



Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 110»
(МАОУ «СОШ №110»)



УТВЕРЖДАЮ

Директор МАОУ «СОШ № 110» А.И.
Васькова *А.И. Васькова*
31.08.2018

УТВЕРЖДЕНО

приказом МАОУ «СОШ №110»
от 31.08.2018 № 290

ПРИНЯТО

Педагогическим советом МАОУ
«СОШ №110»
(протокол от 30.08.2018 №1)

РАССМОТРЕНО

методическим объединением учителей
технологии, физкультуры, ОБЖ,
музыки, изобразительного искусства
МАОУ «СОШ №110»
(протокол от 28.08.2018 № 1).
Руководитель методического
объединения
А.Е. Рафагутдинова
28.08.2018

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

**«Технология»
5-8 классы
(Технология)**

Составитель

Деменко Е.М., учитель технологии

Новокузнецк, 2018



Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 110»
(МАОУ «СОШ №110»)



Оглавление

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»	3
2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ».....	6
3. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «ТЕХНОЛОГИЯ».....	28



Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 110»
(МАОУ «СОШ №110»)



1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

Рабочая программа по учебному предмету «Технология» составлена на основе требований к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования МАОУ «СОШ № 110» с учетом основных направлений программы, включенных в структуру основной образовательной программы МАОУ «СОШ № 110».

Личностные результаты освоения учебного предмета «Технология»

- 1) воспитание российской гражданской идентичности: патриотизма, уважения к Отечеству, прошлое и настоящее многонационального народа России; осознание своей этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества; усвоение гуманистических, демократических и традиционных ценностей многонационального российского общества; воспитание чувства ответственности и долга перед Родиной;
- 2) формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию, осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений с учетом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду, развития опыта участия в социально значимом труде;
- 3) формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира;
- 4) формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов России и народов мира; готовности и способности вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания;
- 5) освоение социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества; участие в школьном самоуправлении и общественной жизни в пределах возрастных компетенций с учетом региональных, этнокультурных, социальных и экономических особенностей;
- 6) развитие морального сознания и компетентности в решении моральных проблем на основе личностного выбора,



Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 110»
(МАОУ «СОШ №110»)



формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам;

- 7) формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, детьми старшего и младшего возраста, взрослыми в процессе образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности;
- 8) формирование ценности здорового и безопасного образа жизни; усвоение правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей, правил поведения на транспорте и на дорогах;
- 9) формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, развитие опыта экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях;
- 10) осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи;
- 11) развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера.

Метапредметные результаты освоения учебного предмета «Технология»

- 1) умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности;
- 2) умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;
- 3) умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;
- 4) умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения;
- 5) владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности;



Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 110»
(МАОУ «СОШ №110»)



- 6) умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать выводы;
- 7) умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;
- 8) смысловое чтение;
- 9) умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение;
- 10) умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью;
- 11) формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее - ИКТ компетенции); развитие мотивации к овладению культурой активного пользования словарями и другими поисковыми системами;
- 12) формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные результаты освоения основной образовательной программы учебного предмета «Технология»

Изучение предметной области "Технология" обеспечивает:

- развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;
- активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;
- совершенствование умений выполнения учебно-исследовательской и проектной деятельности;
- формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;
- формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

Предметные результаты изучения предметной области "Технология" отражают:



Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 110»
(МАОУ «СОШ №110»)



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

2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

5 КЛАСС

«Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития»

Мир технологий

Содержание и задачи учебного предмета «Технология». Вводный инструктаж.

Изучение рекламы как средства формирования потребностей. Знакомство с видами ресурсов, местом ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса. Знакомство с понятиями «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватное пользование этими понятиями; изучение основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии; знакомство с примерами производственных технологий и технологий в сфере быта Кемеровской области; знакомство с принципиальной технологической схемой. Представление о техносфере. Робототехника.

Технологии в сфере быта

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований.

Знакомство с электроприборами, их функциями, энергосбережением. Работа с бытовой техникой, безопасное ее использование. Использование средств и инструментов ИКТ в сфере обслуживания.

Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на ПК.



Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 110»
(МАОУ «СОШ №110»)



Лабораторно-практические и практические работы.

Разработка плана размещения оборудования на кухне столовой.

Проектирование кухни с помощью ПК.

Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи

Первичная обработка и приготовление пищи. Изучение доброкачественности готового блюда. Составление меню. Сервировка стола.

Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

Безопасные приемы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, кухонным инвентарем. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Лабораторно-практические и практические работы.

Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

Физиология питания

Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

Лабораторно-практические и практические работы.

Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

Бутерброды и горячие напитки

Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания чая, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

Лабораторно-практические и практические работы.



Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 110»
(МАОУ «СОШ №110»)



Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао).

Дегустация блюд. Оценка качества.

Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Блюда из овощей и фруктов

Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, ее влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранения и условия кулинарного использования свежемороженых продуктов.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из вареных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов,



Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 110»
(МАОУ «СОШ №110»)



способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы.

Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.

Определение содержания нитратов в овощах.

Приготовление и оформление блюд из сырых и вареных овощей и фруктов.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку

Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Лабораторно-практические и практические работы.

Разработка меню завтрака.

Приготовление завтрака.

Сервировка стола к завтраку.

Складывание салфеток.

Блюда из яиц

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача вареных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение свежести яиц.

Приготовление блюд из яиц.

Дегустация блюд. Оценка качества.

«Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся»

Введение в проектную деятельность

Составление технического задания, памятки, инструкции, технологической карты; сборка моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции; выбор товара в модельной ситуации; сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии; конструирование модели по заданному прототипу; корректное применение / хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки); изучение потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы;



Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 110»
(МАОУ «СОШ №110»)



проведение испытания, анализа, модернизации модели;

разработка оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения.

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных, коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектному изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, выбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчет затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Разработка и изготовление материального продукта

Изготовление информационного продукта по заданному алгоритму; изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;

разработка или оптимизация и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой стороны и изнаночной стороны в ткани.

Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

Изучение свойств ткани из хлопка и льна.

Конструирование швейных изделий

Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа.



Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 110»
(МАОУ «СОШ №110»)



Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Швейная машина

Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нити на шпульку, заправка верхней и нижней нитей, выведение нижней нитки наверх. Приемы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление швейной строчки в начале и конце работы, окончание работы. неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

Лабораторно-практические и практические работы.

Упражнения в шитье на швейной машине, не заправленной нитками.

Заправка швейной машины нитками. Упражнения в шитье на швейной машине, заправленной нитками.

Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

Технология изготовления швейных изделий.

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учетом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учетом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества раскроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колесика, прямыми стежками, с помощью булавок.

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания – ручное обметывание; временное соединение деталей – сметывание; временное закрепление подогнутого края – заметывание (с открытым и закрытым срезами).

Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания – машинное



Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 110»
(МАОУ «СОШ №110»)



обметывание зигзагообразной строчкой и обметочной машиной; постоянное соединение деталей – стачивание, постоянное закрепление подогнутого края – застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов в подгибку с открытым срезом и шов вподгибку с закрытым срезом).

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски по мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). Профессии закройщик, портной.

Лабораторно-практические и практические работы.

Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение ВТО.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Декоративно-прикладное искусство

Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села.

Приемы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства

Понятие композиции. Правила, приемы и средства композиции. Статичная, динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции.

Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приемы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, теплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции.

Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.



Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 110»
(МАОУ «СОШ №110»)



Лабораторно-практические и практические работы.

Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

Создание графической композиции, орнамента на ПК или листе бумаге в клетку.

Лоскутное шитье

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.

Материалы для лоскутного шитья, подготовка к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитье по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного шаблона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стежка (выстегивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

«Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения»

Знакомство с предприятиями региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, изучение функции работников этих предприятий. Социальные и экологические последствия развития технологий сельского хозяйства, энергетики, транспорта в Кемеровской области. Историческое краеведение.

6 КЛАСС

«Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития»

Мир технологий

Технологическая система как средство для удовлетворения базовых и социальных нужд человека. Входы и выходы технологической системы. Управление в технологических системах. Обратная связь. Развитие технологических систем и последовательная передача функций управления и контроля от человека технологической системе. Робототехника. Системы автоматического управления. Понятие о техносфере. Программирование работы устройств. Производственные технологии. Промышленные технологии. Технологии сельского хозяйства. Социальные и экологические последствия развития технологий сельского хозяйства, энергетики, транспорта в Кемеровской области. Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений.

Технологии в сфере быта

Экология жилья. Технологии содержания жилья. Взаимодействие со службами ЖКХ. Применение средств и инструментов ИКТ в сфере обслуживания. Хранение продовольственных и непродовольственных продуктов.

Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола.



Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 110»
(МАОУ «СОШ №110»)



Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера».

Разработка плана жилого дома.

Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола.

Изготовление макета оформления окна.

Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приемы их размещения в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум.

Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, декоративноцветущие комнатные, декоративноцветущие горшечные, кактусы и суккуленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения.

Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия садовник.

Лабораторно-практические и практические работы.

Пересадка (перевалка) комнатных растений.

Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи

Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Культура потребления: выбор продукта / услуги.

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря, Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов.

Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы.



Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 110»
(МАОУ «СОШ №110»)



Определение свежести рыбы.

Приготовление блюда из рыбы.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

Приготовление блюд из морепродуктов.

Блюда из мяса

Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.

Приготовление блюда из мяса.

Блюда из птицы

Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы.

Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление блюда из птицы.

Заправочные супы

Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.

Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника солянки, овощных супов и супов с крупяными и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление заправочного супа.

Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду

Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд.



Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 110»
(МАОУ «СОШ №110»)



Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Лабораторно-практические и практические работы

Составление меню обеда.

Приготовление обеда.

Сервировка стола к обеду.

Определение калорийности блюд.

«Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся»

Введение в проектную деятельность

Логика проектирования технологической системы. Модернизация изделия и создание нового изделия как виды проектирования технологической системы. Конструкции. Основные характеристики конструкций. Порядок действий по проектированию конструкции / механизма, удовлетворяющей(-его) заданным условиям. Моделирование. Функции моделей. Использование моделей в процессе проектирования технологической системы. Простые механизмы как часть технологических систем.

Робототехника и среда конструирования. Виды движения. Кинематические схемы. Анализ и синтез как средства решения задачи. Техника проведения морфологического анализа. Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: технологический проект, бизнес-проект (бизнес-план), инженерный проект, дизайн-проект, исследовательский проект, социальный проект. Бюджет проекта. Фандрайзинг. Специфика фандрайзинга для разных типов проектов. Способы продвижения продукта на рынке. Сегментация рынка. Позиционирование продукта. Маркетинговый план. Опыт проектирования, конструирования, моделирования. Разработка проектного замысла по алгоритму («бытовые мелочи»): реализация этапов анализа ситуации, целеполагания, выбора системы и принципа действия / модификации продукта (поисковый и аналитический этапы проектной деятельности). Изготовление материального продукта с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования (практический этап проектной деятельности).

Разработка и изготовление материального продукта

Сборка моделей. Исследование характеристик конструкций. Проектирование и конструирование моделей по известному прототипу. Испытания, анализ, варианты модернизации. Модернизация продукта. Разработка конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения. Конструирование простых систем с обратной связью на основе технических конструкторов. Составление карт простых механизмов, включая сборку действующей модели в среде образовательного конструктора. Построение модели механизма, состоящего из 4-5 простых механизмов по



Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 110»
(МАОУ «СОШ №110»)



кинематической схеме. Модификация механизма на основе технической документации для получения заданных свойств (решения задачи) – моделирование с помощью конструктора или в виртуальной среде. Простейшие роботы.

Свойства текстильных материалов

Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Конструирование швейных изделий

Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).

Моделирование швейных изделий

Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застежкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приемы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюмам.

Лабораторно-практические и практические работы.

Моделирование выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Швейная машина

Устройство машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, ее поломкой. Замена машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам. Назначения и правила использования регулятора натяжения верхней нити. Обметывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины.

Подготовка выкройки к раскрою.



Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 110»
(МАОУ «СОШ №110»)



Лабораторно-практические и практические работы.

Устранение дефектов машинной строчки.

Применение приспособлений к швейной машине.

Выполнение прорезных петель.

Пришивание пуговицы.

Технология изготовления швейных изделий

Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками.

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом.

Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью копировальных стежков.

Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной – приметывание; временное ниточное закрепление стачных и вывернутых краев – выметывание.

Основные машинные операции: присоединение мелкой детали и крупной – притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывертыванием – обтачивание. Обработка припусков швов перед вывертыванием.

Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом – мягкого пояса, бретелей.

Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застежкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов.

Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением ее на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застежки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструктор.

Лабораторно-практические и практические работы.

Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.



Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 110»
(МАОУ «СОШ №110»)



Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застежки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия.

Окончательная обработка изделия.

Вязание крючком

Краткие сведения из истории старинного рукоделия – вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчет количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.

Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязания рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

Лабораторно-практические и практические работы.

Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.

Выполнение плотного вязания по кругу.

Вязание спицами

Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель; набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

«Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения»

Производство и потребление энергии в регионе проживания учащихся, профессии в сфере энергетики. Краеведение. Автоматизированные производства региона проживания учащихся, новые функции рабочих профессий в условиях высокотехнологичных автоматизированных производств и новые требования к кадрам. Производство материалов на предприятиях региона проживания учащихся. Производство продуктов питания на предприятиях региона проживания учащихся. Организация транспорта людей и грузов в регионе проживания учащихся, спектр профессий.

7 КЛАСС

Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития **Мир технологий**



Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 110»
(МАОУ «СОШ №110»)



Техносфера, производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Использование энергии: механической, электрической, тепловой, гидравлической. Машины для преобразования энергии. Устройства для накопления энергии. Устройства для передачи энергии. Потеря энергии. Последствия потери энергии для экономики и экологии. Пути сокращения потерь энергии. Альтернативные источники энергии. Автоматизация производства. Производственные технологии автоматизированного производства. Социальные и экологические последствия развития технологий энергетики и транспорта.

Нанотехнологии: новые принципы получения материалов и продуктов с заданными свойствами. Электроника (фотоника). Квантовые компьютеры. Развитие многофункциональных ИТ-инструментов. Медицинские технологии. Тестирующие препараты. Локальная доставка препарата. Персонализированная вакцина. Генная инженерия как технология ликвидации нежелательных наследуемых признаков. Создание генетических тестов. Создание органов и организмов с искусственной генетической программой.

Технологии в сфере быта

Энергетическое обеспечение нашего дома. Электроприборы. Бытовая техника и ее развитие. Освещение и освещенность, нормы освещенности в зависимости от назначения помещения. Отопление и тепловые потери. Энергосбережение в быту. Электробезопасность в быту и экология жилища. *Лабораторно-практические и практические работы.*

Назначение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.

Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки. Типы светильников: потолочные, висячие, настенные, настольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи

Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Культура потребления: выбор продукта / услуги.

Блюда из молока и кисломолочных продуктов

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных



Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 110»
(МАОУ «СОШ №110»)



продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение качества молока и молочных продуктов.

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

Изделия из жидкого теста

Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технологии приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу.

Определение качества меда органолептическими и лабораторными методами.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение качества меда.

Приготовление изделий из жидкого теста.

Виды теста и выпечки

Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формирования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки.

Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного теста слоеного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление изделий из пресного слоеного теста.

Сладости, десерты, напитки

Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление сладких блюд и напитков.

Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет

Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий



Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 110»
(МАОУ «СОШ №110»)



стол фуршет Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.

«Формирование технологической культуры и проектно- технологического мышления обучающихся»

Введение в проектную деятельность

Составление программы изучения потребностей. Составление технического задания / спецификации задания на изготовление продукта, призванного удовлетворить выявленную потребность, но не удовлетворяемую в настоящее время потребностью ближайшего социального окружения или его представителей. Сборка моделей. Исследование характеристик конструкций. Проектирование и конструирование моделей по известному прототипу. Испытания, анализ, варианты модернизации. Модернизация продукта. Разработка конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения. Конструирование простых систем с обратной связью на основе технических конструкторов. Составление карт простых механизмов, включая сборку действующей модели в среде образовательного конструктора. Построение модели механизма, состоящего из 4-5 простых механизмов по кинематической схеме. Модификация механизма на основе технической документации для получения заданных свойств (решения задачи) – моделирование с помощью конструктора или в виртуальной среде. Простейшие роботы. Составление технологической карты известного технологического процесса. Апробация путей оптимизации технологического процесса. Разработка проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки. Обоснование проектного решения по основаниям соответствия запросу и требованиям к освещенности и экономичности. Проект оптимизации энергозатрат. Применение средств и инструментов ИКТ в сфере обслуживания.

Разработка и изготовление материального продукта)

Изготовление материального продукта с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования (практический этап проектной деятельности).

Конструирование швейных изделий

Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

Моделирование швейных изделий

Приемы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек журнала



Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 110»
(МАОУ «СОШ №110»)



мод, с CD и из Интернета.

Лабораторно-практические и практические работы.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Швейная машина

Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза.

Лабораторно-практические и практические работы.

Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине.

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учетом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка кроя с учетом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с закрытым срезом).

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). Профессия закройщик, портной.

Лабораторно-практические и практические работы.

Раскладка выкроек на ткани.

Раскрой швейного изделия.

Приготовление образцов ручных и машинных швов.

Проведение ВТО.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Ручная роспись тканей

Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.



Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 110»
(МАОУ «СОШ №110»)



Вышивание

Материалы и оборудование для вышивки. Приемы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом.

Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками.

«Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения»

Понятия трудового ресурса, рынка труда. Краеведение. Характеристики современного рынка труда Кемеровской области. Квалификации и профессии. Цикл жизни профессии. Стратегии профессиональной карьеры. Современные требования к кадрам. Концепции «обучения для жизни» и «обучения через всю жизнь». Социальные и экологические последствия развития технологий сельского хозяйства, энергетики, транспорта в Кемеровской области.

8 КЛАСС

«Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития»

Мир технологий

Социальные и экологические последствия развития технологий сельского хозяйства, транспорта, энергетики в Кемеровской области. Материалы, изменившие мир. Технологии получения материалов. Современные материалы: многофункциональные материалы, возобновляемые материалы (биоматериалы), пластики и керамика как альтернатива металлам.

Применение средств и инструментов ИКТ в сфере обслуживания. Специфика социальных технологий. Технологии работы с общественным мнением. Социальные сети как технология. Технологии сферы услуг. Техносфера. Современные информационные технологии. Потребности в перемещении людей и товаров, потребительские функции транспорта. Виды транспорта, история развития транспорта. Влияние транспорта на окружающую среду. Безопасность транспорта. Транспортная логистика. Регулирование транспортных потоков

Управление в современном производстве. Роль метрологии в современном производстве. Инновационные предприятия. Трансферт технологий. Осуществление мониторинга СМИ и ресурсов Интернета по вопросам



Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 110»
(МАОУ «СОШ №110»)



формирования, продвижения и внедрения новых технологий, обслуживающих ту или иную группу потребностей или отнесенных к той или иной технологической стратегии.

Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Культура потребления: выбор продукта / услуги.

Технологии в сфере быта

Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов. Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

Отопительные электроприборы. Назначение, устройство, правила эксплуатации рефлектора, воздухонагревателя, масляного обогревателя (радиатора). Экономия электроэнергии при пользовании отопительными приборами. Устройство и принцип действия электрического фена для сушки волос.

Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств.

Электронные приборы: телевизоры, DVD- плееры, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока их службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения.

Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной сети.

Ознакомление с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

Чтение простой электрической схемы.

Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническими источниками тока. Исследование работы цепи при различных вариантах сборки.

Электромонтажные работы: ознакомление с видами электромонтажных инструментов и приемами их использования; выполнение упражнений по механическому оконцеванию, соединению и ответвлению проводов.

Принципы работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей. Схема квартирной электропроводки. Подключение бытовых приемников электрической энергии.

Работа счетчика электрической энергии. Способы определения расхода и стоимости электрической энергии. Возможность одновременного включения нескольких бытовых приборов в сеть с учетом их мощности. Пути экономии электрической энергии.

Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Правила



Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 110»
(МАОУ «СОШ №110»)



безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.
Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

«Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся»

Введение в проектную деятельность

Изготовление информационного продукта по заданному алгоритму. Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов (продукт и технология его изготовления – на выбор образовательного учреждения). Изготовление материального продукта с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования (практический этап проектной деятельности). Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: технологический проект, бизнес-проект (бизнес-план), инженерный проект, дизайн-проект, исследовательский проект, социальный проект. Бюджет проекта. Фандрайзинг. Специфика фандрайзинга для разных типов проектов. Способы продвижения продукта на рынке. Сегментация рынка. Позиционирование продукта. Маркетинговый план.

Разработка и изготовление материального продукта

Разработка проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки. Обоснование проектного решения по основаниям соответствия запросу и требованиям к освещенности и экономичности. Проект оптимизации энергозатрат.

Обобщение опыта получения продуктов различными субъектами, анализ потребительских свойств этих продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства. Оптимизация и регламентация технологических режимов производства данного продукта. Пилотное применение технологии на основе разработанных регламентов. Разработка и реализации персонального проекта, направленного на разрешение лично значимой для обучающегося проблемы. Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта. Разработка проектного замысла в рамках избранного учащимися вида проекта.

«Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения»

Система профильного обучения: права, обязанности и возможности. Предпрофессиональные пробы в реальных и / или модельных условиях, дающие представление о деятельности в определенной сфере. Опыт принятия ответственного решения при выборе краткосрочного курса. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Профессиограмма и психограмма профессии. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучения там. Возможности построения карьеры и профессиональной деятельности. Краеведение.

Здоровье и выбор профессии.



Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 110»
(МАОУ «СОШ №110»)





Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 110»
(МАОУ «СОШ №110»)



ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «ТЕХНОЛОГИЯ»

5 класс

№ урока	Кол-во часов	Тема	Примечание
<i>Раздел «Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития» (26 ч)</i>			
<i>1. Мир технологий (8 ч)</i>			
1	1	Содержание и задачи учебного курса «Технология». Вводный инструктаж.	Тест «Правила безопасной работы на уроках технологии»
2	1	Реклама. Принципы организации рекламы.	Работа с учебником.
3	1	Технологический процесс, его параметры, сырье, ресурсы, результат.	Работа с Интернет-ресурсами
4	1	Знакомство с понятиями «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект».	Работа с учебником, Интернет-ресурсами.
5	1	Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии	Работа с Интернет-ресурсами
6	1	Потребности и технологии.	Работа с Интернет-ресурсами
7	1	Производственные технологии и технологии в сфере быта Кемеровской области.	Работа с учебником, Интернет-ресурсами.
8	1	Знакомство с принципиальной технологической схемой. Представление о техносфере. Робототехника.	Работа с учебником, Интернет-ресурсами.
<i>2. Технологии в сфере быта (4 ч)</i>			
9	1	Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований.	Практическая работа «Создание интерьера кухни с учетом запросов и



Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 110»
(МАОУ «СОШ №110»)



			потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований»
10	1	Знакомство с электроприборами, их функциями, энергосбережением. Использование средств и инструментов ИКТ в сфере обслуживания.	Работа с бытовой техникой, безопасное ее использование.
11	1	Экология жилья. Использование современных материалов в отделке кухни.	Практическая работа «Разработка плана размещения оборудования на кухне столовой».
12	1	Проектирование кухни на ПК.	Практическая работа «Проектирование кухни на ПК»
3. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи (14 ч)			
13	1	Первичная обработка и приготовление пищи. Изучение доброкачественности готового блюда.	Практическая работа «Изучение доброкачественности готового блюда»
14	1	Составление меню. Сервировка стола.	Практическая работа «Составление меню завтрака»
15	1	Санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.	Работа с учебником.
16	1	Питание как физиологическая потребность.	Работа с учебником, таблицами пищевых компонентов.
17	1	Технология приготовления бутербродов.	Практическая работа «Технология приготовления бутербродов».



Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 110»
(МАОУ «СОШ №110»)



18	1	Технология приготовления горячих напитков.	Практическая работа «Технология приготовления горячих напитков».
19	1	Технология приготовления блюд из круп, бобовых.	Практическая работа «Технология приготовления блюд из круп, бобовых».
20	1	Технология приготовления макаронных изделий.	Практическая работа «Технология приготовления макаронных изделий».
21	1	Технология приготовления блюд из сырых овощей.	Практическая работа «Технология приготовления блюд из сырых овощей».
22	1	Механическая кулинарная обработка овощей.	Практическая работа «Механическая кулинарная обработка овощей».
23	1	Тепловая кулинарная обработка овощей.	Практическая работа «Тепловая кулинарная обработка овощей».
24	1	Технология приготовления блюд из вареных овощей.	Практическая работа «Технология приготовления блюд из вареных овощей».
25	1	Технология приготовления блюд из яиц.	Практическая работа «Технология приготовления омлета».
26	1	Приготовление завтрака.	Практическая работа «Сервировка стола к завтраку».
Раздел «Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся» (40 ч)			



Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 110»
(МАОУ «СОШ №110»)



1. Введение в проектную деятельность (12 ч)			
27	1	Определение проектно-технологической деятельности.	Работа с учебником. Интернет-ресурсами. Основные теоретические сведения, термины.
28	1	Основные теоретические сведения, термины.	Работа со схемами, чертежами, технологическими картами
29	1	Способы представления технической и технологической информации. Контрольный тест.	Практическая работа «Составление технологических карт простых механизмов».
30	1	Работа со схемами, чертежами, технологическими картами.	Работа с технической документацией
31	1	Работа с технологической документацией.	Работа с технической документацией
32	1	Составление технологических карт простых механизмов.	Работа с учебником, Интернет-ресурсами.
33	1	Логика проектирования технологической системы.	Анализ реальной ситуации
34	1	Понятие модели.	Практическая работа «Сборка модели конструктора по инструкции»
35	1	Проектирование конструкции по заданным условиям.	Проектирование конструкции по заданным условиям.
36	1	Сборка модели конструктора по инструкции.	Сборка модели конструктора по инструкции.
37	1	Особенности разработки отдельных видов проектов.	Работа с Интернет-ресурсами.



Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 110»
(МАОУ «СОШ №110»)



38	1	Этапы проектов.	Этапы проектов. Работа с учебником.
2. Разработка и изготовление материального продукта (28 ч)			
39	1	Ситуация и проблема. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения.	Описание ситуации в рамках проекта.
40	1	Анализ реальной ситуации. Общие свойства текстильных материалов.	Проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах.
41	1	Анализ проблемы. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия.	Работа с учебником. Практическая работа.
42	1	Постановка цели проекта как прогнозируемого результата. Определение размеров швейного изделия.	Анализ проблемы с различных точек зрения. Практическая работа.
43	1	Определение проблем и противоречий. Особенности построения выкроек изделий.	Выявление причин возникновения проблемы и путей ее решения.
44	1	Мозговой штурм. Моделирование швейных изделий.	Разработка и анализ оригинальных конструкций в заданной ситуации:
45	1	Определение ресурсов. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом	Характеристика видов ресурсов. Работа с учебником, Интернет-ресурсами.
46	1	Формулирование задачи. Выкраивание деталей швейного изделия.	Планирование деятельности. Практическая работа.
47	1	Информационные ресурсы. Понятие о стежке, строчке, шве.	Работа с учебником. Практическая работа.



Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 110»
(МАОУ «СОШ №110»)



48	1	Работа с каталогами. Основные операции при ручных работах.	Проведение синтеза и анализа идей. Практическая работа.
49	1	Виды справочной литературы. Основные операции при машинной обработке изделия.	Работа с информацией. Практическая работа.
50	1	Составление справочника по теме проекта. Классификация машинных швов.	Составление справочника по теме проекта.
51	1	Способы первичной обработки информации. Последовательность изготовления швейных изделий.	Составление технологической карты на основе полученных записей.
52	1	Структурирование информации. Понятие «декоративно-прикладное искусство».	Составление денотатного графа по теме проекта. Составление «лестницы» сужения и расширения понятий.
53	1	Наблюдение и эксперимент. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	Проведение экспериментов.
54	1	Проведение эксперимента по заданным критериям. Стилизация реальных форм.	Наблюдения, необходимые для работы над проектом.
55	1	Групповая работа над проектом. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.	Групповая работа над проектом.
56	1	Способы группового взаимодействия. Возможности лоскутной пластики.	Практическая работа.
57	1	Разработка плана проекта. Материалы для лоскутного шитья, подготовка к работе.	Работа с учебником. Практическая работа.
58	1	Оформление результатов.	Оформление результатов.



Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 110»
(МАОУ «СОШ №110»)



59	1	Обсуждение основных этапов проекта.	Анализ возможных технологических решений, определение их достоинств и недостатков в контексте заданной ситуации.
60	1	Оформление индивидуальных учебных планов.	Оформление индивидуальных учебных планов.
61	1	Создание технической документации проекта.	Создание технической документации проекта.
62	1	Создание технологической карты.	Создание технологической карты.
63	1	Оценивание проекта.	Критерии оценивания проекта. Способы оценки. Самооценка.
64	1	Проведение экспертизы своей деятельности.	Проведение экспертизы своей деятельности.
65	1	Защита проекта. Презентация.	Защита проекта. Презентация.
66	1	Анализ проекта.	Анализ проекта.
<i>Раздел «Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения» (4 ч)</i>			
67	1	Социальные и экологические последствия развития технологий сельского хозяйства, энергетики, транспорта в Кемеровской области. Историческое краеведение. Контрольный тест.	Создание презентации по теме. Контрольный тест.
68	1	Современные предприятия города. Основные профессии рынка труда Новокузнецка.	Работа со справочными материалами.
69	1	Функции работников предприятия.	Работа с Интернет-ресурсами.



Муниципальное автономное
 общеобразовательное учреждение
 «Средняя общеобразовательная школа № 110»
 (МАОУ «СОШ №110»)



70	1	Экскурсия на предприятие города.	экскурсия
----	---	----------------------------------	-----------

Тематическое планирование по учебному предмету «Технология»

6 класс

№ урока	Кол-во часов	Тема урока	Примечание
Раздел «Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития» (26 ч)			
1. Мир технологий (8 ч)			
1	1	Содержание и задачи учебного курса «Технология». Вводный инструктаж.	Тест «Правила безопасной работы на уроках технологии»
2	1	Технологическая система как средство для удовлетворения базовых и социальных нужд человека.	Работа с Интернет-ресурсами.
3	1	Управление в технологических системах.	Работа с Интернет-ресурсами
4	1	Понятие о техносфере. Робототехника.	Работа с Интернет-ресурсами.
5	1	Системы автоматического управления.	Работа с Интернет-ресурсами
6	1	Программирование работы устройств.	Работа с Интернет-ресурсами
7	1	Производственные технологии. Технологии сельского хозяйства. Социальные и экологические последствия развития технологий сельского хозяйства, энергетики, транспорта в Кемеровской области.	Работа с Интернет-ресурсами



Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 110»
(МАОУ «СОШ №110»)



8	1	Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений.	Работа с учебником, Интернет-ресурсами.
2. Технологии в сфере быта (4 ч)			
9	1	Экология жилья.	Практическая работа Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера».
10	1	Технологии содержания жилья. Взаимодействие со службами ЖКХ. Применение средств и инструментов ИКТ в сфере обслуживания.	Работа с Интернет-ресурсами.
11	1	Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры	Практическая работа «Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола».
12	1	Хранение продовольственных и непродовольственных продуктов.	Практическая работа «Проектирование кухни на ПК»
3. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи (14 ч)			
13	1	Современные промышленные технологии получения продуктов питания.	Работа с информацией.
14	1	Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Культура потребления: выбор продукта / услуги.	Работа с учебником, с Интернет-ресурсами.
15	1	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	Работа с учебником.
16	1	Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.	Практическая работа «Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря».



Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 110»
(МАОУ «СОШ №110»)



17	1	Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов.	Практическая работа «Технология приготовления блюд из мясных продуктов».
18	1	Санитарные требования при обработке мяса.	Работа с учебником.
19	1	Технология приготовления блюд из мяса .	Практическая работа
20	1	Блюда из птицы	Практическая работа «Технология приготовления блюд из птицы».
21	1	Виды тепловой обработки птицы.	Практическая работа «Тепловая обработка птицы».
22	1	Технология приготовления блюд из птицы.	Практическая работа
23	1	Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.	Практическая работа «Технология приготовления бульонов».
24	1	Технология приготовления щей, борща, рассольника солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями.	Практическая работа «Технология приготовления заправочного супа».
25	1	Меню обеда. Сервировка стола к обеду.	Практическая работа «Составление меню обеда».
26	1	Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.	Создание презентации.
Раздел «Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся» (40 ч)			
<i>1. Введение в проектную деятельность (12 ч)</i>			



Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 110»
(МАОУ «СОШ №110»)



27	1	Логика проектирования технологической системы. Конструкции.	Работа с учебником. Интернет-ресурсами. Основные теоретические сведения, термины.
28	1	Модернизация изделия и создание нового изделия как виды проектирования технологической системы.	Работа с учебником. Интернет-ресурсами. Основные теоретические сведения, термины.
29	1	Основные характеристики конструкций. Контрольный тест.	Работа с учебником. Интернет-ресурсами. Основные теоретические сведения, термины.
30	1	Порядок действий по проектированию конструкции , механизма, по заданным условиям.	Работа с учебником. Интернет-ресурсами. Основные теоретические сведения, термины.
31	1	Моделирование. Функции моделей.	Работа с учебником. Интернет-ресурсами. Основные теоретические сведения, термины.
32	1	Использование моделей в процессе проектирования технологической системы.	Использование моделей в процессе проектирования технологической системы.
33	1	Простые механизмы как часть технологических систем. Робототехника и среда конструирования.	Работа с учебником. Интернет-ресурсами. Основные теоретические сведения, термины.
34	1	Виды движения. Кинематические схемы.	Работа с учебником. Интернет-ресурсами. Основные теоретические сведения,



Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 110»
(МАОУ «СОШ №110»)



			термины.
35	1	Анализ и синтез как средства решения задачи. Техника проведения морфологического анализа.	Работа с учебником. Интернет-ресурсами. Основные теоретические сведения, термины.
36	1	Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов. Бюджет проекта.	Работа с учебником. Интернет-ресурсами. Основные теоретические сведения, термины.
37	1	Специфика фандрайзинга для разных типов проектов.	Работа с учебником. Интернет-ресурсами. Основные теоретические сведения, термины.
38	1	Разработка проектного замысла по алгоритму («бытовые мелочи»)	Работа с учебником. Интернет-ресурсами. Основные теоретические сведения, термины.
2. Разработка и изготовление материального продукта (28 ч)			
39	1	Сборка моделей. Исследование характеристик конструкций.	Описание ситуации в рамках проекта.
40	1	Проектирование и конструирование моделей по известному прототипу.	Работа с учебником. Практическая работа.
41	1	Испытания, анализ, варианты модернизации. Модернизация продукта.	Формулирование проблемы и противоречия. Практическая работа.
42	1	Разработка конструкций в заданной ситуации.	Анализ проблемы с различных точек зрения. Практическая работа.



Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 110»
(МАОУ «СОШ №110»)



43	1	Конструирование простых систем с обратной связью на основе технических конструкторов.	Выявление причин возникновения проблемы и путей ее решения.
44	1	Составление карт простых механизмов, включая сборку действующей модели в среде образовательного конструктора.	Разработка и анализ оригинальных конструкций в заданной ситуации:
45	1	Построение модели механизма, состоящего из 4-5 простых механизмов по кинематической схеме.	Характеристика видов ресурсов. Работа с учебником, Интернет-ресурсами.
46	1	Моделирование с помощью конструктора или в виртуальной среде.	Планирование деятельности. Практическая работа.
47	1	Простейшие роботы.	Работа с учебником. Практическая работа.
48	1	Способы получения химических текстильных волокон.	Работа с информацией. Практическая работа.
49	1	Конструирование швейных изделий	Работа с информацией. Практическая работа.
50	1	Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды.	Составление справочника по теме проекта.
51	1	Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	Составление технологической карты на основе полученных записей.
52	1	Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).	Составление денотатного графа по теме проекта. Составление «лестницы» сужения и расширения понятий.
53	1	Способы моделирования швейных изделий	Анализ возможных технологических решений, определение их достоинств и



Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 110»
(МАОУ «СОШ №110»)



			недостатков в контексте заданной ситуации.
54	1	Приемы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия.	Практическая работа.
55	1	Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюмам.	Анализ возможных технологических решений, определение их достоинств и недостатков в контексте заданной ситуации.
56	1	Технология изготовления швейных изделий Профессия технолог-конструктор.	Практическая работа.
57	1	Критерии качества кроя. Правила безопасной работы.	Работа с учебником. Практическая работа.
58	1	Основные операции при ручных работах.	Анализ возможных технологических решений, определение их достоинств и недостатков в контексте заданной ситуации.
59	1	Основные машинные операции.	Анализ возможных технологических решений, определение их достоинств и недостатков в контексте заданной ситуации.
60	1	Классификация машинных швов.	Оформление индивидуальных учебных планов.
61	1	Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом.	Практическая работа. проекта.



Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 110»
(МАОУ «СОШ №110»)



62	1	Технология обработки среднего шва с застежкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов.	Практическая работа.
63	1	Вязание крючком	Практическая работа.
64	1	Вязание полотна: начало вязания, вязания рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания.	Практическая работа.
65	1	Вязание спицами.	Практическая работа.
66	1	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель .	Практическая работа.
Раздел «Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения» (4 ч)			
67	1	Краеведение. Производство и потребление энергии в регионе проживания учащихся, профессии в сфере энергетики.	Работа с Интернет-ресурсами
68	1	Автоматизированные производства региона проживания.	Работа со справочными материалами.
69	1	Производство материалов и продуктов питания на предприятиях региона.	Работа с Интернет-ресурсами.
70	1	Организация транспорта людей и грузов в регионе проживания. Спектр профессий.	Презентация.

Тематическое планирование по учебному предмету «Технология»

7 класс

№ урока	Кол-во часов	Тема	Примечание
---------	--------------	------	------------



Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 110»
(МАОУ «СОШ №110»)



Раздел «Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития» (24 ч)			
<i>1. Мир технологий (12 ч)</i>			
1	1	Содержание и задачи учебного курса «Технология».	«Правила безопасной работы на уроках технологии»
2	1	Вводный инструктаж.	Тест «Правила безопасной работы на уроках технологии»
3	1	Техносфера, производство, преобразование, распределение, накопление.	Работа с Интернет-ресурсами.
4	1	Передача энергии как технология.	Работа с Интернет-ресурсами
5	1	Использование энергии: механической, электрической, тепловой, гидравлической.	Работа с Интернет-ресурсами
6	1	Машины для преобразования энергии.	Работа с Интернет-ресурсами
7	1	Альтернативные источники энергии.	Работа с Интернет-ресурсами.
8	1	Производственные технологии автоматизированного производства. Социальные и экологические последствия развития технологий энергетики и транспорта	Работа с Интернет-ресурсами
9	1	Нанотехнологии: новые принципы получения материалов с заданными свойствами.	Работа с Интернет-ресурсами
10	1	Нанотехнологии: новые принципы получения продуктов с заданными свойствами.	Работа с Интернет-ресурсами
11	1	Медицинские технологии.	Работа с Интернет-ресурсами
12	1	Создание органов и организмов с искусственной генетической программой.	Работа с Интернет-ресурсами
<i>2. Технологии в сфере быта (4 ч)</i>			



Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 110»
(МАОУ «СОШ №110»)



13	1	Энергетическое обеспечение нашего дома.	Практическая работа с учебником и Интернет-ресурсами.
14	1	Электробезопасность в быту и экология жилища.	Практическая работа с учебником и Интернет-ресурсами.
15	1	Роль освещения в интерьере.	Работа с учебником и Интернет-ресурсами.
16	1	Мини проект «Освещение в интерьере».	Практическая работа с учебником и Интернет-ресурсами.
3. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи (8 ч)			
17	1	Современные промышленные технологии получения продуктов питания.	Работа с учебником и Интернет-ресурсами.
18	1	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	Работа с учебником и Интернет-ресурсами.
19	1	Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи.	Практическая работа «Технология приготовления молочных блюд.».
20	1	Технология приготовления молочных блюд.	Практическая работа «Технология приготовления молочных блюд.».
21	1	Виды теста и выпечки.	Практическая работа «Технология приготовления блюд из теста».
22	1	Технология приготовления блюд из теста.	Практическая работа «Технология приготовления молочных блюд».



Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 110»
(МАОУ «СОШ №110»)



23	1	Меню сладкого стола.	Практическая работа «Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола.».
24	1	Сервировка сладкого стола.	Практическая работа «Технология приготовления молочных блюд.».
Раздел «Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся» (38 ч)			
<i>1. Введение в проектную деятельность (8 ч)</i>			
25	1	Составление программы изучения потребностей.	Работа с учебником. Интернет-ресурсами. Основные теоретические сведения, термины.
26	1	Составление технического задания.	Работа с учебником. Интернет-ресурсами. Основные теоретические сведения, термины.
27	1	Проектирование и конструирование моделей по известному прототипу.	Работа с учебником. Интернет-ресурсами. Основные теоретические сведения, термины.
28	1	Проектирование и конструирование моделей по известному прототипу. Анализ.	Работа с учебником. Интернет-ресурсами. Основные теоретические сведения, термины.
29	1	Испытания, анализ, варианты модернизации. Контрольный тест.	Работа с учебником. Интернет-ресурсами. Основные теоретические сведения, термины.



Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 110»
(МАОУ «СОШ №110»)



30	1	Модернизация продукта.	Работа с учебником. Интернет-ресурсами. Основные теоретические сведения, термины.
31	1	Разработка конструкций в заданной ситуации.	Работа с конструктором. Интернет-ресурсами. Основные теоретические сведения, термины.
32	1	Конструирование простых систем с обратной связью на основе технических конструкторов.	Работа с учебником. Интернет-ресурсами. Основные теоретические сведения, термины.
33	1	Составление карт простых механизмов	Работа с конструктором. Интернет-ресурсами. Основные теоретические сведения, термины.
34	1	Сборка действующей модели в среде образовательного конструктора.	Работа с учебником. Интернет-ресурсами. Основные теоретические сведения, термины.
35	1	Модификация механизма на основе технической документации.	Работа с учебником. Интернет-ресурсами. Основные теоретические сведения, термины.
36	1	Модификация механизма на основе технической документации для получения заданных свойств.	Работа с учебником. Интернет-ресурсами. Основные теоретические сведения, термины.
37	1	Простейшие роботы.	Работа с учебником. Интернет-ресурсами. Основные



Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 110»
(МАОУ «СОШ №110»)



			теоретические сведения, термины.
38	1	Простейшие роботы в технологии.	Работа с учебником. Интернет-ресурсами. Основные теоретические сведения, термины.
39	1	Разработка проекта освещения выбранного помещения. Отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки.	Работа с учебником. Интернет-ресурсами. Основные теоретические сведения, термины.
40	1	Применение средств и инструментов ИКТ в сфере обслуживания.	Работа с учебником. Интернет-ресурсами. Основные теоретические сведения, термины.
2. Разработка и изготовление материального продукта (20 ч)			
41	1	Изготовление материального продукта.	Описание ситуации в рамках проекта.
42	1	Изготовление материального продукта с применением элементарных и сложных рабочих инструментов, и технологического оборудования	Описание ситуации в рамках проекта.
43	1	Конструирование швейных изделий.	Работа с учебником. Практическая работа.
44	1	Построение чертежа прямой юбки.	Формулирование проблемы и противоречия. Практическая работа.
45	1	Приемы моделирования поясной одежды.	Формулирование проблемы и противоречия. Практическая работа.



Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 110»
(МАОУ «СОШ №110»)



46	1	Моделирование поясной одежды.	Формулирование проблемы и противоречия. Практическая работа.
47	1	Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек.	Анализ проблемы с различных точек зрения. Практическая работа.
48	1	Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек журнала мод, с CD и из Интернета.	Анализ проблемы с различных точек зрения. Практическая работа.
49	1	Уход за швейной машиной.	Работа с учебником. Практическая работа.
50	1	Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей.	Работа с учебником. Практическая работа.
51	1	Классификация машинных швов.	Работа с учебником. Практическая работа.
52	1	Выполнение машинных швов.	Работа с учебником. Практическая работа.
53	1	Последовательность изготовления швейных изделий.	Работа с учебником, Интернет-ресурсами. Практическая работа.
54	1	Технология пошива юбки.	Работа с учебником, Интернет-ресурсами. Практическая работа.
55	1	Понятие о ручной росписи тканей.	Планирование деятельности. Практическая работа.
56	1	Понятие о ручной росписи тканей. Холодный батик.	Работа с учебником, Интернет-ресурсами. Практическая работа.
57	1	Технология выполнения ручных стежков.	Работа с учебником. Практическая работа.



Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 110»
(МАОУ «СОШ №110»)



58	1	Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.	Работа с учебником. Практическая работа.
59	1	Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью.	Работа с информацией. Практическая работа.
60	1	Выполнение элементов художественной, белой и владимирской гладью.	Работа с информацией. Практическая работа.
Раздел «Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения» (10 ч)			
61	1	Краеведение. Понятия трудового ресурса. Рынок труда Кемеровской области.	Работа с Интернет-ресурсами
62	1	Современные трудовые ресурсы.	Работа с Интернет-ресурсами
63	1	Характеристики современного рынка труда.	Работа со справочными материалами.
64	1	Особенности современного рынка труда.	Работа с Интернет-ресурсами
65	1	Квалификации и профессии.	Работа с Интернет-ресурсами.
66	1	Цикл жизни профессии.	Работа с Интернет-ресурсами
67	1	Стратегии профессиональной карьеры.	Работа с Интернет-ресурсами.
68	1	Современные требования к кадрам. Контрольный тест.	Работа со справочными материалами.
69	1	Концепция «обучения для жизни». Концепция «обучения через всю жизнь».	Работа с Интернет-ресурсами.
70	1	Социальные и экологические последствия развития технологий сельского хозяйства, энергетики, транспорта в Кемеровской области.	Работа с Интернет-ресурсами.

Тематическое планирование по учебному предмету «Технология»

8 класс



Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 110»
(МАОУ «СОШ №110»)



№ урока	Кол-во часов	Тема	Примечание
Раздел «Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития» (12 ч)			
<i>1. Мир технологий (6 ч)</i>			
1	1	Содержание и задачи учебного курса «Технология». Вводный инструктаж. Контрольный тест.	Контрольный тест
2	1	Социальные и экологические последствия развития технологий сельского хозяйства, транспорта, энергетики в Кемеровской области. Материалы, изменившие мир. Современные материалы: многофункциональные материалы, возобновляемые материалы.	Работа с Интернет-ресурсами.
3	1	Технологии сферы услуг. Применение средств и инструментов ИКТ в сфере обслуживания. Современные информационные технологии. Социальные сети как технология.	Работа с Интернет-ресурсами
4	1	Потребности в перемещении людей и товаров, потребительские функции транспорта.	Работа с Интернет-ресурсами.
5	1	Управление в современном производстве. Роль метрологии в современном производстве. Инновационные предприятия. Техносфера.	Работа с Интернет-ресурсами
6	1	Мониторинг СМИ и ресурсов Интернета по вопросам формирования, продвижения и внедрения новых технологий.	Работа с Интернет-ресурсами
<i>2. Технологии в сфере быта (6 ч)</i>			
7	1	Виды электронагревательных приборов.	Практическая работа с учебником и Интернет-ресурсами.



Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 110»
(МАОУ «СОШ №110»)



8	1	Отопительные электроприборы.	Работа с учебником и Интернет-ресурсами.
9	1	Чтение простой электрической схемы.	Работа с учебником и Интернет-ресурсами.
10	1	Работа счетчика электрической энергии. Способы определения расхода и стоимости электрической энергии.	Работа с учебником и Интернет-ресурсами.
11	1	Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека.	Работа с учебником и Интернет-ресурсами.
12	1	Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.	Работа с учебником и Интернет-ресурсами.
Раздел «Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся» (18 ч)			
1. Введение в проектную деятельность (8 ч)			
13	1	Изготовление информационного продукта по заданному алгоритму.	Работа с учебником. Интернет-ресурсами. Основные теоретические сведения, термины.
14	1	Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарных рабочих инструментов.	Работа с учебником. Интернет-ресурсами. Основные теоретические сведения, термины.
15	1	Разработка проектного замысла в рамках избранного учащимися вида проекта.	Работа с учебником. Интернет-ресурсами. Основные теоретические сведения, термины.



Муниципальное автономное
 общеобразовательное учреждение
 «Средняя общеобразовательная школа № 110»
 (МАОУ «СОШ №110»)



16	1	Логика построения и особенности разработки технологического проекта.	Интернет-ресурсами. Основные теоретические сведения, термины.
17	1	Логика построения и особенности разработки бизнес-проекта (бизнес-план).	Интернет-ресурсами. Основные теоретические сведения, термины.
18	1	Логика построения и особенности разработки инженерного проекта, дизайн-проекта.	Работа с учебником. Интернет-ресурсами. Основные теоретические сведения, термины.
19	1	Специфика фандрайзинга для разных типов проектов.	Работа с учебником. Интернет-ресурсами. Основные теоретические сведения, термины.
20	1	Способы продвижения продукта на рынке.	Работа с учебником. Интернет-ресурсами. Основные теоретические сведения, термины.
2. Разработка и изготовление материального продукта (10 ч)			
21	1	Разработка проекта освещения выбранного помещения	Описание ситуации в рамках проекта.
22	1	Отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки.	Проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах.
23	1	Обоснование проектного решения по основаниям соответствия запросу и требованиям к освещенности и экономичности.	Формулирование проблемы и противоречия. Практическая работа.



Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 110»
(МАОУ «СОШ №110»)



24	1	Проект оптимизации энергозатрат.	Анализ проблемы с различных точек зрения. Практическая работа.
25	1	Обобщение опыта получения продуктов различными субъектами.	Выявление причин возникновения проблемы и путей ее решения.
26	1	Анализ потребительских свойств этих продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства.	Разработка и анализ оригинальных конструкций в заданной ситуации:
27	1	Оптимизация и регламентация технологических режимов производства данного продукта.	Работа с учебником, Интернет-ресурсами. Практическая работа.
28	1	Пилотное применение технологии на основе разработанных регламентов.	Планирование деятельности. Практическая работа.
29	1	Разработка и реализации персонального проекта, направленного на разрешение лично значимой проблемы.	Работа с учебником. Практическая работа.
30	1	Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта.	Работа с информацией. Практическая работа.
Раздел «Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения» (5 ч)			
31	1	Система профильного обучения: права, обязанности и возможности.	Работа с Интернет-ресурсами
32	1	Предпрофессиональные пробы в реальных и / или модельных условиях, дающие представление о деятельности в определенной сфере.	Работа со справочными материалами.
33	1	Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования.	Работа с Интернет-ресурсами.
34	1	Профессиограмма и психограмма профессии. Контрольный тест.	Работа с Интернет-ресурсами.



Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 110»
(МАОУ «СОШ №110»)



35	1	Возможности построения карьеры и профессиональной деятельности в Новокузнецке. Краеведение. Здоровье и выбор профессии.	Работа с Интернет-ресурсами.
----	---	---	------------------------------