. Изделия из пиломатериалов.	1	1	-	-	-
Правила т. б. при деревообработке.	1	1	-	-	-
Скамейки.	1	1	-	-	-
Технологическая карта: «Скамейка».	1	1	-	-	-
Разметка деталей скамейки.	1	-	1	-	-
Выпиливание ножек скамейки.	1	-	1	-	-
Выпиливание деталей скамейки.	1	-	1	-	-
Отделка деталей скамейки.	1	-	1	-	-
Сборка скамейки.	1	-	1	-	-
Нанесение рисунка на скамейку.	1	-	1	-	-
Выжигание рисунка.	1	-	1	-	-
Лакирование скамейки.	1	-	1	-	-
Контрольная работа: Технологии деревообработки.	1	-	-	1	-
<b>Основы производства. Продукт труда и контроль качества производства.</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	-	-	-
Продукт труда.	1	1	-	-	-

Стандарты производства продуктов труда.	1	1	-	-	-
Эталоны контроля качества продуктов труда.	1	1	-	-	-
Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда.	1	1	-	-	-
<b>Техника.</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
Основы управления технологическими машинами.	1	1	-	-	-
Системы управления.	1	1	-	-	-
Автоматическое управление устройствами и машинами.	1	1	-	-	-
Основные элементы автоматики.	1	1	-	-	-
Автоматизация производства.	1	1	-	-	-
<b>Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.</b>	<b>11</b>	<b>9</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
Плавление материалов и отливка изделий.	1	1	-	-	-
Пайка металлов.	1	1	-	-	-
Сварка материалов.	1	1	-	-	-
Закалка материалов.	1	1	-	-	-
Электроискровая обработка материалов.	1	1	-	-	-
Электрохимическая обработка материалов.	1	1	-	-	-
Ультразвуковая обработка материалов.	1	1	-	-	-
Лучевые методы обработки материалов.	1	1	-	-	-
Особенности технологий обработки жидкостей и газов.	1	1	-	-	-
Отливка свечей из парафина.	1	-	1	-	-
Изготовление сувенира из полимерной глины.	1	-	1	-	-
<b>Технологии растениеводства. Микроорганизмы в сельскохозяйственном производстве.</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>-</b>
Микроорганизмы, их строение и значение для человека.	1	1	-	-	-
Бактерии и вирусы в биотехнологиях.	1	1	-	-	-
Культивирование одноклеточных зелёных водорослей.	1	1	-	-	-
Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях.	1	1	-	-	-
Овладение биотехнологиями использования одноклеточных грибов дрожжей.	1	-	1	-	-

Контрольная работа: «Микроорганизмы в сельскохозяйственном производстве».	1	-	-	1	-
<b>Технологии животноводства.</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
Получение продукции животноводства.	1	1	-	-	-
Разведение животных, их породы и продуктивность.	1	1	-	-	-
<b>Социальные технологии. Маркетинг.</b>	<b>6</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
Основные категории рыночной экономики.	1	1	-	-	-
Рынок.	1	1	-	-	-
Маркетинг как технология управления рынком.	1	1	-	-	-
Методы стимулирования сбыта.	1	1	-	-	-
Методы исследования рынка.	1	1	-	-	-
Оценка эффективности рекламы.	1	-	1	-	-
<b>Итого в 8 классе, группа мальчики:</b>	<b>72</b>	<b>54</b>	<b>13</b>	<b>3</b>	<b>2</b>
<b>Общее количество часов (5-8 классы)</b>	<b>792</b>	<b>590</b>	<b>150</b>	<b>30</b>	<b>22</b>



Приложение  
к рабочей программе по учебному предмету  
«ТЕХНОЛОГИЯ» для учащихся 5-8 классов  
МОУ «СОШ № 24 им. В.И. Пономаренко»,  
утвержденная приказом от \_\_\_\_\_ 2021 года № \_\_\_\_\_

## КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

по учебному предмету

«ТЕХНОЛОГИЯ»

для учащихся 5А классов

МОУ «СОШ № 24 им. В.И. Пономаренко»

на 2021-2022 учебный год

Календарно-тематическое планирование  
составила Макшакова Валентина Николаевна,  
учитель технологии

## Календарно-тематическое планирование по предмету «Технология» для 5-8 классов

5 класс, группа девочек.

№ урока в разде ле/по поряд ку	Дата проведения		Тема урока	Основные виды учебной деятельности
	план	факт		
Творчество. Проектная деятельность. (4 часа)				
1/1	07.09.21		Творчество.	Учебная, работа с учебником, опрос.
1/2	07.09.21		Технология.	Учебная, работа с учебником, опрос.
1/3	14.09.21		Проектная деятельность.	Учебная, беседа, опрос.
1/4	14.09.21		Графическое отображение формы предмета.	Учебная, работа с учебником, опрос.
Художественные ремёсла. (8 часов)				
2/1	21.09.21		Технология изготовления изделий в технике лоскутное шитьё.	Учебная, наглядная, использование дополнительных информационных источников.
2/2	21.09.21		Правила т.б. при пошиве мягкой игрушки.	Учебная, индивидуальная, опрос.
2/3	28.09.21		Технологическая карта: «Мягкая игрушка».	Учебная, индивидуальная, работа с раздаточным материалом.
2/4	28.09.21		Изготовление деталей мягкой игрушки.	Учебная, индивидуальная, практическая.
2/5	05.10.21		Сборка мягкой игрушки.	Учебная, индивидуальная, практическая.
2/6	05.10.21		Оформление мягкой игрушки.	Учебная, индивидуальная, практическая.
2/7	12.10.21		Подготовка к защите творческого проекта: «Мягкая игрушка».	Учебная, коллективно-индивидуальная, работа над проектом.
2/8	12.10.21		Защита творческого проекта: «Мягкая игрушка».	Индивидуальная, проектная деятельность.
Материаловедение. Ткачество. (10 часов)				
3/1	19.10.21		Виды прядильных волокон. Ткачество.	Учебная, наглядная, использование дополнительных информационных источников.
3/2	19.10.21		Хлопчатобумажные и льняные ткани.	Учебная, использование дополнительных

				информационных источников.
3/3	26.10.21		Уход за одеждой.	Учебная, коллективная, беседа, опрос.
3/4	26.10.21		Макраме.	Учебная, индивидуальная, работа с раздаточным материалом.
3/5	09.11.21		Костюм Древней Руси.	Учебная, наглядная, использование дополнительных информационных источников.
3/6	09.11.21		Узлы макраме.	Учебная, наглядная, использование дополнительных информационных источников.
3/7	16.11.21		Обувь Древней Руси. Лапти.	Учебная, наглядная, использование дополнительных информационных источников.
3/8	16.11.21		Плетение лаптей в технике макраме.	Учебная, индивидуальная, практическая.
3/9	23.11.21		Изготовление лаптей в технике макраме.	Учебная, индивидуальная, практическая.
3/10	23.11.21		Оформление и отделка лаптей.	Учебная, индивидуальная, практическая.
Технология изготовления швейных изделий. (15 часов).				
4/1	30.11.21		Классификация тканей и их свойства.	Учебная, индивидуальная, использование дополнительных информационных источников, самостоятельная.
4/2	30.11.21		Терминология ручных работ.	Учебная, индивидуальная, использование дополнительных информационных источников.
4/3	07.12.21		Правила т. б.	Учебная, индивидуальная, использование дополнительных информационных источников, опрос.
4/4	07.12.21		Ручные стежки и строчки.	Учебная, индивидуальная, использование дополнительных информационных источников, самостоятельная.
4/5	14.12.21		Обработка срезов.	Учебная, индивидуальная, использование дополнительных информационных источников, опрос.
4/6	14.12.21		Влажно-тепловая обработка.	Учебная, индивидуальная, использование дополнительных информационных источников, опрос.
4/7	21.12.21		Назначение и устройство швейной машины.	Учебная, коллективная, рассказ, демонстрация швейной машины, опрос.

4/8	21.12.21		т. б. при работе на швейной машине.	Учебная, индивидуальная, использование дополнительных информационных источников, опрос.
4/9	28.12.21		Правила работы на швейной машине. Заправка нити в швейной машине.	Учебная, индивидуальная, использование дополнительных информационных источников, опрос.
4/10	28.12.21		Терминология машинных работ.	Учебная, индивидуальная, использование дополнительных информационных источников, опрос.
4/11	11.01.22		Машинные швы.	Учебная, индивидуальная, использование дополнительных информационных источников, опрос.
4/12	11.01.22		Стачной шов.	Учебная, индивидуальная, практическая.
4/13	18.01.22		Конструирование фартука.	Учебная, индивидуальная, работа с раздаточным материалом.
4/14	18.01.22		Моделирование фартуков.	Учебная, индивидуальная, самостоятельная.
4/15	25.01.22		Контрольная работа: «Технология изготовления швейных изделий».	Контрольная работа.
Технология приготовления пищи. (10 часов).				
5/1	25.01.22		Кулинария. Основы рационального питания.	Учебная, коллективная, беседа, опрос.
5/2	01.02.22		Витамины и их значение в питании.	Учебная, коллективная, беседа, опрос.
5/3	01.02.22		Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне.	Учебная, индивидуальная, использование дополнительных информационных источников, опрос.
5/4	08.02.22		Овощи в питании человека.	Учебная, коллективная, беседа, опрос.
5/5	08.02.22		Технология механической, кулинарной обработки овощей.	Учебная, индивидуальная, использование дополнительных информационных источников, опрос.
5/6	15.02.22		Определение доброкачественности овощей органолептическим методом.	Учебная, групповая, лабораторно-практическая.
5/7	15.08.22		Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, самостоятельная.
5/8	22.02.22		Технология тепловой обработки овощей.	Учебная, беседа, работа с учебником, опрос.

5/9	22.02.22		Приготовление блюд из сырых овощей.	Учебная, групповая, практическая.
5/10	01.03.22		Приготовление овощного салата.	Учебная, групповая, практическая.
Технологии получения, преобразования и использования энергии. (4 часа).				
6/1	01.03.22		Энергия.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
6/2	08.03.22		Виды энергии.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
6/3	08.03.22		Накопление механической энергии.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
6/4	15.03.22		Контрольная работа: «Технологии получения, преобразования и использования энергии».	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
Технологии получения, обработки и использования информации. (3 часа).				
7/1	15.03.22		Информация.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
7/2	22.03.22		Каналы восприятия информации человеком.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
7/3	22.03.22		Способы материального представления и записи визуальной информации.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
Технологии растениеводства. (6 часов).				
8/1	05.04.22		Растения как объект технологии.	Учебная, коллективная, рассказ, работа с учебником, опрос.
8/2	05.04.22		Значение культурных растений в жизнедеятельности человека.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
8/3	12.04.22		Общая характеристика и классификация культурных растений.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, работа с раздаточным материалом.
8/4	12.04.22		Исследование культурных растений или опыты с ними.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
8/5	19.04.22		Полезные свойства культурных растений.	Учебная, групповая, лабораторно-практическая.
8/6	19.04.22		Высадка растений на пришкольный участок.	Учебная, групповая, практическая.
Животный мир в техносфере. Технологии животноводства. (6 часов).				
9/1	26.04.22		Животные в технологии 21 века.	Учебная, коллективная, рассказ, работа с учебником, опрос.
9/2	26.04.22		Животноводство и материальные потребности человека.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с

				учебником, опрос.
9/3	03.05.22		Сельскохозяйственные животные и животноводство.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
9/4	03.05.22		Животные – помощники человека.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
9/5	10.05.22		Животные на службе безопасности жизни человека.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, самостоятельная.
9/6	10.05.22		Животные для спорта, охоты, цирка и науки.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
Социальные технологии. (6 часов).				
10/1	17.05.22		Человек как объект технологии.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
10/2	17.05.22		Потребности людей.	Учебная, групповая, работа с учебником.
10/3	24.05.22		Содержание социальных технологий.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
10/4	24.05.22		Практическое задание – тест.	Учебная, индивидуальная, практическая.
10/5	31.05.22		Потребности человека.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
10/6	31.05.22		Контрольная работа: «Социальные технологии».	Контрольная работа.
5 класс, группа неделимые.				
Творчество. Проектная деятельность. (4 часа).				
1/1	07.09.21		Творчество.	Учебная, работа с учебником, опрос.
1/2	07.09.21		Технология.	Учебная, работа с учебником, опрос.
1/3	14.09.21		Проектная деятельность.	Учебная, беседа, опрос.
1/4	14.09.21		Графическое отображение формы предмета.	Учебная, работа с учебником, опрос.
Художественные ремёсла. (8 часов).				
2/1	21.09.21		Технология изготовления изделий в технике лоскутное шитьё.	Учебная, наглядная, использование дополнительных информационных источников.
2/2	21.09.21		Правила т.б. при пошиве мягкой игрушки.	Учебная, индивидуальная, опрос.
2/3	28.09.21		Технологическая карта: «Мягкая игрушка».	Учебная, индивидуальная, работа с раздаточным материалом.
2/4	28.09.21		Изготовление деталей мягкой игрушки.	Учебная, индивидуальная, практическая.
2/5	05.10.21		Сборка мягкой игрушки.	Учебная, индивидуальная, практическая.

2/6	05.10.21		Оформление мягкой игрушки.	Учебная, индивидуальная, практическая.
2/7	12.10.21		Подготовка к защите творческого проекта: «Мягкая игрушка».	Учебная, коллективно-индивидуальная, работа над проектом.
2/8	12.10.21		Защита творческого проекта: «Мягкая игрушка».	Индивидуальная, проектная деятельность.
Материаловедение. Ткачество. (10 часов).				
3/1	19.10.21		Виды прядильных волокон. Ткачество.	Учебная, наглядная, использование дополнительных информационных источников.
3/2	19.10.21		Хлопчатобумажные и льняные ткани.	Учебная, использование дополнительных информационных источников.
3/3	26.10.21		Уход за одеждой.	Учебная, коллективная, беседа, опрос.
3/4	26.10.21		Макраме.	Учебная, индивидуальная, работа с раздаточным материалом.
3/5	09.11.21		Костюм Древней Руси.	Учебная, наглядная, использование дополнительных информационных источников.
3/6	09.11.21		Узлы макраме.	Учебная, наглядная, использование дополнительных информационных источников.
3/7	16.11.21		Обувь Древней Руси. Лапти.	Учебная, наглядная, использование дополнительных информационных источников.
3/8	16.11.21		Плетение лаптей в технике макраме.	Учебная, индивидуальная, практическая.
3/9	23.11.21		Изготовление лаптей в технике макраме.	Учебная, индивидуальная, практическая.
3/10	23.11.21		Оформление и отделка лаптей.	Учебная, индивидуальная, практическая.
Технология изготовления швейных изделий. (3 часа).				
4/1	30.11.21		Классификация тканей и их свойства.	Учебная, индивидуальная, использование дополнительных информационных источников, самостоятельная.
4/2	30.11.21		Влажно-тепловая обработка.	Учебная, индивидуальная, использование дополнительных информационных источников, опрос.
4/3	07.12.21		Назначение и устройство швейной машины.	Учебная, коллективная, рассказ, демонстрация швейной машины, опрос.
Технологии обработки древесины. (3 часа).				
5/1	07.12.21		Общие сведения о древесине.	Учебная, беседа, использование дополнительных информационных источников, опрос.

5/2	14.12.21		Технология обработки и создания изделий из древесины.	Учебная, индивидуальная, использование дополнительных информационных источников, самостоятельная.
5/3	14.12.21		Сверлильный станок.	Учебная, коллективная, рассказ, демонстрация сверлильного станка, опрос.
Технологии обработки металла. (9 часов)				
6/1	21.12.21		Металлы.	Учебная, беседа, использование дополнительных информационных источников, опрос.
6/2	21.12.21		Технологии механической обработки материалов.	Учебная, индивидуальная, использование дополнительных информационных источников, самостоятельная.
6/3	28.12.21		Ручная обработка металла.	Учебная, беседа, использование дополнительных информационных источников, опрос.
6/4	28.12.21		Гравюра.	Учебная, беседа, использование дополнительных информационных источников, опрос.
6/5	11.01.22		Проволока.	Учебная, беседа, использование дополнительных информационных источников, опрос.
6/6	11.01.22		Правила т. б.	Учебная, индивидуальная, опрос.
6/7	18.01.22		Изготовление изделия из проволоки.	Учебная, индивидуальная, практическая.
6/8	18.01.22		Бижутерия.	Учебная, индивидуальная, практическая.
6/9	25.01.22		Контрольная работа: «Технологии обработки металла».	Контрольная работа.
Технология приготовления пищи. (10 часов).				
7/1	25.01.22		Кулинария. Основы рационального питания.	Учебная, коллективная, беседа, опрос.
7/2	01.02.22		Витамины и их значение в питании.	Учебная, коллективная, беседа, опрос.
7/3	01.02.22		Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне.	Учебная, индивидуальная, использование дополнительных информационных источников, опрос.
7/4	08.02.22		Овощи в питании человека.	Учебная, коллективная, беседа, опрос.
7/5	08.02.22		Технология механической, кулинарной обработки овощей.1	Учебная, индивидуальная, использование дополнительных информационных источников, опрос.
7/6	15.02.22		Определение доброкачественности овощей органолептическим методом.	Учебная, групповая, лабораторно-практическая.



7/7	15.08.22		Технология тепловой обработки овощей.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, самостоятельная.
7/8	22.02.22		Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей.	Учебная, беседа, работа с учебником, опрос.
7/9	22.02.22		Приготовление блюд из сырых овощей.	Учебная, групповая, практическая.
7/10	01.03.22		Приготовление овощного салата.	Учебная, групповая, практическая.
Технологии получения, преобразования и использования энергии. (4 часа).				
8/1	01.03.22		Энергия.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
8/2	08.03.22		Виды энергии.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
8/3	08.03.22		Накопление механической энергии.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
8/4	15.03.22		Контрольная работа: «Технологии получения, преобразования и использования энергии».	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
Технологии получения, обработки и использования информации. (3 часа).				
9/1	15.03.22		Информация.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
9/2	22.03.22		Каналы восприятия информации человеком.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
9/3	22.03.22		Способы материального представления и записи визуальной информации.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
Технологии растениеводства. (6 часов).				
10/1	05.04.22		Растения как объект технологии.	Учебная, коллективная, рассказ, работа с учебником, опрос.
10/2	05.04.22		Значение культурных растений в жизнедеятельности человека.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
10/3	12.04.22		Общая характеристика и классификация культурных растений.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, работа с раздаточным материалом.
10/4	12.04.22		Исследование культурных растений или опыты с ними.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
10/5	19.04.22		Полезные свойства культурных растений.	Учебная, групповая, лабораторно-практическая.
10/6	19.04.22		Высадка растений на пришкольный участок.	Учебная, групповая, практическая.
Животный мир в техносфере. Технологии животноводства. (6 часов).				

11/1	26.04.22		Животные в технологии 21 века.	Учебная, коллективная, рассказ, работа с учебником, опрос.
11/2	26.04.22		Животноводство и материальные потребности человека.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
11/3	03.05.22		Сельскохозяйственные животные и животноводство.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
11/4	03.05.22		Животные – помощники человека.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
11/5	10.05.22		Животные на службе безопасности жизни человека.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, самостоятельная.
11/6	10.05.22		Животные для спорта, охоты, цирка и науки.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
Социальные технологии. (6 часов).				
12/1	17.05.22		Человек как объект технологии.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
12/2	17.05.22		Потребности людей.	Учебная, групповая, работа с учебником.
12/3	24.05.22		Содержание социальных технологий.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
12/4	24.05.22		Практическое задание – тест.	Учебная, индивидуальная, практическая.
12/5	31.05.22		Потребности человека.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
12/6	31.05.22		Контрольная работа: «Социальные технологии».	Контрольная работа.
5 класс, группа мальчиков				
Творчество. Проектная деятельность. (4 часа).				
1/1	02.09.21		Творчество.	Учебная, работа с учебником, опрос.
1/2	02.09.21		Технология.	Учебная, работа с учебником, опрос.
1/3	09.09.21		Проектная деятельность.	Учебная, беседа, опрос.
1/4	09.09.21		Классификация производств и технологий.	Учебная, работа с учебником, опрос.
Технологии обработки древесины. (22 часа).				
2/1	16.09.21		Общие сведения о древесине.	Учебная, беседа, использование дополнительных информационных источников, опрос.
2/2	16.09.21		Виды пиломатериалов. Правила т. б.	Учебная, индивидуальная, использование дополнительных информационных источников,

				опрос.
2/3	23.09.21		Оборудование мастерской по обработке древесины.	Учебная, коллективная, беседа, демонстрация наглядных пособий.
2/4	23.09.21		Графическое отображение формы предмета	Учебная, индивидуальная, использование дополнительных информационных источников, самостоятельная.
2/5	30.09.21		Ручная обработка древесины.	Учебная, индивидуальная, использование дополнительных информационных источников, опрос.
2/6	30.09.21		Фанера. Изделия из фанеры.	Учебная, коллективная, беседа, демонстрация наглядных пособий, опрос.
2/7	07.10.21		Правила т. б. при работе с лобзиком.	Учебная, индивидуальная, использование дополнительных информационных источников, опрос.
2/8	07.10.21		Технологическая карта: «Разделочная доска».	Учебная, индивидуальная, работа с раздаточным материалом.
2/9	07.10.21		Нанесение разметочных линий на заготовку.	Учебная, индивидуальная, практическая.
2/10	07.10.21		Выпиливание изделия.	Учебная, индивидуальная, практическая.
2/11	14.10.21		Зачистка изделия.	Учебная, индивидуальная, практическая.
2/12	14.10.21		Выжигание, лакирование изделия.	Учебная, индивидуальная, практическая.
2/13	21.10.21		Сверлильный станок. Устройство и управление сверлильным станком.	Учебная, коллективная, рассказ, демонстрация сверлильного станка, опрос.
2/14	21.10.21		Сверление древесины. Повторение правил т. б.	Учебная, индивидуальная, использование дополнительных информационных источников, опрос.
2/15	28.10.21		Столовые приборы в жизни человека.	Учебная, индивидуальная, использование дополнительных информационных источников, опрос.
2/16	28.10.21		Разметка столовых приборов.	Учебная, индивидуальная, практическая.
2/17	11.11.21		Выпиливание лопатки.	Учебная, индивидуальная, практическая.
2/18	11.11.21		Выпиливание ложки.	Учебная, индивидуальная, практическая.
2/19	18.11.21		Отделка, оформление изделия.	Учебная, индивидуальная, практическая.
2/20	18.11.21		Технологическая карта: «Столовые приборы».	Учебная, индивидуальная, работа с раздаточным

				материалом.
2/21	25.11.21		Подготовка к защите творческого проекта.	Учебная, коллективно-индивидуальная, работа над проектом.
2/22	25.11.21		Защита творческого проекта: «Столовые приборы».	Индивидуальная, проектная деятельность.
Технология обработки металла. (10 часов).				
3/1	02.12.21		Металлы.	Учебная, беседа, использование дополнительных информационных источников, опрос.
3/2	02.12.21		Ручная обработка металла.	Учебная, индивидуальная, использование дополнительных информационных источников, самостоятельная.
3/3	09.12.21		Правила т. б. при обработке металла.	Учебная, беседа, использование дополнительных информационных источников, опрос.
3/4	09.12.21		Изделия из тонколистного металла.	Учебная, беседа, использование дополнительных информационных источников, опрос.
3/5	16.12.21		Гравюра.	Учебная, беседа, использование дополнительных информационных источников, опрос.
3/6	16.12.21		Проволока. Изделия из проволоки.	Учебная, беседа, использование дополнительных информационных источников, опрос.
3/7	23.12.21		Правка проволоки. Повторение правил т. б.	Учебная, беседа, использование дополнительных информационных источников, опрос.
3/8	23.12.21		Изготовление изделий из проволоки.	Учебная, индивидуальная, практическая.
3/9	13.01.22		Бижутерия.	Учебная, беседа, использование дополнительных информационных источников, опрос.
3/10	13.01.22		Контрольная работе: «Технология обработки металла».	Контрольная работа.
Технология приготовления пищи. (10 часов)				
4/1	13.01.22		Кулинария. Основы рационального питания.	Учебная, коллективная, беседа, опрос.
4/2	13.01.22		Витамины и их значение в питании.	Учебная, коллективная, беседа, опрос.
4/3	20.01.22		Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне.	Учебная, индивидуальная, использование дополнительных информационных источников, опрос.
4/4	20.01.22		Овощи в питании человека.	Учебная, коллективная, беседа, опрос.
4/5	27.01.22		Технология механической, кулинарной обработки овощей.	Учебная, индивидуальная, использование дополнительных информационных источников,

				опрос.
4/6	27.01.22		Определение доброкачественности овощей органолептическим методом.	Учебная, групповая, лабораторно-практическая.
4/7	03.02.22		Технология тепловой обработки овощей.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, самостоятельная.
4/8	03.02.22		Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей.	Учебная, беседа, работа с учебником, опрос.
4/9	10.02.22		Приготовление блюд из сырых овощей.	Учебная, групповая, практическая.
4/10	10.02.22		Приготовление овощного салата.	Учебная, групповая, практическая.
Технологии получения, преобразования и использования энергии. (4 часа).				
5/1	17.02.22		Энергия.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
5/2	17.02.22		Виды энергии.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
5/3	24.02.22		Накопление механической энергии.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
5/4	24.02.22		Контрольная работа: «Технологии получения, преобразования и использования энергии».	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
Технологии получения, обработки и использования информации. (3 часа).				
6/1	03.03.22		Информация.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
6/2	03.03.22		Каналы восприятия информации человеком.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
6/3	10.03.22		Способы материального представления и записи визуальной информации.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
Технологии растениеводства. (7 часов).				
7/1	10.03.22		Растения как объект технологии.	Учебная, коллективная, рассказ, работа с учебником, опрос.
7/2	17.03.22		Значение культурных растений в жизнедеятельности человека.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
7/3	17.03.22		Общая характеристика и классификация культурных растений.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, работа с раздаточным материалом.
7/4	07.04.22		Исследование культурных растений или опыты с ними.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.

7/5	07.04.22		Полезные свойства культурных растений.	Учебная, групповая, лабораторно-практическая.
7/6	14.04.22		Высадка растений на пришкольный участок.	Учебная, групповая, практическая.
7/7	14.04.22		Уход и полив за комнатными растениями.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
Животный мир в техносфере. Технологии животноводства. (6 часов).				
8/1	21.04.22		Животные в технологии 21 века.	Учебная, коллективная, рассказ, работа с учебником, опрос.
8/2	21.04.22		Животноводство и материальные потребности человека.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
8/3	28.04.22		Сельскохозяйственные животные и животноводство.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
8/4	28.04.22		Животные – помощники человека.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
8/5	05.05.22		Животные на службе безопасности жизни человека.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, самостоятельная.
8/6	05.05.22		Животные для спорта, охоты, цирка и науки.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
Социальные технологии. (6 часов).				
9/1	12.05.22		Человек как объект технологии.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
9/2	12.05.22		Потребности людей.	Учебная, групповая, работа с учебником.
9/3	19.05.22		Содержание социальных технологий.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
9/4	19.05.22		Практическое задание – тест.	Учебная, индивидуальная, практическая.
9/5	26.05.22		Потребности человека.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
9/6	26.05.22		Контрольная работа: «Социальные технологии».	Контрольная работа.
6 класс, группа девочек.				
Технология. (3 часа).				
1/1	07.09.21		Основные признаки технологии.	Учебная, индивидуальная, рассказ, беседа, опрос.
1/2	07.09.21		Технологическая, трудовая и производственная дисциплина.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
1/3	14.09.21		Техническая и технологическая документация.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с

				учебником, опрос.
Производство. (9 часов).				
2/1	14.09.21		Труд как основа производства.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
2/2	21.09.21		Предметы труда.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
2/3	21.09.21		Сырьё как предмет труда.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, самостоятельная.
2/4	28.09.21		Промышленное сырьё.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
2/5	28.09.21		Сельскохозяйственное и растительное сырьё.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
2/6	05.10.21		Вторичное сырьё и полуфабрикаты.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
2/7	05.10.21		Энергия как предмет труда.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
2/8	12.10.21		Информация как предмет труда.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
2/9	12.10.21		Объект социальных технологий как предмет труда.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
Творческая, проектная деятельность. (6 часов).				
3/1	19.10.21		Этапы творческого проекта.	Учебная, коллективная, работа с учебником, опрос.
3/2	19.10.21		Подготовительный этап.	Учебная, коллективная, работа с учебником, опрос.
3/3	26.10.21		Конструкторский этап.	Учебная, коллективная, работа с учебником, опрос.
3/4	26.10.21		Технологический этап.	Учебная, коллективная, работа с учебником, опрос.
3/5	09.11.21		Этап изготовления изделия.	Учебная, коллективная, работа с учебником, опрос.
3/6	09.11.21		Заключительный этап. Защита проекта.	Учебная, коллективная, работа с учебником, демонстрация презентации к проекту, опрос.

Художественные ремёсла. (8 часов).				
4/1	16.11.21		Технология изготовления изделий в технике лоскутное шитьё.	Учебная, индивидуальная, использование дополнительных информационных источников, опрос.
4/2	16.11.21		Правила т. б. при пошиве сувенира.	Учебная, индивидуальная, использование дополнительных информационных источников, опрос.
4/3	23.11.21		Технологическая карта: «Символ года».	Учебная, индивидуальная, работа с раздаточным материалом.
4/4	23.11.21		Изготовление деталей сувенира.	Учебная, индивидуальная, практическая.
4/5	30.11.21		Сборка сувенира.	Учебная, индивидуальная, практическая.
4/6	30.11.21		Оформление сувенира.	Учебная, индивидуальная, практическая.
4/7	07.12.21		Подготовка к защите творческого проекта.	Учебная, коллективно-индивидуальная, работа над проектом.
4/8	07.12.21		Защита творческого проекта: «Символ года».	Индивидуальная, проектная деятельность.
Материаловедение. Вышивка. (8 часов).				
5/1	14.12.21		Повторение. Виды прядильных волокон.	Учебная, наглядная, использование дополнительных информационных источников.
5/2	14.12.21		Шерстяные и шёлковые ткани.	Учебная, использование дополнительных информационных источников, опрос.
5/3	21.12.21		Вышивка. Виды вышивки.	Учебная, использование дополнительных информационных источников, опрос.
5/4	21.12.21		Правила т. б. при вышивании.	Учебная, использование дополнительных информационных источников, опрос.
5/5	28.12.21		Вышивка картины.	Учебная, индивидуальная, практическая.
5/6	28.12.21		Вышивка картины.	Учебная, индивидуальная, практическая.
5/7	11.01.22		Оформление картины.	Учебная, индивидуальная, практическая.
5/8	11.01.22		Контрольная работа: «Материаловедение. Вышивка.»	Контрольная работа.
Технология изготовления швейных изделий. (11 часов).				
6/1	18.01.22		Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи.	Учебная, использование дополнительных информационных источников, опрос.
6/2	18.01.22		Повторение. Техника безопасности. Терминология ручных работ.	Учебная, использование дополнительных информационных источников, опрос.



6/3	25.01.22		Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани.	Учебная, использование дополнительных информационных источников, опрос.
6/4	25.01.22		Приспособления к швейной машине.	Учебная, использование дополнительных информационных источников, опрос.
6/5	01.02.22		Повторение. Терминология машинных работ.	Учебная, использование дополнительных информационных источников, опрос.
6/6	01.02.22		Выполнение настрочного шва.	Учебная, индивидуальная, практическая.
6/7	08.02.22		Выполнение расстрочного шва.	Учебная, индивидуальная, практическая.
6/8	08.02.22		Обработка срезов.	Учебная, использование дополнительных информационных источников, опрос.
6/9	15.02.22		Конструирование ночной сорочки.	Учебная, индивидуальная, работа с раздаточным материалом.
6/10	15.02.22		Моделирование ночных сорочек.	Учебная, использование дополнительных информационных источников.
6/11	22.02.22		Контрольная работа: «Технология изготовления швейных изделий».	Контрольная работа.
Технология приготовления пищи. (10 часов).				
7/1	22.02.22		Основы рационального питания.	Учебная, групповая, работа с учебником, опрос.
7/2	01.03.22		Технологии производства молока и приспособление продуктов и блюд из него.	Учебная, групповая, работа с учебником, опрос.
7/3	01.03.22		Технологии производства кисломолочных продуктов и приготовления блюд из них.	Учебная, групповая, работа с учебником, опрос.
7/4	08.03.22		Технологии производства кулинарных изделий из круп бобовых культур.	Учебная, групповая, работа с учебником, опрос.
7/5	08.03.22		Технологии приготовления блюд из круп и бобовых.	Учебная, групповая, работа с учебником, опрос.
7/6	15.03.22		Технологии производства макаронных изделий и приготовления кулинарных блюд из них.	Учебная, групповая, работа с учебником, самостоятельная.
7/7	15.03.22		Определение примесей крахмала в сметане или йогурте.	Учебная, групповая, лабораторно-практическая.
7/8	22.03.22		Повторение. Правила т.б. приготовления пищи.	Учебная, групповая, работа с учебником, опрос.
7/9	22.03.22		Приготовление манника.	Учебная, групповая, практическая.
7/10	05.04.22		Приготовление манника.	Учебная, групповая, практическая.
Технологии получения, преобразования и использования тепловой энергии. (5 часов).				
8/1	05.04.22		Тепловая энергия.	Учебная, коллективная, работа с учебником,

				опрос.
8/2	12.04.22		Методы и средства получения тепловой энергии.	Учебная, коллективная, работа с учебником, опрос.
8/3	12.04.22		Преобразования тепловой энергии в другие виды энергии и работу.	Учебная, коллективная, работа с учебником, самостоятельная.
8/4	19.04.22		Передача тепловой энергии.	Учебная, коллективная, беседа, работа с учебником, опрос.
8/5	19.04.22		Аккумуляция тепловой энергии.	Учебная, коллективная, работа с учебником, опрос.
Технологии получения, обработки и использования информации. (2 часа).				
9/1	26.04.22		Восприятие информации.	Учебная, коллективная, работа с учебником, опрос.
9/2	26.04.22		Кодирование информации при передаче сведений.	Учебная, коллективная, работа с учебником, опрос.
Технологии растениеводства. (7 часов).				
10/1	03.05.22		Дикорастущие растения, используемые человеком.	Учебная, групповая, работа с учебником, опрос.
10/2	03.05.22		Заготовка сырья дикорастущих растений.	Учебная, групповая, работа с учебником, опрос.
10/3	10.05.22		Переработка и применение сырья дикорастущих растений.	Учебная, групповая, работа с учебником, опрос.
10/4	10.05.22		Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений.	Учебная, групповая, работа с учебником, опрос.
10/5	17.05.22		Условия и методы сохранения природной среды.	Учебная, групповая, работа с учебником, опрос.
10/6	17.05.22		Определение групп дикорастущих растений.	Учебная, групповая, лабораторно-практическая.
10/7	24.05.22		Высадка цветов на пришкольный участок.	Учебная, групповая, практическая.
Технологии животноводства. (3 часа).				
11/1	24.05.22		Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы.	Учебная, индивидуальная, работа с учебником, опрос.
11/2	31.05.22		Содержание животных – элемент технологии производства животноводческой продукции.	Учебная, индивидуальная, работа с учебником, опрос.
11/3	31.05.22		Практическое задание: «Технологические процессы ухода за домашним животным».	Учебная, индивидуальная, практическая.
6 класс, группа неделимые.				
Технология. (3 часа).				
1/1	06.09.21		Основные признаки технологии.	Учебная, индивидуальная, рассказ, беседа, опрос.

1/2	06.09.21		Технологическая, трудовая и производственная дисциплина.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
1/3	13.09.21		Техническая и технологическая документация.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
Производство. (9 часов).				
2/1	13.09.21		Труд как основа производства.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
2/2	20.09.21		Предметы труда.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
2/3	20.09.21		Сырьё как предмет труда.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, самостоятельная.
2/4	27.09.21		Промышленное сырьё.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
2/5	27.09.21		Сельскохозяйственное и растительное сырьё.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
2/6	04.10.21		Вторичное сырьё и полуфабрикаты.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
2/7	04.10.21		Энергия как предмет труда.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
2/8	11.10.21		Информация как предмет труда.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
2/9	11.10.21		Объект социальных технологий как предмет труда.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
Творческая, проектная деятельность. (6 часов).				
3/1	18.10.21		Этапы творческого проекта.	Учебная, коллективная, работа с учебником, опрос.
3/2	18.10.21		Подготовительный этап.	Учебная, коллективная, работа с учебником, опрос.
3/3	25.10.21		Конструкторский этап.	Учебная, коллективная, работа с учебником, опрос.
3/4	25.10.21		Технологический этап.	Учебная, коллективная, работа с учебником, опрос.
3/5	08.11.21		Этап изготовления изделия.	Учебная, коллективная, работа с учебником,

				опрос.
3/6	08.11.21		Заключительный этап. Защита проекта.	Учебная, коллективная, работа с учебником, демонстрация презентации к проекту, опрос.
Художественные ремёсла. (8 часов).				
4/1	15.11.21		Технология изготовления изделий в технике лоскутное шитьё.	Учебная, индивидуальная, использование дополнительных информационных источников, опрос.
4/2	15.11.21		Правила т. б. при пошиве сувенира.	Учебная, индивидуальная, использование дополнительных информационных источников, опрос.
4/3	22.11.22		Технологическая карта: «Символ года».	Учебная, индивидуальная, работа с раздаточным материалом.
4/4	22.11.22		Изготовление деталей сувенира.	Учебная, индивидуальная, практическая.
4/5	29.11.21		Сборка сувенира.	Учебная, индивидуальная, практическая.
4/6	29.11.21		Оформление сувенира.	Учебная, индивидуальная, практическая.
4/7	06.12.21		Подготовка к защите творческого проекта.	Учебная, коллективно-индивидуальная, работа над проектом.
4/8	06.12.21		Защита творческого проекта: «Символ года».	Индивидуальная, проектная деятельность.
Материаловедение. (2 часа).				
5/1	13.12.21		Повторение. Виды прядильных волокон.	Учебная, наглядная, использование дополнительных информационных источников.
5/2	13.12.21		Шерстяные и шёлковые ткани.	Учебная, использование дополнительных информационных источников, опрос.
Технологии ручной обработки материалов. (5 часов).				
6/1	20.12.21		Технологии резания.	Учебная, коллективная, работа с учебником, опрос.
6/2	20.12.21		Технологии пластического формирования материалов.	Учебная, коллективная, работа с учебником, опрос.
6/3	27.12.21		Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами.	Учебная, коллективная, рассказ, работа с учебником, опрос.
6/4	27.12.21		Основные технологии обработки материалов и пластмасс ручными инструментами.	Учебная, коллективная, работа с учебником, опрос.
6/5	10.01.22		Основные технологии механической обработки строительных	Учебная, коллективная, работа с учебником,

			материалов ручными инструментами.	опрос.
Технологии деревообработки. (4 часа).				
7/1	10.01.22		Свойства древесины.	Учебная, индивидуальная, использование дополнительных информационных источников, опрос.
7/2	17.01.22		Пороки древесины.	Учебная, индивидуальная, использование дополнительных информационных источников, опрос.
7/3	17.01.22		Токарный станок.	Учебная, коллективная, демонстрация работы токарного станка, опрос.
7/4	24.01.22		Контрольная работа: «Технологии деревообработки».	Контрольная работа.
Технологии металлообработки. (4 часа).				
8/1	24.01.22		Свойства металлов и сплавов.	Учебная, индивидуальная, использование дополнительных информационных источников, опрос.
8/2	31.01.22		Чёрные металлы.	Учебная, индивидуальная, использование дополнительных информационных источников, опрос.
8/3	31.01.22		Цветные металлы.	Учебная, индивидуальная, использование дополнительных информационных источников, опрос.
8/4	07.02.22		Гравюра.	Учебная, индивидуальная, использование дополнительных информационных источников, опрос.
Технологии соединения и отделки деталей изделия. (4 часа)				
9/1	07.02.22		Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов.	Учебная, коллективная, рассказ, работа с учебником, опрос.
9/2	14.02.22		Технологии соединения деталей с помощью клея.	Учебная, коллективная, беседа, работа с учебником, опрос.
9/3	14.02.22		Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи.	Учебная, коллективная, беседа, работа с учебником, опрос.
9/4	21.02.22		Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани.	Учебная, коллективная, беседа, работа с учебником, опрос.

Технология приготовления пищи. (10 часов).				
10/1	21.02.22		Основы рационального питания.	Учебная групповая, работа с учебником, опрос.
10/2	28.02.22		Технологии производства молока и приспособление продуктов и блюд из него.	Учебная групповая, работа с учебником, опрос.
10/3	28.02.22		Технологии производства кисломолочных продуктов и приготовления блюд из них.	Учебная групповая, работа с учебником, опрос.
10/4	07.03.22		Технологии производства кулинарных изделий из круп бобовых культур.	Учебная групповая, работа с учебником, опрос.
10/5	07.03.22		Технологии приготовления блюд из круп и бобовых.	Учебная групповая, работа с учебником, опрос.
10/6	14.03.22		Технологии производства макаронных изделий и приготовления кулинарных блюд из них.	Учебная групповая, работа с учебником, опрос.
10/7	14.03.22		Определение примесей крахмала в сметане или йогурте.	Учебная, групповая, лабораторно-практическая.
10/8	21.03.22		Повторение. Правила т.б. приготовления пищи.	Учебная групповая, работа с учебником, опрос.
10/9	21.03.22		Приготовление манника.	Учебная, групповая, практическая.
10/10	04.04.22		Приготовление манника.	Учебная, групповая, практическая.
Технологии получения, преобразования и использования тепловой энергии. (5 часов).				
11/1	04.04.22		Тепловая энергия.	Учебная, коллективная, беседа, работа с учебником, опрос.
11/2	11.04.22		Методы и средства получения тепловой энергии.	Учебная, коллективная, беседа, работа с учебником, опрос.
11/3	11.04.22		Преобразования тепловой энергии в другие виды энергии и работу.	Учебная, коллективная, беседа, работа с учебником, опрос.
11/4	18.04.22		Передача тепловой энергии.	Учебная, коллективная, беседа, работа с учебником, опрос.
11/5	18.04.22		Аккумуляция тепловой энергии.	Учебная, коллективная, беседа, работа с учебником, опрос.
Технологии получения, обработки и использования информации. (2 часа).				
12/1	25.04.22		Восприятие информации.	Учебная, коллективная, беседа, работа с учебником, опрос.
12/2	25.04.22		Кодирование информации при передаче сведений.	Учебная, коллективная, беседа, работа с учебником, опрос.
Технологии растениеводства. (7 часов).				
13/1	02.05.22		Дикорастущие растения, используемые человеком.	Учебная групповая, работа с учебником, опрос.

13/2	02.05.22		Заготовка сырья дикорастущих растений.	Учебная групповая, работа с учебником, опрос.
13/3	09.05.22		Переработка и применение сырья дикорастущих растений.	Учебная групповая, работа с учебником, опрос.
13/4	09.05.22		Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений.	Учебная групповая, работа с учебником, опрос.
13/5	16.05.22		Условия и методы сохранения природной среды.	Учебная групповая, работа с учебником, опрос.
13/6	16.05.22		Определение групп дикорастущих растений.	Учебная, групповая, лабораторно-практическая.
13/7	23.05.22		Высадка цветов на пришкольный участок.	Учебная, групповая, практическая.
Технологии животноводства. (3 часа).				
14/1	23.05.22		Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы.	Учебная групповая, работа с учебником, опрос.
14/2	30.05.22		Содержание животных – элемент технологии производства животноводческой продукции.	Учебная групповая, работа с учебником, опрос.
14/3	30.05.22		Практическое задание: «Технологические процессы ухода за домашним животным».	Учебная, групповая, практическая.
6 класс, группа мальчики.				
Технология. (3 часа).				
1/1	03.09.21		Основные признаки технологии.	Учебная, индивидуальная, рассказ, беседа, опрос.
1/2	03.09.21		Технологическая, трудовая и производственная дисциплина.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
1/3	10.09.21		Техническая и технологическая документация.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
Производство. (9 часов).				
2/1	10.09.21		Труд как основа производства.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
2/2	17.09.21		Предметы труда.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
2/3	17.09.21		Сырьё как предмет труда.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, самостоятельная.
2/4	24.09.21		Промышленное сырьё.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
2/5	24.09.21		Сельскохозяйственное и растительное сырьё.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
2/6	31.09.21		Вторичное сырьё и полуфабрикаты.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с

				учебником, опрос.
2/7	31.09.21		Энергия как предмет труда.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
2/8	01.10.21		Информация как предмет труда.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
2/9	01.10.21		Объект социальных технологий как предмет труда.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
Творческая, проектная деятельность. (6 часов).				
3/1	01.10.21		Этапы творческого проекта.	Учебная, коллективная, работа с учебником, опрос.
3/2	01.10.21		Подготовительный этап.	Учебная, коллективная, работа с учебником, опрос.
3/3	08.10.21		Конструкторский этап.	Учебная, коллективная, работа с учебником, опрос.
3/4	08.10.21		Технологический этап.	Учебная, коллективная, работа с учебником, опрос.
3/5	15.10.21		Этап изготовления изделия.	Учебная, коллективная, работа с учебником, опрос.
3/6	15.10.21		Заключительный этап. Защита проекта.	Учебная, коллективная, работа с учебником, демонстрация презентации к проекту, опрос.
Технологии ручной обработки материалов. (5 часов).				
4/1	22.10.21		Технологии резания.	Учебная, коллективная, работа с учебником, опрос.
4/2	22.10.21		Технологии пластического формирования материалов.	Учебная, коллективная, работа с учебником, опрос.
4/3	12.11.21		Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами.	Учебная, коллективная, рассказ, работа с учебником, опрос.
4/4	12.11.21		Основные технологии обработки материалов и пластмасс ручными инструментами.	Учебная, коллективная, работа с учебником, опрос.
4/5	19.11.21		Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами.	Учебная, коллективная, работа с учебником, опрос.
Технологии деревообработки. (13 часов).				
5/1	19.11.21		Свойства древесины.	Учебная, индивидуальная, использование



				дополнительных информационных источников, опрос.
5/2	26.11.21		Пороки древесины.	Учебная, индивидуальная, использование дополнительных информационных источников, опрос.
5/3	26.11.21		Токарный станок.	Учебная, коллективная, демонстрация работы токарного станка, опрос.
5/4	03.12.21		Повторение. Сверлильный станок.	Учебная, коллективная, демонстрация работы сверлильного станка, опрос.
5/5	03.12.21		Повторение. Правила т. б. при работе с лобзиком.	Учебная, индивидуальная, использование дополнительных информационных источников, опрос.
5/6	10.12.21		Технологическая карта: «Салфетница».	Учебная, индивидуальная, раздаточный материал.
6/7	10.12.21		Нанесение разметочных линий на заготовку.	Учебная, индивидуальная, практическая.
5/8	17.12.21		Выпиливание салфетницы.	Учебная, индивидуальная, практическая.
5/9	17.12.21		Зачистка изделия.	Учебная, индивидуальная, практическая.
5/10	24.12.21		Выжигание. Лакирование изделия.	Учебная, индивидуальная, практическая.
5/11	24.12.21		Подготовка к защите творческого проекта.	Учебная, индивидуальная, практическая.
5/12	14.01.22		Защита творческого проекта: «Салфетница».	Учебная, коллективно-индивидуальная, работа над проектом.
5/13	14.01.22		Контрольная работа: «Технологии деревообработки»	Индивидуальная, проектная деятельность.
Технологии соединения и отделки деталей изделия. (4 часа).				
6/1	14.01.22		Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов.	Учебная, коллективная, работа с учебником, опрос.
6/2	14.01.22		Технологии соединения деталей с помощью клея.	Учебная, коллективная, беседа, работа с учебником, опрос.
6/3	21.01.22		Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи.	Учебная, коллективная, работа с учебником, опрос.
6/4	21.01.22		Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани.	Учебная, коллективная, беседа, работа с учебником, опрос.
Технологии металлообработки. (7 часов).				
7/1	28.01.21		Свойства металлов и сплавов.	Учебная, индивидуальная, использование дополнительных информационных источников,

				опрос.
7/2	28.01.21		Чёрные металлы.	Учебная, индивидуальная, использование дополнительных информационных источников, опрос.
7/3	04.02.22		Цветные металлы.	Учебная, индивидуальная, использование дополнительных информационных источников, опрос.
7/4	04.02.22		Драгоценные металлы.	Учебная, индивидуальная, использование дополнительных информационных источников, опрос.
7/5	11.02.22		Правка проволоки. Повторение правил т. б.	Учебная, индивидуальная, использование дополнительных информационных источников, опрос.
7/6	11.02.22		Изготовление бижутерии.	Учебная, индивидуальная, практическая.
7/7	18.02.22		Оформление бижутерии.	Учебная, индивидуальная, практическая.
Техника. (7 часов).				
8/1	18.02.22		Техническая система.	Учебная, коллективная, беседа, работа с учебником, опрос.
8/2	25.02.22		Рабочие органы технических систем.	Учебная, коллективная, беседа, работа с учебником, опрос.
8/3	25.02.22		Двигатели технических систем.	Учебная, коллективная, беседа, работа с учебником, опрос.
8/4	04.03.22		Механическая трансмиссия в технических системах.	Учебная, коллективная, беседа, работа с учебником, опрос.
8/5	04.03.22		Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия в технических системах.	Учебная, коллективная, беседа, работа с учебником, опрос.
8/6	11.03.22		Ознакомление с устройством токарного станка.	Учебная, коллективная, демонстрация устройства токарного станка, опрос.
8/7	11.03.22		Контрольная работа: «Техника».	Контрольная работа.
Технологии получения, преобразования и использования тепловой энергии. (5 часов).				
9/1	18.03.22		Тепловая энергия.	Учебная, коллективная, беседа, работа с учебником, опрос.
9/2	18.03.22		Методы и средства получения тепловой энергии.	Учебная, коллективная, беседа, работа с

				учебником, опрос.
9/3	08.04.22		Преобразования тепловой энергии в другие виды энергии и работу.	Учебная, коллективная, беседа, работа с учебником, опрос.
9/4	08.04.22		Передача тепловой энергии.	Учебная, коллективная, беседа, работа с учебником, опрос.
9/5	15.04.22		Аккумулирование тепловой энергии.	Учебная, коллективная, беседа, работа с учебником, опрос.
Технологии получения, обработки и использования информации. (2 часа).				
10/1	15.04.22		Восприятие информации.	Учебная, коллективная, беседа, работа с учебником, опрос.
10/2	22.04.22		Кодирование информации при передаче сведений.	Учебная, коллективная, беседа, работа с учебником, опрос.
Технологии растениеводства. (7 часов).				
11/1	22.04.22		Дикорастущие растения, используемые человеком.	Учебная групповая, работа с учебником, опрос.
11/2	29.04.22		Заготовка сырья дикорастущих растений.	Учебная групповая, работа с учебником, опрос.
11/3	29.04.22		Переработка и применение сырья дикорастущих растений.	Учебная групповая, работа с учебником, опрос.
11/4	06.05.22		Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений.	Учебная групповая, работа с учебником, опрос.
11/5	06.05.22		Условия и методы сохранения природной среды.	Учебная групповая, работа с учебником, опрос.
11/6	13.05.22		Определение групп дикорастущих растений.	Учебная, групповая, лабораторно-практическая.
11/7	13.05.22		Высадка цветов на пришкольный участок.	Учебная, групповая, практическая.
Технологии животноводства. (4 часа).				
12/1	20.05.22		Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы.	Учебная групповая, работа с учебником, опрос.
12/2	20.05.22		Содержание животных – элемент технологии производства животноводческой продукции.	Учебная групповая, работа с учебником, опрос.
12/3	27.05.22		Практическое задание: «Технологические процессы ухода за домашним животным».	Учебная, групповая, практическая.
12/4	27.05.22		Контрольная работа: «Технологии животноводства»	Контрольная работа.
7 класс, группа девочки				
Технология. (3 часа).				
1/1	02.09.21		Культура производства.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником.

1/2	02.09.21		Технологическая культура производства.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
1/3	09.09.21		Культура труда.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
Творческая, проектная деятельность. (3 часа).				
2/1 2/2	09.09.21		Техническая документация в проекте.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
2/3	16.09.21		Конструкторская документация.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
2/4	16.09.21		Технологическая документация в проекте.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
Технология получения, обработки, преобразования и использование материалов. (6 часов).				
3/1	23.09.21		Производство искусственных синтетических материалов и пластмасс.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
3/2	23.09.21		Особенности производства искусственных и синтетических волокон в текстильном производстве.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
3/3	30.09.21		Свойства искусственных волокон.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
3/4	30.09.21		Универсальные и специальные швейные машины.	Учебная, коллективная, демонстрация швейных машин.
3/5	07.10.21		Карманы.	Учебная, индивидуальная, работа с раздаточным материалом.
3/6	07.10.21		Пошив накладного кармана.	Учебная, индивидуальная, практическая.
Технологии приготовления мучных изделий. (6 часов).				
4/1	14.10.21		Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста.	Учебная, групповая, работа с учебником, опрос.
4/2	14.10.21		Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности.	Учебная, групповая, работа с учебником, опрос.
4/3	21.10.21		Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления.	Учебная, групповая, работа с учебником, опрос.
4/4	21.10.21		Пироги. Повторение правил т. б.	Учебная, групповая, работа с учебником, опрос.
4/5	28.10.21		Приготовление пирога.	Учебная, групповая, практическая.
4/6	28.10.21		Приготовление кондитерских изделий из песочного теста.	Учебная, групповая, практическая.
Технологии получения и обработки рыбы и морепродуктов. (7 часов).				
5/1	28.10.21		Переработка рыбного сырья.	Учебная, групповая, работа с учебником, опрос.

5/2	28.10.21		Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы.	Учебная, групповая, работа с учебником, опрос.
5/3	11.11.21		Морепродукты. Рыбные консервы и пресервы.	Учебная, групповая, работа с учебником, опрос.
5/4	11.11.21		Определение доброкачественности рыбных консервов органолептическим методом.	Учебная, групповая, лабораторно-практическая.
5/5	18.11.21		Блюда из рыбы и морепродуктов. Приготовление блюд из рыбы.	Учебная, групповая, практическая.
5/6	18.11.21		Приготовление блюд из рыбы.	Учебная, групповая, практическая.
5/7	25.11.21		Контрольная работа: «Технологии получения и обработки рыбы и морепродуктов».	Контрольная работа.
Технологии получения, преобразования и использования энергии. (4 часа).				
6/1	25.11.21		Энергия магнитного поля.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
6/2	02.12.21		Энергия электрического поля.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
6/3	02.12.21		Энергия электрического тока.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
6/4	09.12.21		Энергия электромагнитного поля.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
Технология изготовления швейных изделий. (7 часов).				
7/1	09.12.21		Снятие мерок.	Учебная, индивидуальная, беседа, использование дополнительных информационных источников, опрос.
7/2	16.12.21		Поясные виды одежды.	Учебная, индивидуальная, беседа, использование дополнительных информационных источников, опрос.
7/3	16.12.21		Конструирование юбки.	Учебная, индивидуальная, беседа, использование дополнительных информационных источников, опрос.
7/4	23.12.21		Моделирование юбки.	Учебная, индивидуальная, беседа, использование дополнительных информационных источников, опрос.
7/5	23.12.21		Складки. Повторение правил т. б. при изготовлении швейных	Учебная, индивидуальная, работа с раздаточным

			изделий. .	материалом, опрос.
7/6	13.01.22		Изготовление образца: «Складка».	Учебная, индивидуальная, практическая.
7/7	13.01.22		Контрольная работа: «Технология изготовления швейных изделий».	Контрольная работа.
Художественные ремёсла. (9 часов).				
8/1	13.01.22		Интерьер и куклы.	Учебная, индивидуальная, беседа, использование дополнительных информационных источников, опрос.
8/2	13.01.22		Изготовление шаблонов. Раскрой интерьерной куклы.	Учебная, индивидуальная, практическая.
8/3	20.01.22		Изготовление деталей интерьерной куклы.	Учебная, индивидуальная, практическая.
8/4	20.01.22		Сборка интерьерной куклы.	Учебная, индивидуальная, практическая.
8/5	27.01.22		Раскрой одежды интерьерной куклы.	Учебная, индивидуальная, практическая.
8/6	27.01.22		Пошив одежды интерьерной куклы.	Учебная, индивидуальная, практическая.
8/7	03.02.22		Оформление интерьерной куклы.	Учебная, индивидуальная, практическая.
8/8	03.02.22		Подготовка к защите творческого проекта.	Учебная, коллективно-индивидуальная, работа над проектом.
8/9	10.02.22		Защита творческого проекта: «Интерьерная кукла».	Индивидуальная, проектная деятельность.
Технологии получения, обработки и использование информации. (4 часа).				
10/1	10.02.22		Источники и каналы получения информации.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
10/2	17.02.22		Методы наблюдения в получении новой информации.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
10/3	17.02.22		Технические средства проведения наблюдений.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
10/4	24.02.22		Опыты или эксперименты для получения новой информации.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
Вязание. (8 часов).				
11/1	24.02.22		Вязание крючком.	Учебная, индивидуальная, беседа, использование дополнительных информационных источников, опрос.
11/2	03.03.22		Правила т. б. при вязании крючком.	Учебная, индивидуальная, беседа, использование дополнительных информационных источников, опрос.

11/3	03.03.22		Набор петель.	Учебная, индивидуальная, практическая.
11/4	10.03.22		Вязание косички.	Учебная, индивидуальная, практическая.
11/5	10.03.22		Схемы и описание по изготовлению салфеток.	Учебная, индивидуальная, беседа, использование дополнительных информационных источников, опрос.
11/6	17.03.22		Вязание салфетки.	Учебная, индивидуальная, практическая.
11/7	17.03.22		Вязание салфетки.	Учебная, индивидуальная, практическая.
11/8	07.04.22		Оформление салфетки.	Учебная, индивидуальная, практическая.
Технологии растениеводства. (7 часов).				
12/1	07.04.22		Грибы, их значение в природе и жизни человека.	Учебная, групповая, беседа, работа с учебником, опрос.
12/2	14.04.22		Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов.	Учебная, групповая, беседа, работа с учебником, самостоятельная.
12/3	14.07.22		Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов.	Учебная, групповая, беседа, работа с учебником, опрос.
12/4	21.04.22		Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенок.	Учебная, групповая, беседа, работа с учебником, опрос.
12/5	21.04.22		Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов.	Учебная, групповая, беседа, работа с учебником, опрос.
12/6	28.04.22		Определение съедобных и ядовитых грибов по внешнему виду.	Учебная, групповая, лабораторно-практическая.
12/7	28.04.22		Контрольная работа: «Технологии растениеводства».	Контрольная работа.
Кормление животных как основа технологии их выращивания и преобразование в интересах человека. (4 часа).				
13/1	05.05.22		Корма для животных.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
13/2	05.05.22		Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
13/3	12.05.22		Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
13/4	12.05.22		Изучение состава готовых сухих кормов для кошек и собак.	Учебная, индивидуальная, лабораторно-практическая.
Социальные технологии. (4 часа).				
14/1	19.05.22		Назначение социальных исследований.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.

14/2	19.05.22		Технологии опроса: анкетирование.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
14/3	26.05.22		Технологии опроса: интервью.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
14/4	26.05.22		Практическое задание: Технологии опроса: анкетирование.	Учебная, групповая, практическая.
7 класс, группа неделимые.				
Технология. (3 часа).				
1/1	06.09.21		Культура производства.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником.
1/2	06.09.21		Технологическая культура производства.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
1/3	13.09.21		Культура труда.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
Творческая, проектная деятельность. (3 часа).				
2/1	13.09.21		Техническая документация в проекте.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
2/2	20.09.21		Конструкторская документация.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
2/3	20.09.21		Технологическая документация в проекте.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
Технология получения, обработки, преобразования и использование материалов. (6 часов).				
3/1	27.09.21		Производство искусственных синтетических материалов и пластмасс.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
3/2	27.09.21		Особенности производства искусственных и синтетических волокон в текстильном производстве.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
3/3	04.10.21		Свойства искусственных волокон.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
3/4	04.10.21		Универсальные и специальные швейные машины.	Учебная, коллективная, демонстрация швейных машин.
3/5	11.10.21		Карманы.	Учебная, индивидуальная, работа с раздаточным материалом.
3/6	11.10.21		Пошив накладного кармана.	Учебная, индивидуальная, практическая.
Технологии приготовления мучных изделий. (6 часов).				



4/1	18.10.21		Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста.	Учебная, групповая, работа с учебником, опрос.
4/2	18.10.21		Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности.	Учебная, групповая, работа с учебником, опрос.
4/3	25.10.21		Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления.	Учебная, групповая, работа с учебником, опрос.
4/4	25.10.21		Пироги. Повторение правил т. б.	Учебная, групповая, работа с учебником, опрос.
4/5	08.11.21		Приготовление пирога.	Учебная, групповая, практическая.
4/6	08.11.21		Приготовление кондитерских изделий из песочного теста.	Учебная, групповая, практическая.
Технологии получения и обработки рыбы и морепродуктов. (7 часов).				
5/1	15.11.21		Переработка рыбного сырья.	Учебная, групповая, работа с учебником, опрос.
5/2	15.11.21		Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы.	Учебная, групповая, работа с учебником, опрос.
5/3	22.11.21		Морепродукты. Рыбные консервы и пресервы.	Учебная, групповая, работа с учебником, опрос.
5/4	22.11.21		Определение доброкачественности рыбных консервов органолептическим методом.	Учебная, групповая, лабораторно-практическая.
5/5	29.11.21		Блюда из рыбы и морепродуктов. Приготовление блюд из рыбы.	Учебная, групповая, практическая.
5/6	29.11.21		Приготовление блюд из рыбы.	Учебная, групповая, практическая.
5/7	06.12.21		Контрольная работа: «Технологии получения и обработки рыбы и морепродуктов».	Контрольная работа.
Технологии получения, преобразования и использования энергии. (4 часа).				
6/1	06.12.21		Энергия магнитного поля.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
6/2	13.12.21		Энергия электрического поля.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
6/3	13.12.21		Энергия электрического тока.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
6/4	20.12.21		Энергия электромагнитного поля.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
Технологии деревообработки. (12 часов).				
7/1	20.12.21		Производство древесных материалов.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
7/2	27.12.21		Карандашница. Повторить правила т. б. при работе с лобзиком.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.

7/3	27.12.21		Технологическая карта: «Карандашница».	Учебная, индивидуальная, работа с раздаточным материалом.
7/4	10.01.22		Разметка деталей карандашницы.	Учебная, индивидуальная, практическая.
7/5	10.01.22		Внутреннее выпиливание деталей изделия.	Учебная, индивидуальная, практическая.
7/6	17.01.22		Выпиливание деталей карандашницы.	Учебная, индивидуальная, практическая.
7/7	17.01.22		Сборка деталей карандашницы.	Учебная, индивидуальная, практическая.
7/8	24.01.22		Выжигание. Лакирование карандашницы.	Учебная, индивидуальная, практическая.
7/9	24.01.22		Отделка изделия.	Учебная, индивидуальная, практическая.
7/10	31.01.22		Подготовка к защите творческого проекта: «Карандашница».	Учебная, коллективно-индивидуальная, работа над проектом.
7/11	31.01.22		Защита творческого проекта: «Карандашница».	Индивидуальная, проектная деятельность.
7/12	07.02.22		Пиление, строгание древесины.	Учебная, индивидуальная, беседа, использование дополнительных информационных источников, опрос.
Технологии металлообработки. (6 часов).				
8/1	07.02.22		Производство металлов.	Учебная, индивидуальная, беседа, использование дополнительных информационных источников, опрос.
8/2	14.02.22		Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
8/3	14.02.22		Производственные технологии пластического формирования материалов.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
8/4	21.02.22		Физико-химические и термические технологии обработки конструкционных материалов.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
8/5	21.02.22		Гравюра. Чеканка.	Учебная, индивидуальная, беседа, использование дополнительных информационных источников, опрос.
8/6	28.02.22		Контрольная работа: «Технологии металлообработки».	Контрольная работа.
Техника. (7 часов).				
9/1	28.02.22		Двигатели.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
9/2	07.03.22		Воздушные двигатели.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.

9/3	07.03.22		Гидравлические двигатели.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
9/4	14.03.22		Паровые двигатели.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
9/5	14.03.22		Тепловые двигатели внутреннего сгорания.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
9/6	21.03.22		Реактивные и ракетные двигатели.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
9/7	21.03.22		Электрические двигатели.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
Технологии получения, обработки и использование информации. (4 часа).				
10/1	04.04.22		Источники и каналы получения информации.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
10/2	04.04.22		Методы наблюдения в получении новой информации.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
10/3	11.04.22		Технические средства проведения наблюдений.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
10/4	11.04.22		Опыты или эксперименты для получения новой информации.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
Технологии растениеводства. (7 часов).				
11/1	18.04.22		Грибы, их значение в природе и жизни человека.	Учебная, групповая, беседа, работа с учебником, опрос.
11/2	18.04.22		Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов.	Учебная, групповая, беседа, работа с учебником, самостоятельная.
11/3	25.04.22		Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов.	Учебная, групповая, беседа, работа с учебником, опрос.
11/4	25.04.22		Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенки.	Учебная, групповая, беседа, работа с учебником, опрос.
11/5	02.05.22		Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов.	Учебная, групповая, беседа, работа с учебником, опрос.
11/6	02.05.22		Определение съедобных и ядовитых грибов по внешнему виду.	Учебная, групповая, лабораторно-практическая.
11/7	09.05.22		Контрольная работа: «Технологии растениеводства».	Контрольная работа.
Кормление животных как основа технологии их выращивания и преобразование в интересах человека. (3 часа).				

12/1	09.05.22		Корма для животных.	Учебная, групповая, работа с учебником, опрос.
12/2	16.05.22		Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления.	Учебная, групповая, работа с учебником, опрос.
12/3	16.05.22		Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным.	Учебная, групповая, практическая.
Социальные технологии. (4 часа).				
13/1	23.05.22		Назначение социальных исследований.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
13/2	23.05.22		Технологии опроса: анкетирование.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
13/3	30.05.22		Технологии опроса: интервью.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
13/4	30.05.22		Практическое задание: Технологии опроса: анкетирование.	Учебная, групповая, практическая.
7 класс, группа мальчики.				
Технология. (3 часа).				
1/1	03.09.21		Культура производства.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником.
1/2	03.09.21		Технологическая культура производства.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
1/3	10.09.21		Культура труда.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
Творческая, проектная деятельность. (3 часа).				
2/1	10.09.21		Техническая документация в проекте.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
2/2	17.09.21		Конструкторская документация.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
2/3	17.09.21		Технологическая документация в проекте.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
Технологии приготовления мучных изделий. (6 часов).				
3/1	24.09.21		Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста.	Учебная, групповая, работа с учебником, опрос.
3/2	24.09.21		Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности.	Учебная, групповая, работа с учебником, опрос.
3/3	31.09.21		Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления.	Учебная, групповая, работа с учебником, опрос.
3/4	31.09.21		Пироги. Повторение правил т. б.	Учебная, групповая, работа с учебником, опрос.

3/5	01.10.21		Приготовление пирога.	Учебная, групповая, практическая.
3/6	01.10.21		Приготовление кондитерских изделий из песочного теста.	Учебная, групповая, практическая.
Технологии получения и обработки рыбы и морепродуктов. (7 часов).				
4/1	08.10.21		Переработка рыбного сырья.	Учебная, групповая, работа с учебником, опрос.
4/2	08.10.21		Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы.	Учебная, групповая, работа с учебником, опрос.
4/3	15.10.21		Морепродукты. Рыбные консервы и пресервы.	Учебная, групповая, работа с учебником, опрос.
4/4	15.10.21		Определение доброкачественности рыбных консервов органолептическим методом.	Учебная, групповая, лабораторно-практическая.
4/5	22.10.21		Блюда из рыбы и морепродуктов. Приготовление блюд из рыбы.	Учебная, групповая, практическая.
4/6	22.10.21		Приготовление блюд из рыбы.	Учебная, групповая, практическая.
4/7	12.11.21		Контрольная работа: «Технологии получения и обработки рыбы и морепродуктов».	Контрольная работа.
Технологии получения, преобразования и использования энергии. (4 часа).				
5/1	12.11.21		Энергия магнитного поля.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
5/2	12.11.21		Энергия электрического поля.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
5/3	12.11.21		Энергия электрического тока.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
5/4	19.11.21		Энергия электромагнитного поля.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
Технологии деревообработки. (12 часов).				
6/1	19.11.21		Производство древесных материалов.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
6/2	26.11.21		Карандашница. Повторить правила т. б. при работе с лобзиком.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
6/3	26.11.21		Технологическая карта: «Карандашница».	Учебная, индивидуальная, работа с раздаточным материалом.
6/4	03.12.21		Разметка деталей карандашницы.	Учебная, индивидуальная, практическая.
6/5	03.12.21		Внутреннее выпиливание деталей изделия.	Учебная, индивидуальная, практическая.
6/6	10.12.21		Выпиливание деталей карандашницы.	Учебная, индивидуальная, практическая.

6/7	10.12.21		Сборка деталей карандашницы.	Учебная, индивидуальная, практическая.
6/8	17.12.21		Выжигание. Лакирование карандашницы.	Учебная, индивидуальная, практическая.
6/9	17.12.21		Отделка изделия.	Учебная, индивидуальная, практическая.
6/10	24.12.21		Подготовка к защите творческого проекта: «Карандашница».	Учебная, коллективно-индивидуальная, работа над проектом.
6/11	24.12.21		Защита творческого проекта: «Карандашница».	Индивидуальная, проектная деятельность.
6/12	14.01.22		Пиление, строгание древесины.	Учебная, индивидуальная, беседа, использование дополнительных информационных источников, опрос.
Технологии металлообработки. (11 часов).				
7/1	14.01.22		Производство металлов.	Учебная, индивидуальная, беседа, использование дополнительных информационных источников, опрос.
7/2	14.01.22		Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
7/3	14.01.22		Производственные технологии пластического формирования материалов.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
7/4	21.01.22		Физико-химические и термические технологии обработки конструкционных материалов.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
7/5	21.01.22		Гравюра. Чеканка.	Учебная, индивидуальная, беседа, использование дополнительных информационных источников, опрос.
7/6	28.01.22		Проволока. Изделия из проволоки.	Учебная, индивидуальная, беседа, использование дополнительных информационных источников, опрос.
7/7	28.01.22		Правила т. б. при работе с металлом.	Учебная, индивидуальная, беседа, использование дополнительных информационных источников, опрос.
7/8	04.02.22		Изготовление бижутерии.	Учебная, индивидуальная, практическая.
7/9	04.02.22		Изготовление броши.	Учебная, индивидуальная, практическая.
7/10	11.02.22		Изготовление кулона.	Учебная, индивидуальная, практическая.
7/11	11.02.22		Контрольная работа: «Технологии металлообработки».	Контрольная работа.
Техника. (7 часов).				

8/1	18.02.22		Двигатели.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
8/2	18.02.22		Воздушные двигатели.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
8/3	25.02.22		Гидравлические двигатели.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
8/4	25.02.22		Паровые двигатели.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
8/5	04.03.22		Тепловые двигатели внутреннего сгорания.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
8/6	04.03.22		Реактивные и ракетные двигатели.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
8/7	11.03.22		Электрические двигатели.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
Технологии получения, обработки и использование информации. (4 часа).				
9/1	11.03.22		Источники и каналы получения информации.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
9/2	18.03.22		Методы наблюдения в получении новой информации.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
9/3	18.03.22		Технические средства проведения наблюдений.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
9/4	08.04.22		Опыты или эксперименты для получения новой информации.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
Технологии растениеводства. (7 часов).				
10/1	08.04.22		Грибы, их значение в природе и жизни человека.	Учебная, групповая, беседа, работа с учебником, опрос.
10/2	15.04.22		Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов.	Учебная, групповая, беседа, работа с учебником, самостоятельная.
10/3	15.04.22		Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов.	Учебная, групповая, беседа, работа с учебником, опрос.
10/4	22.04.22		Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенок.	Учебная, групповая, беседа, работа с учебником, опрос.
10/5	22.04.22		Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих	Учебная, групповая, беседа, работа с учебником,

			грибов.	опрос.
10/6	29.04.22		Определение съедобных и ядовитых грибов по внешнему виду.	Учебная, групповая, лабораторно-практическая.
10/7	29.04.22		Контрольная работа: «Технологии растениеводства».	Контрольная работа.
Кормление животных как основа технологии их выращивания и преобразование в интересах человека. (4 часа).				
11/1	06.05.22		Корма для животных.	Учебная, групповая, работа с учебником, опрос.
11/2	06.05.22		Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления.	Учебная, групповая, работа с учебником, опрос.
11/3	13.05.22		Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным.	Учебная, групповая, работа с учебником, опрос.
11/4	13.05.22		Изучение состава готовых сухих кормов для кошек и собак.	Учебная, групповая, практическая.
Социальные технологии. (4 часа).				
12/1	20.05.22		Назначение социальных исследований.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
12/2	20.05.22		Технологии опроса: анкетирование.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
12/3	27.05.22		Технологии опроса: интервью.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
12/4	27.05.22		Практическое задание: Технологии опроса: анкетирование.	Учебная, групповая, практическая.
8 класс, группа девочек.				
Технология. (4 часа).				
1/1	06.09.21 08.09.21		Классификация технологий.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником.
1/2	06.09.21 08.09.21		Технологии материального производства.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
1/3	13.09.21 15.09.21		Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
1/4	13.09.21 15.09.21		Классификация информационных технологий.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
Дизайнерская деятельность. (9 часов).				
2/1	20.09.21 15.09.21		Дизайн в процессе проектирования продукта труда.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
2/2	20.09.21 15.09.21		Методы дизайнерской деятельности.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
2/3	27.09.21		Виды дизайна.	Учебная, индивидуальная, беседа, использование



	22.09.21			дополнительных информационных источников, опрос.
2/4	27.09.21 22.09.21		Дизайн интерьера.	Учебная, индивидуальная, беседа, использование дополнительных информационных источников, опрос.
2/5	04.10.21 29.09.21		Ландшафтный дизайн.	Учебная, индивидуальная, беседа, использование дополнительных информационных источников, опрос.
2/6	04.10.21 29.09.21		Дизайн одежды.	Учебная, индивидуальная, беседа, использование дополнительных информационных источников, опрос.
2/7	11.10.21 06.10.21		Творческий проект: «Стиль в одежде».	Учебная, коллективная, демонстрация творческого проекта.
2/8	11.10.21 06.10.21		Подготовка к защите творческого проекта.	Учебная, коллективно-индивидуальная, работа над проектом.
2/9	18.10.21 13.10.21		Защита творческого проекта: «Стиль в одежде».	Индивидуальная, проектная деятельность.
Технологии обработки и использования пищевых продуктов. (7 часов).				
3/1	18.10.21 13.10.21		Питание в жизни человека.	Учебная, групповая, работа с учебником, опрос.
3/2	25.10.21 20.10.21		Сбалансированное питание.	Учебная, групповая, работа с учебником, опрос.
3/3	25.10.21 20.10.21		Составление меню на неделю.	Учебная, групповая, работа с учебником, опрос.
3/4	08.11.21 27.10.21		Мясо птицы.	Учебная, групповая, работа с учебником, опрос.
3/5	08.11.21 27.10.21		Мясо животных.	Учебная, групповая, работа с учебником, опрос.
3/6	15.11.21 10.11.21		Органолептическая оценка качества мяса.	Учебная, групповая, лабораторно-практическая.
3/7	15.11.21 10.11.21		Контрольная работа: «Технологии обработки и использования пищевых продуктов».	Контрольная работа.
Технологии получения, преобразования и использования энергии. Химическая энергия. (2 часа)				

4/1	22.11.21 10.11.21		Выделение энергии при химических реакциях.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
4/2	22.11.21 10.11.21		Химическая обработка материалов и получение новых веществ.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
Технологии обработки информации. Технологии записи и хранения информации. (3 часа).				
5/1	29.11.21 17.11.21		Материальные формы представления информации для хранения.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
5/2	29.11.21 17.11.21		Средства записи информации.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, самостоятельная.
5/3	06.12.21 24.11.21		Современные технологии записи и хранения информации.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
Технологии швейных изделий. (20 часов).				
6/1	06.12.21 24.11.21		Материаловедение.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
6/2	13.12.21 01.12.21		Повторение. Терминология ручных работ.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
6/3	13.12.21 01.12.21		Повторение. Терминология машинных работ.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
6/4	20.12.21 08.12.21		Повторение правил т. б. при изготовлении швейных изделий.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
6/5	20.12.21 08.12.21		Карманы. Прорезной карман «в рамку».	Учебная, индивидуальная, работа с раздаточным материалом.
6/6	27.12.21 15.12.21		Технологическая карта: «Прорезной карман «в рамку»».	Учебная, индивидуальная, работа с раздаточным материалом.
6/7	27.12.21 15.12.21		Выполнение прорезного кармана «в рамку».	Учебная, индивидуальная, практическая.
6/8	10.01.22 22.12.21		Повторение. Влажно-тепловая обработка.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
6/9	10.01.22 22.12.21		Влажно-тепловая обработка прорезного кармана «в рамку».	Учебная, индивидуальная, практическая.
6/10	17.01.22 12.01.22		Снятие мерок.	Учебная, индивидуальная, беседа, использование дополнительных информационных источников, опрос.

6/11	17.01.22 12.01.22		Построение чертежа цельнокроеной основы блузы.	Учебная, индивидуальная, беседа, использование дополнительных информационных источников, опрос.
6/12	24.01.22 19.01.22		Конструирование блузы.	Учебная, индивидуальная, беседа, использование дополнительных информационных источников, опрос.
6/13	24.01.22 19.01.22		Моделирование одежды.	Учебная, индивидуальная, беседа, использование дополнительных информационных источников, опрос.
6/14	31.01.22 26.01.22		Моделирование блузы.	Учебная, индивидуальная, беседа, использование дополнительных информационных источников, опрос.
6/15	31.01.22 26.01.22		Технология обработки отдельных деталей и швейных узлов.	Учебная, индивидуальная, беседа, использование дополнительных информационных источников, опрос.
6/16	07.02.22 02.02.22		Воротники.	Учебная, индивидуальная, работа с раздаточным материалом.
6/17	07.02.22 02.02.22		Построение чертежа воротника.	Учебная, индивидуальная, беседа, использование дополнительных информационных источников, опрос.
6/18	14.02.22 09.02.22		Моделирование воротника.	Учебная, индивидуальная, беседа, использование дополнительных информационных источников, опрос.
6/19	14.02.22 09.02.22		Обработка застёжек.	Учебная, индивидуальная, беседа, использование дополнительных информационных источников, опрос.
6/20	21.02.22 16.02.22		Контрольная работа: «Технологии швейных изделий».	Контрольная работа.
<b>Вязание. (9 часов).</b>				
7/1	21.02.22 16.02.22		Вязание спицами.	Учебная, индивидуальная, беседа, использование дополнительных информационных источников, опрос.
7/2	28.02.22		Правила т. б. при вязании.	Учебная, индивидуальная, беседа, использование

	23.02.22			дополнительных информационных источников, опрос.
7/3	28.02.22 23.02.22		Описание и схемы вязания спицами.	Учебная, индивидуальная, беседа, использование дополнительных информационных источников, опрос.
7/4	07.03.22 02.03.22		Расчёты количества петель. Виды петель.	Учебная, индивидуальная, беседа, использование дополнительных информационных источников, опрос.
7/5	07.03.22 02.03.22		Набор петель.	Учебная, индивидуальная, практическая.
7/6	14.03.22 09.03.22		Платочная вязка.	Учебная, индивидуальная, практическая.
7/7	14.03.22 09.03.22		Чулочная вязка.	Учебная, индивидуальная, практическая.
7/8	21.03.22 16.03.22		Резинка 1x1	Учебная, индивидуальная, практическая.
7/9	21.03.22 16.03.22		Резинка 2x2	Учебная, индивидуальная, практическая.
Основы производства. Продукт труда и контроль качества производства. 4 часа).				
8/1	04.04.22 23.03.22		Продукт труда.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
8/2	04.04.22 23.03.22		Стандарты производства продуктов труда.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, самостоятельная.
8/3	11.04.22 06.04.22		Эталоны контроля качества продуктов труда.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
8/4	11.04.22 06.04.22		Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
Технологии растениеводства. Микроорганизмы в сельскохозяйственном производстве. (6 часов).				
9/1	18.04.22 13.04.22		Микроорганизмы, их строение и значение для человека.	Учебная, групповая, работа с учебником, опрос.
9/2	18.04.22 13.04.22		Бактерии и вирусы в биотехнологиях.	Учебная, групповая, работа с учебником, опрос.
9/3	25.04.22		Культивирование одноклеточных зелёных водорослей.	Учебная, групповая, работа с учебником, опрос.

	20.04.22			
9/4	25.04.22 20.04.22		Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях.	Учебная, групповая, работа с учебником, опрос.
9/5	02.05.22 27.04.22		Овладение биотехнологиями использования одноклеточных грибов дрожжей.	Учебная, групповая, лабораторно-практическая.
9/6	02.05.22 27.04.22		Контрольная работа: «Микроорганизмы в сельскохозяйственном производстве».	Контрольная работа.
Технологии животноводства. (2 часа).				
10/1	09.05.22 04.05.22		Получение продукции животноводства.	Учебная, групповая, работа с учебником, опрос.
10/2	09.05.22 04.05.22		Разведение животных, их породы и продуктивность.	Учебная, групповая, работа с учебником, опрос.
Социальные технологии. Маркетинг. (6 часов).				
11/1	16.05.22 11.05.22		Основные категории рыночной экономики.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
11/2	16.05.22 11.05.22		Рынок.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
11/3	23.05.22 18.05.22		Маркетинг как технология управления рынком.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
11/4	23.05.22 18.05.22		Методы стимулирования сбыта.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
11/5	30.05.22 26.05.22		Методы исследования рынка.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
11/6	30.05.22 26.05.22		Оценка эффективности рекламы.	Учебная, индивидуальная, практическая.
8 класс, группа мальчиков.				
Технология. (4 часа).				
1/1	06.09.21 08.09.21		Классификация технологий.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником.
1/2	06.09.21 08.09.21		Технологии материального производства.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
1/3	13.09.21 15.09.21		Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.

1/4	13.09.21 15.09.21		Классификация информационных технологий.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
Дизайнерская деятельность. (9 часов).				
2/1	20.09.21 15.09.21		Дизайн в процессе проектирования продукта труда.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
2/2	20.09.21 15.09.21		Методы дизайнерской деятельности.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
2/3	27.09.21 22.09.21		Виды дизайна.	Учебная, индивидуальная, беседа, использование дополнительных информационных источников, опрос.
2/4	27.09.21 22.09.21		Дизайн интерьера.	Учебная, индивидуальная, беседа, использование дополнительных информационных источников, опрос.
2/5	04.10.21 29.09.21		Ландшафтный дизайн.	Учебная, индивидуальная, беседа, использование дополнительных информационных источников, опрос.
2/6	04.10.21 29.09.21		Дизайн одежды.	Учебная, индивидуальная, беседа, использование дополнительных информационных источников, опрос.
2/7	11.10.21 06.10.21		Творческий проект: «Архитектурный дизайн».	Учебная, коллективная, демонстрация творческого проекта.
2/8	11.10.21 06.10.21		Подготовка к защите творческого проекта.	Учебная, коллективно-индивидуальная, работа над проектом.
2/9	18.10.21 13.10.21		Защита творческого проекта: «Архитектурный дизайн».	Индивидуальная, проектная деятельность.
Технологии обработки и использования пищевых продуктов. (7 часов).				
3/1	18.10.21 13.10.21		Питание в жизни человека.	Учебная, групповая, работа с учебником, опрос.
3/2	25.10.21 20.10.21		Сбалансированное питание.	Учебная, групповая, работа с учебником, опрос.
3/3	25.10.21 20.10.21		Составление меню на неделю.	Учебная, групповая, работа с учебником, опрос.
3/4	08.11.21		Мясо птицы.	Учебная, групповая, работа с учебником, опрос.

	27.10.21			
3/5	08.11.21 27.10.21		Мясо животных.	Учебная, групповая, работа с учебником, опрос.
3/6	15.11.21 10.11.21		Органолептическая оценка качества мяса.	Учебная, групповая, лабораторно-практическая.
3/7	15.11.21 10.11.21		Контрольная работа: «Технологии обработки и использования пищевых продуктов».	Контрольная работа.
Технологии получения, преобразования и использования энергии. Химическая энергия. (2 часа).				
4/1	22.11.21 10.11.21		Выделение энергии при химических реакциях.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
4/2	22.11.21 10.11.21		Химическая обработка материалов и получение новых веществ	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
Технологии обработки информации. Технологии записи и хранения информации. (3 часа).				
5/1	29.11.21 17.11.21		Материальные формы представления информации для хранения.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
5/2	29.11.21 17.11.21		Средства записи информации.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, самостоятельная.
5/3	06.12.21 24.11.21		Современные технологии записи и хранения информации.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
Технологии деревообработки. (13 часов).				
6/1	06.12.21 24.11.21		Пиломатериалы. Изделия из пиломатериалов.	Учебная, индивидуальная, беседа, использование дополнительных информационных источников, опрос.
6/2	13.12.21 01.12.21		Правила т. б. при деревообработке.	Учебная, индивидуальная, беседа, использование дополнительных информационных источников, опрос.
6/3	13.12.21 01.12.21		Скамейки.	Учебная, индивидуальная, беседа, использование дополнительных информационных источников, опрос.
6/4	20.12.21 08.12.21		Технологическая карта: «Скамейка».	Учебная, индивидуальная, работа с раздаточным материалом.
6/5	20.12.21 08.12.21		Разметка деталей скамейки.	Учебная, индивидуальная, практическая.

6/6	27.12.21 15.12.21		Выпиливание ножек скамейки.	Учебная, индивидуальная, практическая.
6/7	27.12.21 15.12.21		Выпиливание деталей скамейки.	Учебная, индивидуальная, практическая.
6/8	10.01.22 22.12.21		Отделка деталей скамейки.	Учебная, индивидуальная, практическая.
6/9	10.01.22 22.12.21		Сборка скамейки.	Учебная, индивидуальная, практическая.
6/10	17.01.22 12.01.22		Нанесение рисунка на скамейку.	Учебная, индивидуальная, практическая.
6/11	17.01.22 12.01.22		Выжигание рисунка.	Учебная, индивидуальная, практическая.
6/12	24.01.22 19.01.22		Лакирование скамейки.	Учебная, индивидуальная, практическая.
6/13	24.01.22 19.01.22		Контрольная работа: Технологии деревообработки.	Контрольная работа.
Основы производства. Продукт труда и контроль качества производства. (4 часа).				
7/1	31.01.22 26.01.22		Продукт труда.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
7/2	31.01.22 26.01.22		Стандарты производства продуктов труда.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, самостоятельная.
7/3	07.02.22 02.02.22		Эталоны контроля качества продуктов труда.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
7/4	07.02.22 02.02.22		Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
Техника. (5 часов).				
8/1	14.02.22 09.02.22		Основы управления технологическими машинами.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
8/2	14.02.22 09.02.22		Системы управления.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, самостоятельная.
8/3	21.02.22 16.02.22		Автоматическое управление устройствами и машинами.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
8/4	21.02.22		Основные элементы автоматики.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с



	16.02.22			учебником, опрос.
8/5	28.02.22 23.02.22		Автоматизация производства.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов. (11 часов).				
9/1	28.02.22 23.02.22		Плавление материалов и отливка изделий.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
9/2	07.03.22 02.03.22		Пайка металлов.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, самостоятельная.
9/3	07.03.22 02.03.22		Сварка материалов.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
9/4	14.03.22 09.03.22		Закалка материалов.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
9/5	14.03.22 09.03.22		Электроискровая обработка материалов.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
9/6	21.03.22 16.03.22		Электрохимическая обработка материалов.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
9/7	21.03.22 16.03.22		Ультразвуковая обработка материалов.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, самостоятельная.
9/8	04.04.22 23.03.22		Лучевые методы обработки материалов.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
9/9	04.04.22 23.03.22		Особенности технологий обработки жидкостей и газов.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
9/10	11.04.22 06.04.22		Отливка свечей из парафина.	Учебная, индивидуальная, практическая.
9/11	11.04.22 06.04.22		Изготовление сувенира из полимерной глины.	Учебная, индивидуальная, практическая.
Технологии растениеводства. Микроорганизмы в сельскохозяйственном производстве. (6 часов).				
10/1	18.04.22 13.04.22		Микроорганизмы, их строение и значение для человека.	Учебная, групповая, работа с учебником, опрос.
10/2	18.04.22 13.04.22		Бактерии и вирусы в биотехнологиях.	Учебная, групповая, работа с учебником, опрос.
10/3	25.04.22 20.04.22		Культивирование одноклеточных зелёных водорослей.	Учебная, групповая, работа с учебником, опрос.

10/4	25.04.22 20.04.22		Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях.	Учебная, групповая, работа с учебником, опрос.
10/5	02.05.22 27.04.22		Овладение биотехнологиями использования одноклеточных грибов дрожжей.	Учебная, групповая, лабораторно-практическая.
10/6	02.05.22 27.04.22		Контрольная работа: «Микроорганизмы в сельскохозяйственном производстве».	Контрольная работа.
Технологии животноводства. (2 часа).				
11/1	09.05.22 04.05.22		Получение продукции животноводства.	Учебная, групповая, работа с учебником, опрос.
11/2	09.05.22 04.05.22		Разведение животных, их породы и продуктивность.	Учебная, групповая, работа с учебником, опрос.
Социальные технологии. Маркетинг. (6 часов).				
12/1	16.05.22 11.05.22		Основные категории рыночной экономики.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
12/2	16.05.22 11.05.22		Рынок.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
12/3	23.05.22 18.05.22		Маркетинг как технология управления рынком.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
12/4	23.05.22 18.05.22		Методы стимулирования сбыта.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
12/5	30.05.22 26.05.22		Методы исследования рынка.	Учебная, индивидуальная, беседа, работа с учебником, опрос.
12/6	30.05.22 26.05.22		Оценка эффективности рекламы.	Учебная, индивидуальная, практическая.

**График  
проведения контрольных работ, практических и лабораторно-практических работ  
при изучении учебного предмета «Технология»  
5 класс, группа девочки.**

	Перечень разделов, последовательность их изучения	Кол-во часов, отведенное на	Количество	
			Практических работы, лабораторно-практических работ.	контрольных работ

		изучение каждого раздела или каждой темы		
I триместр	Раздел 1. Творчество. Проектная деятельность.	4 часа	-	-
	Раздел 2. Художественные ремёсла.	8 часов	3 часа. ПР №1 «Изготовление деталей мягкой игрушки». ПР №2. «Сборка мягкой игрушки». ПР №3. «Оформление мягкой игрушки».	-
	Раздел 3. Материаловедение. Ткачество.	10 часов.	3 часа. ПР №4 «Плетение лаптей в технике макраме». ПР №5 «Изготовление лаптей в технике макраме». ПР №6 «Оформление и отделка лаптей»	-
	Раздел 4 Технология изготовления швейных изделий.	15 часов	1 час. ПР №7 «Стачной шов»	1 час. КР №1 «Технология изготовления швейных изделий».
II триместр	Раздел 5. Технология приготовления пищи.	10 часов.	2 часа. ПР №8 «Приготовление блюд из сырых овощей». ПР №9 «Приготовление овощного салата».	
	Раздел 6. Технологии получения, приобретения и использования энергии.	4 часа.	-	1 час. КР №2 «Технологии получения, приобретения и использования энергии».
III триместр				

	Раздел 7. Технологии получения, обработки и использования информации.	3 часа.	-	-
	Раздел 8. Технологии растениеводства.	6 часов.	2 часа. ЛП №1 «Полезные свойства культурных растений». ПР №10 «Высадка растений на пришкольном участке»	-
	Раздел 9. Животный мир в техносфере. Технологии животноводства.	6 часов.	-	-
	Раздел 10. Социальные технологии.	6 часов.	1 час. ПР № 11 Практическое задание – тест.	КР №3 «Социальные технологии».
	Итого: 1 триместр	24 часа	<b>6</b>	-
	2 триместр	24 часа	<b>3</b>	<b>2</b>
	3 триместр	24 часа	<b>3</b>	<b>1</b>
	Год	<b>72 часа</b>	<b>12</b>	<b>3</b>

**5 класс, группа неделимые.**

	Перечень разделов, последовательность их изучения	Кол-во часов, отведенное на изучение каждого раздела или каждой темы	Количество	
			Практических работы, лабораторно-практических работ.	контрольных работ
I триместр	Раздел 1. Творчество. Проектная деятельность.	4 часа	-	-

	Раздел 2. Художественные ремёсла.	8 часов	3 часа. ПР №1 «Изготовление деталей мягкой игрушки». ПР№2. «Сборка мягкой игрушки». ПР№3. «Оформление мягкой игрушки».	-
	Раздел 3. Материаловедение. Ткачество.	10 часов.	3 часа. ПР№4 «Плетение лаптей в технике макраме». ПР№5 «Изготовление лаптей в технике макраме». ПР№6 «Оформление и отделка лаптей»	-
	Раздел 4 Технология изготовления швейных изделий.	3 часа.	-	-
II триместр	Раздел 5. Технологии обработки древесины.	3 часа.	-	-
	Раздел 6. Технологии обработки металла.	9 часов.	1 час. ПР №7 «Изготовление изделий из проволоки».	КР №1 «Технологии обработки металла».
	Раздел 7. Технология приготовления пищи.	10 часов.	2 часа. ПР №8 «Приготовление блюд из сырых овощей». ПР №9 «Приготовление овощного салата».	-
	Раздел 8. Технологии получения, приобретения и использования энергии.	4 часа.	-	1 час. КР №2 «Технологии получения, приобретения и использования энергии».
III триместр	Раздел 7. Технологии получения, обработки и использования информации.	3 часа.	-	-
	Раздел 8. Технологии растениеводства.	6 часов.	2 часа. ЛП №1 «Полезные свойства культурных	-

			растений». ПР №10 «Высадка растений на пришкольном участке»	
	Раздел 9. Животный мир в техносфере. Технологии животноводства.	6 часов.	-	-
	Раздел 10. Социальные технологии.	6 часов.	1 час. ПР № 11 Практическое задание – тест.	КР №3 «Социальные технологии».
	Итого:			
	1 триместр	24 часа	<b>6</b>	-
	2 триместр	24 часа	<b>3</b>	
	3 триместр	24 часа	<b>3</b>	<b>2</b>
	Год	<b>72 часа</b>	<b>12</b>	<b>3</b>

**5 класс, группа мальчики.**

	Перечень разделов, последовательность их изучения	Кол-во часов, отведенное на изучение каждого раздела или каждой темы	Количество	
			Практических работы, лабораторно-практических работ.	контрольных работ
I триместр	Раздел 1. Творчество. Проектная деятельность.	4 часа	-	- - -
II триместр	Раздел 2. Технологии обработки древесины.	22 часов	ПР №1. «Нанесение разметочных линий на заготовку». ПР №2 «Выпиливание изделия». ПР №3. «Зачистка изделия». ПР №4. «Выжигание, лакирование изделия». ПР №5 «Разметка столовых приборов». ПР №6 «Выпиливание лопатки».	-

			ПР №7 «Выпиливание ложки». ПР №8 «Отделка, оформление изделия».	
	Раздел 6. Технологии обработки металла.	10 часов.	1 час. ПР №9 «Гравюра». ПР №10 «Изготовление изделий из проволоки».	1 час. КР №1 «Технологии обработки металла».
	Раздел 7. Технология приготовления пищи.	10 часов.	2 часа. ПР №8 «Приготовление блюд из сырых овощей». ПР №9 «Приготовление овощного салата».	-
III триместр	Раздел 8. Технологии получения, приобретения и использования энергии.	4 часа.	-	1 час. КР №2 «Технологии получения, приобретения и использования энергии».
	Раздел 7. Технологии получения, обработки и использования информации.	3 часа.	-	-
	Раздел 8. Технологии растениеводства.	7 часов.	2 часа. ЛП №1 «Полезные свойства культурных растений». ПР №10 «Высадка растений на пришкольном участке»	-
	Раздел 9. Животный мир в техносфере. Технологии животноводства.	6 часов.	-	-
	Раздел 10. Социальные технологии.	6 часов.	1 час. ПР № 11 Практическое задание – тест.	1 час. КР №3 «Социальные технологии».
	Итого:			
	1 триместр	24 часа	<b>8</b>	-
	2 триместр	24 часа	<b>4</b>	<b>1</b>
	3 триместр	24 часа	<b>3</b>	<b>2</b>

	Год	72 часа	15	3
<b>6 класс, группа девочки.</b>				
	Перечень разделов, последовательность их изучения	Кол-во часов, отведенное на изучение каждого раздела или каждой темы	Количество	
			Практических работы, лабораторно-практических работ.	контрольных работ
I триместр	Раздел 1. Технология.	3 часа	-	-
	Раздел 2. Производство.	9 часов.	-	-
	Раздел 3. Творческая, проектная деятельность.	6 часов.	-	-
	Раздел 4. Художественные ремёсла.	8 часов	3 часа. ПР №1 «Изготовление деталей сувенира». ПР№2. «Сборка сувенира». ПР№3. «Оформление сувенира».	-
II триместр	Раздел 5. Моделирование. Вышивка.	8 часов.	5 часов. ПР№4 «Вышивка картины». ПР№5 «Вышивка картины». ПР№6 «Оформление картины»	1 час. КР №1 «Моделирование. Вышивка».
	Раздел 6 Технология изготовления швейных изделий.	11 часов	1 час. ПР №7 «Выполнение настрочного шва». ПР №8 «Выполнение расстрочного шва».	1 час. КР №2 «Технология изготовления швейных изделий».
	Раздел 7. Технология приготовления пищи.	10 часов.	3 часа. ЛП №1 «Определение примесей крахмала в сметане или йогурте». ПР №9 «Приготовление манника». ПР №10 «Приготовление манника».	-
	III триместр			



	Раздел 8. Технологии получения, приобретения и использования энергии.	5 часа.	-	
	Раздел 9. Технологии получения, обработки и использования информации.	2 часа.	-	-
	Раздел 10. Технологии растениеводства.	7 часов.	2 часа. ЛП №2 «Определение групп дикорастущих растений». ПР №10 «Высадка цветов на пришкольный участок»	-
	Раздел 9. Технологии животноводства.	3 часа.	1 час. ПР №11. Практическое задание: «Технологические процессы ухода за домашним животным».	-
	Итого:			
	1 триместр	24 часа	<b>3</b>	-
	2 триместр	24 часа	<b>6</b>	<b>2</b>
	3 триместр	24 часа	<b>5</b>	-
	Год	<b>72 часа</b>	<b>17</b>	<b>2</b>

**6 класс, группа неделимые.**

	Перечень разделов, последовательность их изучения	Кол-во часов, отведенное на изучение каждого раздела или каждой темы	Количество	
			Практических работы, лабораторно-практических работ.	контрольных работ
I триместр	Раздел 1. Технология.	3 часа	-	-
	Раздел 2. Производство.	9 часов	-	-

	Раздел 3. Творческая, проектная деятельность.	6 часов.	-	-
	Раздел 4 Художественные ремёсла.	8 часов.	3 часа. ПР №1 «Изготовление деталей сувенира». ПР№2. «Сборка сувенира». ПР№3. «Оформление сувенира».	-
II триместр	Раздел 3. Материаловедение.	2 часа.	-	-
	Раздел 4 Технологии ручной обработки материалов.	5 часов.	-	-
	Раздел 5. Технологии деревообработки.	4 часа.	-	1 час. КР №1 «Технологии деревообработки».
	Раздел 6. Технологии металлообработки.	4 часа.	1 час. ПР №4 «Гравюра».	1 час. КР №1 «Технологии обработки металла».
	Раздел 8. Технологии соединения и отделки деталей изделия.	4 часа.	-	-
	Раздел 7. Технология приготовления пищи.	10 часов.	3 часа. ЛП №1 «Определение примесей крахмала в сметане или йогурте». ПР №5 «Приготовление манника». ПР №6 «Приготовление манника».	-
	Раздел 8. Технологии получения, приобретения и использования энергии.	5 часов.	-	-
III триместр	Раздел 7. Технологии получения, обработки и использование информации.	2 часа.	-	-
	Раздел 8. Технологии	7 часов.	2 часа.	-

	растениеводства.		ЛП №2 «Определение групп дикорастущих растений». ПР №10 «Высадка цветов на пришкольный участок»	
	Раздел 9. Технологии животноводства.	3 часа.	1 час. ПР №11. Практическое задание: «Технологические процессы ухода за домашним животным».	-
	Итого:			
	1 триместр	24 часа	<b>3</b>	-
	2 триместр	24 часа	<b>1</b>	<b>2</b>
	3 триместр	24 часа	<b>6</b>	-
	Год	<b>72 часа</b>	<b>10</b>	<b>2</b>

**6 класс, группа мальчики.**

	Перечень разделов, последовательность их изучения	Кол-во часов, отведенное на изучение каждого раздела или каждой темы	Количество	
			Практических работы, лабораторно-практических работ.	контрольных работ
I триместр	Раздел 1. Технология.	3 часа	-	-
	Раздел 2. Производство.	9 часов	-	-
	Раздел 3. Творческая, проектная деятельность.	6 часов.	-	-
	Раздел 4 Технологии ручной обработки материалов.	5 часов.	-	-
	Раздел 5. Технологии	13 часов.	4 часа.	1 час.

II триместр	деревообработки.		ПР №1 «Нанесение разметочных линий на заготовку». ПР №2 «Выпиливание салфетницы». ПР №3 «Зачистка изделия» ПР №4 «Выжигание. Лакирование изделия».	КР №1 «Технологии деревообработки».
	Раздел 6. Технологии металлообработки.	7 часов.	2 часа. ПР №5 «Изготовление бижутерии». ПР №6 «Оформление бижутерии».	
	Раздел 7. Техника.	7 часа.	-	КР №2 «Техника».
III триместр	Раздел 8. Технологии получения, приобретения и использования энергии.	5 часов.	-	-
	Раздел 7. Технологии получения, обработки и использование информации.	2 часа.	-	-
	Раздел 8. Технологии растениеводства.	7 часов.	2 часа. ЛП №2 «Определение групп дикорастущих растений». ПР №10 «Высадка цветов на пришкольный участок»	-
	Раздел 9. Технологии животноводства.	4 часа.	1 час. ПР №11. Практическое задание: «Технологические процессы ухода за домашним животным».	-
	Итого:	24 часа	-	-
1 триместр	24 часа	6	1	
2 триместр	24 часа	3	1	
3 триместр	24 часа	9	2	
Итого:	72 часа			

**7 класс, группа девочки.**

Перечень разделов,	Кол-во	Количество
--------------------	--------	------------

	последовательность их изучения	часов, отведенное на изучение каждого раздела или каждой темы	Практических работы, лабораторно-практических работ.	контрольных работ
I триместр	Раздел 1. Технология.	3 часа	-	-
	Раздел 2. Творческая, проектная деятельность.	3 часа.	-	-
	Раздел 3. Технология получения, обработки, преобразования и использования материалов.	6 часов.	1 час. ПР №1 «Пошив накладного кармана».	-
	Раздел 4. Технология приготовления мучных изделий	6 часов	2 часа. ПР №2 «Приготовление пирога». ПР №3. «Приготовление кондитерских изделий из песочного теста».	-
	Раздел 5. Технологии получения и обработки рыбы и морепродуктов.	7 часов.	2 часа. ПР №4 «Блюда из рыбы и морепродуктов». ПР №5 «Приготовление блюд из рыбы».	1 час. КР №1 «Технологии получения и обработки рыбы и морепродуктов».
II триместр	Раздел 6. Технологии получения, приобретения и использования энергии.	4 часа.	-	
	Раздел 7. Технология изготовления швейных изделий.	7 часов.	1 час. ПР № 6 «Изготовление образца: «Складка»».	КР №2 «Технология изготовления швейных изделий».

	Раздел 8. Художественные ремёсла.	9 часов.	6 часов. ПР №7 «Изготовление шаблонов. Раскрой интерьерной куклы». ПР №8 «Изготовление деталей интерьерной куклы». ПР №9 «Сборка интерьерной куклы». ПР №10 «Раскрой одежды интерьерной куклы». ПР №11 «Пошив одежды интерьерной куклы». ПР №12 «Оформление интерьерной куклы»	-
	Раздел 9 Технологии получения, обработки и использования информации.	4 часа.	-	-
III триместр.	Раздел 10. Вязание.	8 часов.	5 часов. ПР №13 «Набор петель». ПР №14 «Вязание косички». ПР №15 «Вязание салфетки». ПР №16 «Вязание салфетки». ПР №17 «Оформление салфетки».	
	Раздел 11. Технологии растениеводства.	7 часов.	2 часа. ЛП №1 «Определение съедобных и ядовитых грибов по внешнему виду».	КР №3 «Технологии растениеводства».
	Раздел 12 Кормление животных как основа технологии их выращивания и преобразования в интересах человека.	4 часа.	1 час. ЛП №2. «Изучение состава готовых сухих кормов для кошек или собак».	-
	Раздел 13. Социальные технологии.	4 часа.	1 час. ПР №18 «Практическое задание: Социальные технологии: анкетирование».	-

	Итого:			
	1 триместр	24 часа	5	1
	2 триместр	24 часа	7	1
	3 триместр	24 часа	9	1
	Год	<b>72 часа</b>	<b>21</b>	<b>3</b>

**7 класс, группа неделимые.**

	Перечень разделов, последовательность их изучения	Кол-во часов, отведенное на изучение каждого раздела или каждой темы	Количество	
			Практических работы, лабораторно-практических работ.	контрольных работ
I триместр	Раздел 1. Технология.	3 часа	-	-
	Раздел 2. Творческая, проектная деятельность.	3 часа.	-	-
	Раздел 3. Технология получения, обработки, преобразования и использования материалов.	6 часов.	1 час. ПР №1 «Пошив накладного кармана».	-
	Раздел 4. Технология приготовления мучных изделий	6 часов	2 часа. ПР №2 «Приготовление пирога». ПР №3. «Приготовление кондитерских изделий из песочного теста».	-
	Раздел 5. Технологии получения и обработки рыбы и морепродуктов.	7 часов.	2 часа. ПР №4 «Блюда из рыбы и морепродуктов». ПР №5 «Приготовление блюд из рыбы».	1 час. КР №1 «Технологии получения и обработки рыбы и морепродуктов».
	Раздел 6. Технологии	4 часа.	-	

II триместр	получения, приобретения и использования энергии.			
	Раздел 7. Технологии деревообработки.	12 часов.	6 часов. ПР № 6 «Разметка деталей карандашницы». ПР №7 «Внутреннее выпиливание деталей изделия». ПР №8 Выпиливание деталей карандашницы». ПР №9 «Сборка деталей карандашницы». ПР №10 «Выжигание. Лакирование карандашницы». ПР №11 «Отделка карандашницы».	
	Раздел 8. Технологии металлообработки.	6 часов.	-	1 час. КР №2 «Технологии металлообработки».
	Раздел 9. Техника.	7 часов.	-	-
III триместр.	Раздел 9 Технологии получения, обработки и использования информации.	4 часа.	-	-
	Раздел 11. Технологии растениеводства.	7 часов.	2 часа. ЛП №1 «Определение съедобных и ядовитых грибов по внешнему виду».	КР №3 «Технологии растениеводства».
	Раздел 12 Кормление животных как основа технологии их выращивания и преобразования в интересах человека.	3 часа.	1 час. ЛП №2. «Изучение состава готовых сухих кормов для кошек или собак».	-
	Раздел 13. Социальные технологии.	4 часа.	1 час. ПР №18 «Практическое задание: Социальные технологии: анкетирование.	-
	Итого:	24 часа	5	1



	1 триместр			
	2 триместр	24 часа	<b>6</b>	<b>1</b>
	3 триместр	24 часа	<b>4</b>	<b>1</b>
	Год	<b>72 часа</b>	<b>15</b>	<b>3</b>

**7 класс, группа мальчики.**

	Перечень разделов, последовательность их изучения	Кол-во часов, отведенное на изучение каждого раздела или каждой темы	Количество	
			Практических работы, лабораторно-практических работ.	контрольных работ
I триместр	Раздел 1. Технология.	3 часа	-	-
	Раздел 2. Творческая, проектная деятельность.	3 часа.	-	-
	Раздел 3. Технология приготовления мучных изделий.	6 часов	2 часа. ПР №1 «Приготовление пирога». ПР№2. «Приготовление кондитерских изделий из песочного теста».	-
	Раздел 4. Технологии получения и обработки рыбы и морепродуктов.	7 часов.	2 часа. ПР№3 «Блюда из рыбы и морепродуктов». ПР№4 «Приготовление блюд из рыбы».	1 час. КР №1 «Технологии получения и обработки рыбы и морепродуктов».
	Раздел 6. Технологии получения, приобретения и использования энергии.	4 часа.	-	-
II триместр	Раздел 7. Технологии деревообработки.	12 часов.	6 часов. ПР № 5 «Разметка деталей карандашницы».	-

			ПР №6 «Внутреннее выпиливание деталей изделия». ПР №7 Выпиливание деталей карандашницы». ПР №8 «Сборка деталей карандашницы». ПР №9 «Выжигание. Лакирование карандашницы». ПР №10 «Отделка изделия».	
	Раздел 8. Технологии металлообработки.	11 часов.	2 часа. ПР №11	1 час. КР №2 «Технологии металлообработки».
	Раздел 9. Техника.	7 часов.	-	-
	Раздел 9 Технологии получения, обработки и использования информации.	4 часа.	-	-
	Раздел 11. Технологии растениеводства.	7 часов.	2 часа. ЛП №1 «Определение съедобных и ядовитых грибов по внешнему виду».	КР №3 «Технологии растениеводства».
III триместр.	Раздел 12 Кормление животных как основа технологии их выращивания и преобразования в интересах человека.	3 часа.	1 час. ЛП №2. «Изучение состава готовых сухих кормов для кошек или собак».	-
	Раздел 13. Социальные технологии.	4 часа.	1 час. ПР №18 «Практическое задание: Социальные технологии: анкетирование.	-
	Итого:	24 часа	<b>5</b>	<b>1</b>
	1 триместр	24 часа	<b>6</b>	<b>1</b>
	2 триместр	24 часа	<b>4</b>	<b>1</b>
	3 триместр	24 часа	<b>4</b>	<b>1</b>
	Год	<b>72 часа</b>	<b>15</b>	<b>3</b>

**8 класс, группа девочек.**

	Перечень разделов, последовательность их изучения	Кол-во часов, отведенное на изучение каждого раздела или каждой темы	Количество	
			Практических работы, лабораторно-практических работ.	контрольных работ
I триместр	Раздел 1. Технология.	4 часа	-	-
	Раздел 2. Дизайнерская деятельность.	9 часа.	-	-
	Раздел 3. Технология обработки и использования пищевых продуктов.	7 часов.	1 час. ЛП №1 «Органолептическая оценка качества мяса».	КР № 1 «Технология обработки и использования пищевых продуктов».
	Раздел 4. Технологии получения, приобретения и использования энергии. Химическая энергия.	2 часа	-	-
	Раздел 5. Технологии получения, обработки и использования информации.	3 часов.	-	-
II триместр	Раздел 6. Технологии швейных изделий.	20 часа.	2 часа. ПР №1 «Выполнение прорезного кармана «в рамку»». ПР №2 «Влажно-тепловая обработка прорезного кармана «в рамку»».	1 час. КР №2 «Технологии швейных изделий».
	Раздел 7. Вязание.	9 часов.	5 часов.	-

III триместр.			ПР №3 «Набор петель». ПР №4 «Платочная вязка». ПР №5 «Чулочная вязка». ПР №6 «Резинка 1x1». ПР №7 Резинка 2x2».	
	Раздел 8. Основы производства. Продукт труда и контроль качества производства.	4 часа.	-	-
	Раздел 9. Технологии растениеводства. Микроорганизмы в сельскохозяйственном производстве.	6 часов.	1 час. ЛП №2 «Овладение биотехнологиями использования одноклеточных грибов дрожжей».	КР №3 «Технологии растениеводства. Микроорганизмы в сельскохозяйственном производстве».
	Раздел 12 Технологии животноводства.	2 часа.	-	-
	Раздел 13. Социальные технологии. Маркетинг.	6 часов.	1 час. ПР №8 «Оценка эффективности рекламы».	-
Итого:	24 часа	<b>1</b>	<b>1</b>	
1 триместр	24 часа	<b>3</b>	<b>1</b>	
2 триместр	24 часа	<b>6</b>	<b>1</b>	
3 триместр	24 часа	<b>10</b>	<b>3</b>	
Год	<b>72 часа</b>			

**8 класс, группа мальчиков.**

Перечень разделов, последовательность их изучения	Кол-во часов, отведенное на изучение каждого раздела	Количество	
		Практических работы, лабораторно-практических работ.	контрольных работ

		или каждой темы		
I триместр	Раздел 1. Технология.	4 часа	-	-
	Раздел 2. Дизайнерская деятельность.	9 часа.	-	-
	Раздел 3. Технология обработки и использования пищевых продуктов.	7 часов.	1 час. ЛП №1 «Органолептическая оценка качества мяса».	КР № 1 «Технология обработки и использования пищевых продуктов».
	Раздел 4. Технологии получения, приобретения и использования энергии. Химическая энергия.	2 часа	-	-
	Раздел 5. Технологии получения, обработки и использования информации.	3 часов.	-	-
II триместр	Раздел 6. Технологии деревообработки.	13 часа.	8 часов. ПР №1 «Разметка деталей скамейки». ПР №2 «Выпиливание ножек скамейки». ПР №3 «Выпиливание деталей скамейки». ПР №4 «Выпиливание деталей скамейки». ПР №5 «Сборка скамейки». ПР №6 «Нанесение рисунка на скамейку». ПР №7 «Выжигание рисунка». ПР №8 «Лакирование скамейки».	1 час. КР №2 «Технологии деревообработки».

	Раздел 7. Основы производства. Продукт труда и контроль качества производства.	4 часа.	-	-
	Раздел 8. Техника.	5 часов.	-	-
	Раздел 9. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.	11 часов.	2 часа. ПР №9 «Отливка свечей из парафина». ПР №10 «Изготовление сувенира из полимерной глины.»	-
III триместр.	Раздел 10. Технологии растениеводства. Микроорганизмы в сельскохозяйственном производстве.	6 часов.	1 час. ЛП №2 «Овладение биотехнологиями использования одноклеточных грибов дрожжей».	КР №3 «Технологии растениеводства. Микроорганизмы в сельскохозяйственном производстве».
	Раздел 12 Технологии животноводства.	2 часа.	-	-
	Раздел 13. Социальные технологии. Маркетинг.	4 часа.	1 час. ПР №11 «Оценка эффективности рекламы».	-
	Итого:			
	1 триместр	24 часа	<b>1</b>	<b>1</b>
	2 триместр	24 часа	<b>8</b>	<b>1</b>
	3 триместр	24 часа	<b>4</b>	<b>1</b>
	Год	<b>72 часа</b>	<b>13</b>	<b>3</b>