

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
Травнинская основная общеобразовательная школа

Рассмотрено на заседании  
педагогического совета  
31.08.2020 г.  
Протокол № 1

Утверждено  
приказ № 64/1  
от 08.09.2020г.



Рабочая программа учебного предмета

**«ТЕХНОЛОГИЯ»**

для 5-8 классов

Автор составитель:  
учитель технологии  
Евдокимова Елена Геннадьевна

### Пояснительная записка

Программа по учебному предмету «Технология» для 5-8 классов создана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования и Концепции духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России на основе авторской программы по технологии А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница, Издательский центр «Вентана-Граф», 2015 год. Рабочая программа для 5-8 классов составлена на основе:

Авторской программы: Технология: программа: 5-7 классы/А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница.-М.: Вентана -Граф, 2014 г. ФГОС

учебников:

*Сеница Н.В. Технология. Технология ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко.- М.: Вентана –Граф, 2015*

*Сеница Н.В. Технология. Технология ведения дома: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко.- М.: Вентана –Граф, 2016*

*Сеница Н.В. Технология. Технология ведения дома: 7класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. - М.: Вентана –Граф, 2017*

*В.Д.Симоненко, А.А.Элнктов, Б.А.Гончаров и др. Технология: 8 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ В.Д. Симоненко.-М.: Вентана –Граф, 2019*

**Цель программы:**

- Формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространенных в нем технологиях;
- Освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- Формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
- Овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;
- Развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- Формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
- Воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительное отношение к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;

- Профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

**Задачами** курса являются:

- сформировать у учащихся необходимые в повседневной жизни базовые приемы ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин;
- овладеть способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в обыденной жизни и будущей профессиональной деятельности;
- научить применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук.

**Общая характеристика учебного предмета «Технология»**

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

Выбор направления обучения учащихся должен исходить из образовательных потребностей и интересов учащихся.

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

- технологическая культура производства;
- распространенные технологии современного производства;
- культура, эргономика и эстетика труда;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор учащимися жизненных, профессиональных планов;
- методы технической, творческой, проектной деятельности;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- творческая проектно-исследовательская деятельность.

**В процессе обучения технологии учащиеся:**

***познакомятся:***

- с ролью технологий в развитии человечества, механизацией труда, технологической культурой производства;
- с функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий; себестоимостью продукции; экономией сырья, энергии, труда;
- элементами домашней экономики, бюджетом семьи, предпринимательской деятельностью, рекламой, ценой, доходом, прибылью, налогом;
- с экологическими требованиями к технологиям, социальными последствиями применения технологий;
- производительностью труда, реализацией продукции;
- предметами потребления, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;
- методами обеспечения безопасности труда, культурой труда, этикой общения на производстве;
- информационными технологиями в производстве и сфере услуг, перспективными технологиями;

***овладеют:***

- основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды, навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- умением распознавать и оценивать свойства конструкционных, текстильных и поделочных материалов;
- умением выбирать инструменты, приспособления и оборудование для выполнения работ, находить необходимую информацию в различных источниках, в том числе с использованием компьютера;

- навыкам чтения и составления конструкторской и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда; выбора проектирования, конструирования, моделирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;
- навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте с учетом имеющихся ресурсов и условий, соблюдения культуры труда;
- навыками организации рабочего места с соблюдением требований безопасности труда и правил пользования инструментами, приспособлениями, оборудованием;
- навыками выполнения технологических операций с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;
- умением разрабатывать учебный творческий проект, изготавливать изделия или получать продукты с использованием освоенных технологий;
- умением соотносить личные потребности с требованиями, предъявляемыми различными массовыми профессиями к личным качествам человека.

Все разделы программы содержат основные теоретические сведения и лабораторно-практические и практические работы. При этом предполагается, что перед выполнением практических работ школьник должен освоить необходимый минимум теоретического материала. Основная форма обучения – учебно-практическая деятельность. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические и практические работы. Программой предусмотрено выполнение обучающимися в каждом учебном году творческого проекта. Соответствующая тема по учебному плану программы предлагается в конце каждого года обучения.

Обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных связей. Это связано с алгеброй и геометрией при проведении расчетных операций и графических построений; с химией при изучении свойств конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов; с физикой при изучении механических характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий; с историей и искусством при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов. При этом возможно проведение интегрированных занятий в рамках отдельных разделов.

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

Учебный план образовательного учреждения на этапе основного общего образования включает 238 учебных часа для обязательного изучения предмета «Технология». В том числе: в 5, 6, 7 классах по 68 часов, из расчета 2 учебных часа в неделю, 8 класс – 34 часа, из расчета 1 час в неделю.

### **Ценностные ориентиры содержания предмета «Технология»**

Программа предусматривает формирование у обучающихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций.

*В результате обучения учащиеся овладеют:*

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими показателями;
- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками применения распространенных ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

*В результате изучения предмета обучающиеся получают возможность ознакомиться:*

- с основными технологическими понятиями и характеристиками;
- технологическими свойствами и назначением материалов;
- назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- видами и назначением бытовой техники, применяемой для повышения производительности домашнего труда;
- видами, приемами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;

- профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;
- со значением здорового питания для сохранения своего здоровья;

*Выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:*

- рационально организовывать рабочее место;
- находить необходимую информацию в различных источниках;
- применять конструкторскую и технологическую документацию;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия, выполнения работ или получения продукта;
- выбирать сырьё, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
- выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;
- соблюдать безопасные приёмы труда и правила пользования ручными инструментами, приспособлениями, машинами, электрооборудованием;
- осуществлять визуально, а также доступными измерительными средствами и приборами контроль качества изготавливаемого изделия или продукта;
- находить и устранять допущенные дефекты;
- проводить разработку творческого проекта по изготовлению изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- планировать работы с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- распределять работу при коллективной деятельности;

*Использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни в целях:*

- понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека; формирования эстетической среды бытия;
- развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности;
- получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
- организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- создания и ремонта изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
- контроля качества выполняемых работ с применением измерительных инструментов и приспособлений;
- выполнения безопасных приёмов труда и правил электробезопасности, санитарии, гигиены;
- оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или оказания услуги;
- построения планов профессионального самоопределения и трудоустройства.

### **Результаты освоения учебного предмета «Технология»**

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

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

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;

- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
  - становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
  - формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
  - проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
  - самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
  - формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
  - развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.
- Метапредметные результаты** освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:
- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
  - алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
  - определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
  - комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
  - выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
  - виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
  - осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
  - формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
  - организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
  - оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
  - соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
  - оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

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

**Предметные результаты** освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

*в познавательной сфере:*

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;

- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;

- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;

- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;

- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

*в трудовой сфере:*

- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов; -овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

*в мотивационной сфере:*

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;

- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

*в эстетической сфере:*

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

*в коммуникативной сфере:*

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
- адекватное использование речевых средств, для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

*в физиолого-психологической сфере:*

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учётом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

**Результаты освоения программы направление «Технологии ведения дома»**

**Раздел «Кулинария»**

*Выпускник научится:*

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

*Выпускник получит возможность научиться:*

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

*Выпускник научится:*

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

*Выпускник получит возможность научиться:*

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили одежды и современные направления моды.

**Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»**

*Выпускник научится:*

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

*Выпускник получит возможность научиться:*

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

**Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»**

*Выпускник научится:*

- планировать варианты личной профессиональной карьеры и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

*Выпускник получит возможность научиться:*

- планировать профессиональную карьеру;
- рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;
- ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;

- оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

**Содержание программы**  
**Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**  
**Тема 1. Интерьер кухни, столовой**

5 класс

**Теоретические сведения.** Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические. Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой. Проектирование кухни с помощью ПК.

**Тема 2. Интерьер жилого дома**

6 класс

**Теоретические сведения.** Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка.

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. 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 окон.

**Тема 3. Комнатные растения в интерьере**

6 класс

**Теоретические сведения.** Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приёмы 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.** Перевалка (пересадка) комнатных растений. Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

**Тема 4. Освещение жилого помещения.**  
**Предметы искусства и коллекции в интерьере**

7 класс

**Теоретические сведения.** Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки.

Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное.

Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Систематизация коллекции, книг.

**Тема 5. Гигиена жилища**

7 класс

**Теоретические сведения.** Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Генеральная уборка кабинета технологии.

Подбор моющих средств для уборки помещения.

**Тема 6. Экология жилища**

8 класс

**Теоретические сведения.** Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища. **Лабораторно-практические и практические работы.** Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Ознакомление с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде).

Изучение конструкции водопроводных смесителей.

**Тема 7. Водоснабжение и канализация в доме**

8 класс

**Теоретические сведения.** Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники.

Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды.

Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Экологические проблемы, связанные с их утилизацией.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома.

Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.

**Раздел «Электротехника»**

**Тема 1. Бытовые электроприборы**

5 класс

**Теоретические сведения.** Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

7 класс

**Теоретические сведения.** Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Робот пылесос. Понятие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата (климатические приборы): кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.

Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

8 класс

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

Отопительные электроприборы. Назначение, устройство, правила эксплуатации рефлектора, воздушонагревателя, 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.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Ознакомление с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

### **Тема 2. Электромонтажные и сборочные технологии**

8 класс

**Теоретические сведения.** Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах.

Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Приёмы монтажа и соединений установочных проводов и установочных изделий.

Правила безопасной работы с электроустановками, при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ. **Лабораторно-практические и практические работы.** Чтение простой электрической схемы. Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследование работы цепи при различных вариантах её сборки.

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

### **Тема 3. Электротехнические устройства с элементами автоматики**

8 класс

**Теоретические сведения.** Принципы работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей. Схема квартирной электропроводки. Подключение бытовых приёмников электрической энергии.

Работа счётчика электрической энергии. Способы определения расхода и стоимости электрической энергии. Возможность одновременного включения нескольких бытовых приборов в сеть с учётом 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 безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств. **Лабораторно-практические и практические работы.** Изучение схем квартирной электропроводки. Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц. Ознакомление с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

## **Раздел «Кулинария»**

### **Тема 1. Санитария и гигиена на кухне**

5 класс

**Теоретические сведения.** 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 приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, кухонным инвентарём. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком. **Лабораторно-практические и практические работы.** Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

### **Тема 2. Физиология питания**

5 класс

**Теоретические сведения.** 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.

### **Тема 3. Бутерброды и горячие напитки**

5 класс

**Теоретические сведения.** 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, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао).

Дегустация блюд. Оценка качества.

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

### **Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий**

5 класс

**Теоретические сведения.** 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.

### **Тема 5. Блюда из овощей и фруктов**

5 класс

**Теоретические сведения.** Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных 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, наиболее распространённые формы нарезки 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 варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, 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 варёных овощей и фруктов.

Дегустация блюд. Оценка качества.

**Тема 6. Блюда из яиц**

5 класс

**Теоретические сведения.** 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 варёных 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.

**Тема 7. Приготовление завтрака.**

**Сервировка стола к завтраку**

5. класс

**Теоретические сведения.** 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.

**Тема 8. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря**

6. класс

**Теоретические сведения.** 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 солёной 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.** Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы.  
Определение качества термической обработки рыбных блюд.  
Приготовление блюд из морепродуктов.

**Тема 9. Блюда из мяса**

6 класс  
**Теоретические сведения.** 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.

**Тема 10. Блюда из птицы**

6 класс  
**Теоретические сведения.** 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.

**Тема 11. Заправочные супы**

6 класс  
**Теоретические сведения.** Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.  
Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.  
**Лабораторно-практические и практические работы.** Приготовление заправочного супа.

**Тема 12. Приготовление обеда.**  
**Сервировка стола к обеду**

6 класс  
**Теоретические сведения.** Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда.  
Подача блюд. 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.

**Тема 13. Блюда из молока и кисломолочных продуктов**

7 класс  
**Теоретические сведения.** Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд.

Технология приготовления 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.

**Тема 14. Изделия из жидкого теста**

7 класс

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

Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Определение качества мёда.

Приготовление изделий из жидкого теста.

**Тема 15. Виды теста и выпечки**

7 класс

**Теоретические сведения.** 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. Рецепт и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер. **Лабораторно-практические и практические работы.**

Приготовление изделий из пресного слоёного теста.

Приготовление изделий из песочного теста.

**Тема 16. Сладости, десерты, напитки**

7 класс

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

**Лабораторно-практические и практические работы.** Приготовление сладких блюд и напитков.

**Тема 17. Сервировка сладкого стола.**

**Праздничный этикет**

7 класс

**Теоретические сведения.** Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол - фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

**Раздел «Создание изделия из текстильных материалов»**

**Тема 1. Свойства текстильных материалов**

5 класс

**Теоретические сведения.** 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 и изнаночной сторон в ткани.

Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

6 класс

**Теоретические сведения.** 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.

7. класс

**Теоретические сведения.** Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

**Тема 2 Конструирование швейных изделий**

5 класс

**Теоретические сведения.** 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. 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.

6 класс

**Теоретические сведения.** 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 для построения чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).

7 класс

**Теоретические сведения.** 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.

**Тема 3. Моделирование швейных изделий**

6 класс

**Теоретические сведения.** Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Моделирование выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

7 класс

**Теоретические сведения.** Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками.

Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Моделирование юбки.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

**Тема 4. Швейная машина**

5 класс

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

**Лабораторно-практические и практические работы.** Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками.

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

Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

6 класс

**Теоретические сведения.** Устройство машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её 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. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины. Подготовка выкройки к раскрою.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Устранение дефектов машинной строчки.

Применение приспособлений к швейной машине.

Выполнение прорезных петель.

Пришивание пуговицы.

7 класс

**Теоретические сведения.** 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.

**Тема 5. Технология изготовления швейных изделий**

5 класс

**Теоретические сведения.** Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы 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-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок.

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).

Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.

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 вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, 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). Профессии закройщик, портной. **Лабораторно-практические и практические работы.**

Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

6 класс

**Теоретические сведения.** 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 прямых копировальных стежков.

Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.

Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.

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 застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки 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.  
Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия.  
Окончательная обработка изделия.

7 класс

**Теоретические сведения.** Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем.

Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание.  
Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом.  
Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине.  
Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок.  
Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.  
Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве.  
Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.  
Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.  
Обработка складок.  
Подготовка и проведение примерки поясного изделия.  
Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза.  
Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.  
Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

**Раздел «Художественные ремёсла»**  
**Тема 1. Декоративно-прикладное искусство**

5 класс

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

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

**Лабораторно-практические и практические работы.** Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей).

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

## **Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства**

5 класс

**Теоретические сведения.** Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции.

Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые 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.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

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

## **Тема 3. Лоскутное шитьё**

5 класс

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

Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) 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.

## **Тема 4. Вязание крючком**

6 класс

**Теоретические сведения.** 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. Расчёт 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, вязание 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.

## **Тема 5. Вязание спицами**

6 класс

**Теоретические сведения.** 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 полотна лицевыми и изнаночными петлями.

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.

## **Тема 6. Ручная роспись тканей**

7 класс

**Теоретические сведения.** 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.

**Тема 7. Вышивание**

7 класс

**Теоретические сведения.** Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы 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. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы.

Профессия вышивальщица.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками.

Выполнение образца вышивки в технике крест.

Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо.

Выполнение образца вышивки атласными лентами.

**Раздел «Семейная экономика»**

**Тема 1. Бюджет семьи**

8 класс

**Теоретические сведения.** Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности. Потребительская корзина одного человека и членов семьи.

Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.

Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки. Способы защиты прав потребителей.

Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров.

**Практические работы.** Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учётом её состава. Изучение цен на рынке товаров и услуг в целях минимизации расходов в бюджете семьи.

Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей.

Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности: обоснование объектов и услуг, примерная оценка доходности предприятия.

**Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» Тема 1. Сферы производства и разделение труда**

8 класс

**Теоретические сведения.** Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия.

Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Ознакомление с деятельностью производственного предприятия.

Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

**Тема 2. Профессиональное образование и профессиональная карьера**

8 класс

**Теоретические сведения.** Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы индустриального производства и сервиса в регионе.

Региональный рынок труда и его конъюнктура. Специальность, производительность и оплата труда.

Классификация профессий. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности. Мотивы и ценностные ориентации самоопределения.

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 в профессиональной деятельности.

Здоровье и выбор профессии.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Ознакомление с профессиограммами массовых для региона профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда.

Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства. Составление плана физической подготовки к предполагаемой профессии.

**Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»**

**Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность**

5 класс

**Теоретические сведения.** Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и 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 проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта. **Практические работы.** Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

**Варианты творческих проектов:** «Планирование кухни-столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи», «Столовое бельё», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика» и др.

6 класс

**Теоретические сведения.** Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

**Практические работы.** Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

**Варианты творческих проектов:** «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Приготовление воскресного семейного обеда», «Наряд для семейного обеда», «Вяжем аксессуары крючком или спицами», «Любимая вязаная игрушка» и др.

7 класс

**Теоретические сведения.** Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников.

**Практические работы.** Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

**Варианты творческих проектов:** «Умный дом», «Комплект светильников для моей комнаты», «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки», «Праздничный наряд», «Юбка-килт», «Подарок своими руками», «Атласные ленточки» и др.

8 класс

**Теоретические сведения.** Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта.

**Практические работы.** Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных. Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием ПК. Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации.

**Варианты творческих проектов:** «Семейный бюджет», «Бизнес-план семейного предприятия», «Дом будущего», «Мой профессиональный выбор» и др.

Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности 5 класс

| Темы раскрывающие (входящие) данный раздел программы и число часов, отводимых на данный раздел | Основное содержание по темам | Характеристика основных видов деятельности учащихся |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|-----------------------------------------------------|
| Раздел 1. Проектная деятельность (1ч)                                                          |                              |                                                     |

|                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ма 1. Проектная деятельность (1ч)                      | Понятие о проектной деятельности, творческих проектах, этапах их подготовки и реализации                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий, мотивация к учебной деятельности. Самостоятельная работа: выполнение эскизов проектов.                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Раздел 2. Оформление интерьера (5ч)</b>             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| ма 1. Интерьер кухни-столовой. Оборудование кухни (1ч) | <p>Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.</p> <p>Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере.</p> <p>Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <p>Находить и представлять информацию по истории интерьера народов мира.</p> <p>Знакомиться с функциональными, эстетическими, санитарно-гигиеническими требованиями к интерьеру.</p> <p>Выполнять эскизы интерьера кухни, столовой, кухни-столовой.</p> <p>Выполнять эскизы элементов декоративного оформления столовой.</p>                                                                                                                                     |
| ма 2. Творческий проект «Кухня моей мечты» (4ч)        | Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности. Подготовка доклада к защите проекта.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Выполнение эскиза интерьера кухни. Защита проекта.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Раздел 3. Кулинария (16ч)</b>                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| ма 1. Санитария и гигиена на кухне (4ч)                | <p>Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений.</p> <p>Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.</p> <p>Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций.</p> <p>Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах</p> | <p>Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи.</p> <p>Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.</p> <p>Анализировать требования к соблюдению технологических процессов приготовления пищи.</p> <p>Осваивать безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.</p> <p>Оказывать первую помощь при ожогах и порезах</p> |
| ма 2. Здоровое питание (1ч)                            | <p>Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах.</p> <p>Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <p>Изучать основы физиологии питания человека.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов.</p> <p>Находить рецепты блюд, отвечающие принципам рационального питания.</p>                                                                                                                                                                                                            |

|                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                           | микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| ма<br>терброды.<br>рячие напитки<br>ч)                    | 3. Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки.<br>Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.<br>Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорты чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания.<br>Сорты кофе и какао. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао.<br>Требования к качеству готовых напитков                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Выполнять эскизы художественного оформления бутербродов.<br>Приготавливать и оформлять бутерброды.<br>Подсушивать хлеб для канapé в жарочном шкафу или тостере.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| ма 4. Блюда из<br>уп, бобовых,<br>картонных<br>делий (4ч) | Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Первичная и тепловая обработка. Правила приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий; соотношение продуктов и кол-ва воды. Способы определения готовности; подача готового блюда. Инвентарь и оборудование                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Определение соотношения кол-ва воды и продуктов; Выбор режима работы эл. приборов. Приготовление и оформление блюд. Соблюдение т.б. при работе                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| ма 5. Блюда из<br>овощей (4ч)                             | Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Ее влияние на качество и сохранность продуктов.<br>Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования.<br>Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей. Определение количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях.<br>Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения.<br>Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей.<br>Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета | Определять доброкачественность овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов.<br>Выполнять сортировку, мойку, очистку, промывание овощей.<br>Экономно расходовать продукты.<br>Выполнять нарезку овощей соломкой, кубиками, кружочками, дольками, кольцами и др.<br>Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов.<br>Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приемов нарезки.<br>Читать технологическую документацию.<br>Соблюдать последовательность приготовления блюд по инструкционной карте.<br>Готовить салат из сырых овощей.<br>Осваивать безопасные приемы тепловой обработки овощей.<br>Готовить гарниры и блюда из вареных овощей.<br>Правильно оценивать готовые блюда. Выполнять эскизы оформления салатов для салатниц различной формы. |

|                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                   | <p>овощей и содержания в них витаминов.</p> <p>Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску, и листьями зелени.</p> <p>Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание, пассерование, бланширование). Преимущества и недостатки различных способов варки овощей.</p> <p>Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд</p> | <p>Рассчитывать калорийность приготовленных блюд.</p> <p>Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| ма 9. Блюда из ц (1ч)                                                                             | <p>Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <p>Изучать способы определения свежести яиц.</p> <p>Выполнять художественное оформление яиц к народным праздникам.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| ма 10. рвировка стола к втраку. орческий проект разделам улинария окресный втрак в моей мье» (3ч) | <p>Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.</p> <p>Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта. Подготовка доклада к защите проекта.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <p>Выполнять сервировку стола к завтраку.</p> <p>Выполнять сервировку различных видов праздничного стола (по бригадам). Защита проекта.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Раздел 4. Создание изделий из технических материалов (28ч)</b>                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| ма 1. Элементы териаловедения ч)                                                                  | <p>Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон (хлопка и льна).</p> <p>Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в домашних условиях.</p> <p>Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды переплетений нитей в тканях.</p> <p>Сравнительные характеристики тканей из натуральных волокон. Виды переплетений нитей в тканях.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <p>Изучать характеристики различных видов волокон и тканей по коллекциям.</p> <p>Исследовать свойства тканей из натуральных волокон .</p> <p>Распознавать виды ткани.</p> <p>Определять виды переплетения нитей в ткани.</p> <p>Исследовать свойства долевой и уточной нитей в ткани.</p> <p>Определять лицевую и изнаночную стороны ткани.</p> <p>Определять направление долевой нити в ткани.</p> <p>Проводить сравнительный анализ прочности окраски различных тканей.</p> <p>Оформлять результаты исследований</p> |

|                                             |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ма<br>нструирование<br>ейных изделий<br>ч)  | 2. | <p>Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды .Виды фартуков, фартук в национальном костюме.</p> <p>Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Особенности строения мужской, женской и детской фигуры. Основные точки и линии измерения фигуры человека. Мерки, необходимые для построения чертежа фартука, правила их измерения, условные изображения. Прибавки и их роль в свободном облегании фигуры</p> <p>Последовательность построения чертежа фартука в М 1:4 и по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий</p> <p>Способы моделирования фартука. Выбор отделки изделия. Художественное оформление народной одежды. Определение количества ткани на изделие.</p> <p>Поиск в Интернете современных моделей, построение выкроек. Подготовка выкройки к раскрою.</p>                  | <p>Анализировать особенности фигуры человека различных типов и направления моды</p> <p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.</p> <p>Строить чертеж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.</p> <p>Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.</p> <p>Рассчитывать количество ткани на изделие.</p> <p>Моделировать выбранный фасон швейного изделия по чертежу его основы.</p> <p>Выполнять подготовку выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою</p>                            |
| ма 3. Швейные<br>чные работы (2ч)           |    | Прямые стежки, строчки, их виды. Правила техники безопасности при работе.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <p>Выполнение ручных и машинных стежков.</p> <p>Изготовление салфетки. Отработка стежков, анализ работы</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| ма 4. Элементы<br>шиноведения<br>ч)         |    | <p>Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации. Характеристики и области применения современных швейных, краеобметочных и вышивальных машин с программным управлением.</p> <p>Бытовая швейная машина, ее технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.</p> <p>Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине ( по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъёмом лапки), регулировка длины стежка, приемы закрепления строчки обратным ходом.</p> <p>Включение и выключение механизма махового колеса, устройство моталки, заправка верхней и нижней нитей, запуск машины, регулировка скорости.</p> | <p>Изучать устройство современной бытовой швейной машины.</p> <p>Включать и выключать маховое колесо. Наматывать нить на шпульку.</p> <p>Заправлять верхнюю и нижнюю нити.</p> <p>Выполнять машинные строчки на ткани по намеченным линиям.</p> <p>Выполнять машинные строчки с различной длиной стежка, закреплять строчку обратным ходом машины.</p> <p>Регулировать качество машинной строчки для различных видов тканей.</p> <p>Анализировать причины возникновения дефектов машинной строчки и находить способы их устранения.</p> <p>Овладевать безопасными приемами труда</p> |
| ма 5. Проект<br>артук для<br>боты на кухне» |    | Ручные стежки и строчки: сметочные, заметочные, копировальные, наметочные. Правила безопасной работы с колющими инструментами. Конструкция и технология выполнения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <p>Выполнять образцы ручных и машинных стежков, строчек и швов.</p> <p>Отрабатывать точность движений, координацию и</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 0ч) | <p>машинных швов, их условные графические обозначения. Длина стежка, ширина шва. Назначение и технология выполнения соединительных, краевых, отделочных швов, способы распускания швов.</p> <p>Подготовка ткани к раскрою – декатировка, выявление дефектов, определение долевой нити, лицевой и изнаночной сторон. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса, с учетом припусков на швы. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.</p> <p>Правила выполнения следующих технологических операций:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. обработка деталей кроя;</li> <li>2. обработка карманов, пояса;</li> <li>3. обметывание швов ручным и машинным способами;</li> <li>4. обработка вытачек с учетом их расположения на деталях изделия;</li> <li>5. обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом;</li> <li>6. обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами.</li> </ol> <p>Сборка изделия. – скалывание, сметывание. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.</p> <p>Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Художественная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных волокон, оборудование рабочего места для ВТО. Контроль качества готового изделия. Подготовка доклада к защите проекта.</p> | <p>глазомер при выполнении швов.</p> <p>Обосновывать выбор вида соединительных, краевых и отделочных швов для данного изделия в зависимости от его конструкции, технологии изготовления, свойства ткани и наличия необходимого оборудования.</p> <p>Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою.</p> <p>Планировать время и последовательность выполнения отдельных операций и работы в целом.</p> <p>Выполнять раскладку выкроек на различных тканях.</p> <p>Переводить контурные и контрольные линии выкройки на парные детали кроя.</p> <p>Читать технологическую документацию и выполнять образцы поузловой обработки швейных изделий.</p> <p>Подготавливать и проводить примерку, исправлять дефекты.</p> <p>Стачивать детали и выполнять отделочные работы.</p> <p>Овладевать безопасными приемами труда.</p> <p>Выбирать режим и выполнять влажно-тепловую обработку изделия.</p> <p>Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.</p> |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## Раздел 5. Художественные ремёсла (18ч)

|                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ма<br>коративно<br>икладное изделие<br>я кухни (8ч) | <p>1. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута.</p> <p>– Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Материалы для лоскутной пластики: ткани, тесьма, отделочные шнуры, ленты, кружева, тюль и др. Подготовка материалов к работе (определение прочности окраски, стирка, накрахмаливание, подбор по цвету, фактуре и рисунку). Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов.</p> | <p>Обсуждение различных видов техники лоскутного шитья. Составление орнаментов на компьютере для лоскутного шитья с помощью графического редактора. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги.</p> <p>Подбор лоскутов ткани, соответствующих по цвету, фактуре, качеству волокнистого состава. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья. Обсуждение наиболее удачных работ. Работа в группе.</p> <p>Построение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций. Организация рабочего места.</p> <p>Выполнение эскизов прихватки, выполнение раскроя по</p> |
| ма 2. Творческий                                    | Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

|                                                                |                                                                                                                                   |                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| оект «Изделие в<br>хнике лоскутного<br>итья для кухни»<br>(0ч) | творчества. Применение лоскутной пластики в народном и<br>современном костюме, интерьере. Подготовка доклада к защите<br>проекта. | шаблонам. Технология изготовления прихватки из лоскутков.<br>Материалы, инструменты, оборудование. Защита проекта. |
|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 6 класс

### Содержание программы

#### Оформление интерьера (8ч)

##### Основные теоретические сведения

Планировка жилого дома. Экологические материалы. Зонирование помещений жилого дома. Композиция в интерьере: виды композиции, ритм.

Декоративное оформление интерьера (цвет, отделочные материалы, текстиль).

Использование комнатных растений в интерьере, их декоративная ценность и влияние на микроклимат помещения.

##### Практические работы

Творческий проект «Растения в интерьере комнаты».

#### Кулинария (12ч)

##### Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (4ч)

##### Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных видов. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции.

##### Практические работы

Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жарение рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы.

##### Блюда из мяса и мясных продуктов (4ч)

##### Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности мяса. Виды мяса и мясных продуктов. Технология подготовки мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Технология разделки и приготовления блюд из птицы.

##### Практические работы

Определение доброкачественности мяса. Приготовление блюд из мяса. Приготовление блюд из птицы.

##### Приготовление первых блюд (1ч)

##### Основные теоретические сведения

Технология приготовления первых блюд. Классификация супов.

##### Практические работы

Приготовление заправочного супа.

##### Сервировка стола к обеду. Этикет (3ч)

##### Основные теоретические сведения

Понятие о калорийности продуктов. Правила сервировки стола к обеду. Правила поведения за столом.

##### Практические работы

Творческий проект «Приготовление воскресного обеда».

##### Создание изделий из текстильных материалов (30ч)

##### Элементы материаловедения (1ч)

##### Основные теоретические сведения

Текстильные материалы из химических волокон и их свойства. Способы получения химических волокон.

#### Практические работы

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

### **Конструирование швейных изделий (11ч)**

#### Основные теоретические сведения

Виды плечевой одежды. Традиционная плечевая одежда (национальный костюм). Конструирование плечевой одежды. Общие правила снятия мерок для построения чертежа плечевой одежды.

#### Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование швейного изделия.

### **Швейные ручные работы (2ч)**

#### Основные теоретические сведения

Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иглками, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных строчек и стежков. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ.

#### Практические работы

Изготовление образцов ручных стежков и строчек.

### **Элементы машиноведения (2ч)**

#### Основные теоретические сведения

Машинные иглы: устройство, подбор, замена. Дефекты машинной строчки и их устранение. Уход за швейной машиной. Приспособления к швейной машине.

#### Практические работы

Замена швейной иглы. Выполнение образцов швов (обтачного и обтачного в кант).

### **Проект «Наряд для семейного обеда» (14ч)**

#### Основные теоретические сведения

Примерка швейного изделия и устранение дефектов. Способы обработки проймы и горловины, застёжек. Обработка плечевых, боковых срезов. Подготовка доклада к защите проекта.

#### Практические работы

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Выкраивание подкройной обтачки. Обработка горловины швейного изделия. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Контроль и оценка качества готового изделия. Защита проекта.

### **Художественные ремёсла (18ч)**

### **Вязание крючком и спицами (8ч)**

### **Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами» (10ч)**

#### Основные теоретические сведения

Ассортимент вязанных изделий в современной моде. Инструменты и материалы для вязания. Схемы для вязания, условные обозначения.

#### Практические работы

Подбор крючка и спиц в соответствии с пряжей. Основные способы вязания крючком полотна, по кругу. Набор петель спицами, вязание лицевых и изнаночных петель, кромочных петель. Закрытие петель последнего ряда. Создание схем для вязания с помощью компьютера. Выполнение и защита проекта «Вяжем аксессуары крючком и спицами».

Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности 6 класс

| Темы раскрывающие (входящие) данный раздел программы и число часов, вводимых на данный раздел   | Основное содержание по темам                                                                                                                                                                                                        | Характеристика основных видов деятельности учащихся                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Раздел 1. Оформление интерьера (8ч)</b>                                                      |                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Тема 1. Вводный урок. Планировка и интерьер жилого дома (2ч)                                    | Планировка жилого дома. Экологические материалы. Зонирование помещений жилого дома. Композиция в интерьере: виды композиции, ритм. Декоративное оформление интерьера (цвет, отделочные материалы, текстиль).                        | Находить и представлять информацию по истории интерьера народов мира.<br>Знакомиться с функциональными, эстетическими, санитарно-гигиеническими требованиями к интерьеру.<br>Выполнять эскизы интерьера жилого дома.<br>Выполнять эскизы элементов декоративного оформления интерьера жилого дома. |
| Тема 2. Комнатные растения. Обоснование проекта «Растения в интерьере жилого дома» (2ч)         | Использование комнатных растений в интерьере, их декоративная ценность и влияние на микроклимат помещения.<br>Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности. Подготовка доклада к защите проекта.                      | Выполнение эскиза интерьера жилого дома.<br>Выполнение творческого проекта «Растения в интерьере комнаты».                                                                                                                                                                                         |
| Тема 3. Творческий проект «Растения в интерьере жилого дома» (2ч)                               | Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности. Подготовка доклада к защите проекта.                                                                                                                                    | Выполнение творческого проекта «Растения в интерьере комнаты».                                                                                                                                                                                                                                     |
| Тема 4. Защита проекта «Растения в интерьере жилого дома» (2ч)                                  | Правила защиты проекта.                                                                                                                                                                                                             | Анализ по предложенным критериям. Защита проекта.                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Раздел 2. Кулинария (12ч)</b>                                                                |                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Тема 1. Рыба. Пищевая ценность, технология первичной и тепловой кулинарной обработки рыбы. (2ч) | Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных видов. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. | Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка рыбы. Варка и жарение рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы.                                                        |
| Тема 2. Приготовление блюд из рыбы» (2ч)                                                        | Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции.                                                                                                                     | Варка и жарение рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы. Находить рецепты блюд, отвечающие принципам рационального питания.                                                                                                                          |
| Тема 3. Мясо. Пищевая ценность, технология                                                      | Понятие о пищевой ценности мяса. Виды мяса и мясных продуктов. Технология подготовки мяса к тепловой обработке.                                                                                                                     | Определение доброкачественности мяса. Приготовление блюд из мяса. Приготовление блюд из                                                                                                                                                                                                            |

|                                                                                                     |                                                                                                                                                                                |                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| рвичной и тепловой<br>лиментарной обработки<br>са(2ч)                                               | Санитарные требования при обработке мяса. Технология разделки и приготовления блюд из птицы.                                                                                   | птицы.                                                                                                                       |
| ма 4. ПР.<br>приготовления блюда<br>мяса»(2ч)                                                       | Технология подготовки мяса к тепловой обработке.<br>Санитарные требования при обработке мяса. Технология разделки и приготовления блюд из птицы.                               | Определение доброкачественности мяса.<br>Приготовление блюд из мяса. Приготовление блюд из птицы.                            |
| ма 5. Супы.<br>технология<br>иготовления первых<br>юд (1ч)                                          | Технология приготовления первых блюд. Классификация супов.                                                                                                                     | Приготовление заправочного супа.                                                                                             |
| ма 6. Сервировка<br>ола к обеду. Этикет.<br>орческий проект<br>риготовление<br>скресного обеда»(1ч) | Понятие о калорийности продуктов. Правила сервировки стола к обеду. Правила поведения за столом. Подготовка доклада к защите проекта.                                          | Выполнять сервировку стола к обеду                                                                                           |
| ма 7. ПР. Творческий<br>оект «Приготовление<br>скресного обеда»(2ч)                                 | Особенности сервировки стола к обеду. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.<br>Подача готовых блюд к столу. | Выполнять сервировку стола к обеду<br>Выполнять сервировку различных видов праздничного стола (по бригадам). Защита проекта. |

### Раздел 3. Создание изделий из технических материалов (30ч)

|                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ма 1. Элементы<br>териаловедения (1ч)         | Текстильные материалы из химических волокон и их свойства. Способы получения химических волокон. Виды нетканых материалов.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон. Определять состав тканей по их свойствам.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| ма 2.<br>нструирование<br>ейных изделий (11ч) | Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Особенности строения мужской, женской и детской фигуры. Основные точки и линии измерения фигуры человека. Мерки, необходимые для построения чертежа плечевого изделия, правила их измерения, условные изображения. Прибавки и их роль в свободном облегании фигуры<br>Последовательность построения чертежа плечевого изделия в М 1:4 и по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий<br>Способы моделирования плечевого изделия. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Художественное оформление. Определение количества ткани на изделие.<br>Поиск в Интернете современных моделей, построение выкроек. Подготовка выкройки к раскрою. | Анализировать особенности фигуры человека различных типов и направления моды<br>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.<br>Строить чертеж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.<br>Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.<br>Рассчитывать количество ткани на изделие.<br>Моделировать выбранный фасон швейного изделия по чертежу его основы.<br>Выполнять подготовку выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою |

|                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ма 3. Швейные<br>чные работы (2ч)                                     | Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иглами, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных строчек и стежков. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ. | Изготовление образцов ручных стежков и строчек.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| ма 4. Элементы<br>шиноведения (2ч)                                    | Машинные иглы: устройство, подбор, замена. Дефекты машинной строчки и их устранение. Уход за швейной машиной. Приспособления к швейной машине.                                                                                                                                                     | Замена швейной иглы. Выполнение образцов швов (обтачного и обтачного в кант).<br>Регулировать качество машинной строчки для различных видов тканей.<br>Анализировать причины возникновения дефектов машинной строчки и находить способы их устранения.<br>Овладевать безопасными приемами труда                                                                                                                |
| ма 5. Проект «Наряд<br>я семейного обеда»<br>(4ч)                     | Примерка швейного изделия и устранение дефектов. Способы обработки проймы и горловины, застёжек. Обработка плечевых, боковых срезов. Подготовка доклада к защите проекта.                                                                                                                          | Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Выкраивание подкройной обтачки. Обработка горловины швейного изделия. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Контроль и оценка качества готового изделия. Защита проекта.<br>Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. |
| <b>Раздел 5. Художественные ремёсла (18ч)</b>                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| ма 1. Вязание<br>рючком и спицами (8ч)                                | Ассортимент вязанных изделий в современной моде. Инструменты и материалы для вязания. Схемы для вязания, условные обозначения                                                                                                                                                                      | Подбор крючка и спиц в соответствии с пряжей.<br>Основные способы вязания крючком полотна, по кругу. Набор петель спицами, вязание лицевых и изнаночных петель, кромочных петель. Закрытие петель последнего ряда. Создание схем для вязания с помощью компьютера. Выполнение проекта.                                                                                                                         |
| ма 2. Творческий<br>оект «Вяжем<br>сессуары крючком и<br>ицами» (10ч) | Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Подготовка доклада к защите проекта.                                                                                                                                                                                             | Защита проекта «Вяжем аксессуары крючком и спицами».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

### Содержание программы 7 класс

#### Оформление интерьера (3ч)

##### Основные теоретические сведения

Планировка жилого дома. Экологические материалы. Зонирование помещений жилого дома. Композиция в интерьере: виды композиции, ритм.

Декоративное оформление интерьера (цвет, отделочные материалы, текстиль).

Использование комнатных растений в интерьере, их декоративная ценность и влияние на микроклимат помещения.

#### Практические работы

Творческий проект «Растения в интерьере комнаты».

### **Кулинария (11ч)**

#### **Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (3ч)**

##### Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных видов. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции.

##### Практические работы

Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жарение рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы.

#### **Блюда из мяса и мясных продуктов (4ч)**

##### Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности мяса. Виды мяса и мясных продуктов. Технология подготовки мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Технология разделки и приготовления блюд из птицы.

##### Практические работы

Определение доброкачественности мяса. Приготовление блюд из мяса. Приготовление блюд из птицы.

#### **Приготовление первых блюд (1ч)**

##### Основные теоретические сведения

Технология приготовления первых блюд. Классификация супов.

##### Практические работы

Приготовление заправочного супа.

#### **Сервировка стола к обеду. Этикет (3ч)**

##### Основные теоретические сведения

Понятие о калорийности продуктов. Правила сервировки стола к обеду. Правила поведения за столом.

##### Практические работы

Творческий проект «Приготовление воскресного обеда».

### **Создание изделий из текстильных материалов (24ч)**

#### **Элементы материаловедения (1ч)**

##### Основные теоретические сведения

Текстильные материалы из химических волокон и их свойства. Способы получения химических волокон.

##### Практические работы

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

#### **Конструирование швейных изделий (5ч)**

##### Основные теоретические сведения

Виды плечевой одежды. Традиционная плечевая одежда (национальный костюм). Конструирование плечевой одежды. Общие правила снятия мерок для построения чертежа плечевой одежды.

##### Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование швейного изделия.

## **Швейные ручные работы (2ч)**

### Основные теоретические сведения

Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иглами, булавками, ножницами.

Ручные строчки и стежки, виды ручных строчек и стежков. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ.

Терминология ручных работ.

### Практические работы

Изготовление образцов ручных стежков и строчек.

## **Элементы машиноведения (2ч)**

### Основные теоретические сведения

Машинные иглы: устройство, подбор, замена. Дефекты машинной строчки и их устранение. Уход за швейной машиной. Приспособления к швейной машине.

### Практические работы

Замена швейной иглы. Выполнение образцов швов (обтачного и обтачного в кант).

## **Проект «Наряд для семейного обеда» (14ч)**

### Основные теоретические сведения

Примерка швейного изделия и устранение дефектов. Способы обработки проймы и горловины, застёжек. Обработка плечевых, боковых срезов. Подготовка доклада к защите проекта.

### Практические работы

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Выкраивание подкройной обтачки. Обработка горловины швейного изделия. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Контроль и оценка качества готового изделия. Защита проекта.

## **Художественные ремёсла (18ч)**

### **Вязание крючком и спицами (8ч)**

### **Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами» (10ч)**

### Основные теоретические сведения

Ассортимент вязанных изделий в современной моде. Инструменты и материалы для вязания. Схемы для вязания, условные обозначения.

### Практические работы

Подбор крючка и спиц в соответствии с пряжей. Основные способы вязания крючком полотна, по кругу. Набор петель спицами, вязание лицевых и изнаночных петель, кромочных петель. Закрытие петель последнего ряда. Создание схем для вязания с помощью компьютера. Выполнение и защита проекта «Вяжем аксессуары крючком и спицами».

**Тематическое планирование 7 класс**

| №<br>урока                                                                     | Тема урока<br>Кол-во часов                                                                                                                                 | Основное содержание                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Характеристика основных видов деятельности учащихся                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1. Раздел. Вводный инструктаж по безопасности на уроках технологии (1ч)</b> |                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 1                                                                              | <b>Вводный урок. Вводный инструктаж по безопасности в кабинете технологии. (1 ч)</b>                                                                       | Первичный инструктаж на рабочем месте.<br><br>Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 7 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения.                                                                                                                                                    | Осваивать правила поведения на рабочем месте; правила ТБ.<br><br>Знакомиться с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 7 классе.                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>II. Раздел «Интерьер жилого дома» (3ч)</b>                                  |                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 2                                                                              | <b>Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Пр.р. №1 «Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома»» (1 ч)</b> | Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер. | Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения.<br><br>Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома».<br><br>Знакомиться с понятием «умный дом».<br><br>Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения.<br><br>Знакомиться с профессией дизайнер.                                                                                                              |
| 3-4                                                                            | <b>Гигиена жилища. Бытовые приборы для уборки. Пр.р. №2 «Генеральная уборка кабинета технологии» (2 ч)</b>                                                 | Виды уборки и их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки.<br><br>Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный multifunctional пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер,                                            | Выполнять генеральную уборку кабинета технологии.<br><br>Находить и представлять информацию о натуральных веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства.<br><br>Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. Изучать санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к уборке помещений.<br><br>Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. |

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                     |                                                                                                                                                                                               | ионизатор-очиститель воздуха, озонатор.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов.<br><br>Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>III. Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности» (4 ч)</b> |                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 5-6                                                                                 | <b>Творческий проект «Умный дом» (2 ч)</b>                                                                                                                                                    | Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Осуществлять анализ возможностей изготовления проекта. Выполнять намеченные работы. Подготавливать пояснительную записку. Пользоваться необходимой литературой.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 7-8                                                                                 | <b>Защита проекта «Умный дом» (2 ч)</b>                                                                                                                                                       | Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Оценивать и защищать выполненную работу                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>IV. Раздел «Кулинария» (11 ч)</b>                                                |                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 9-10                                                                                | <b>Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Л.р. №1 «Определение качества молока и молочных продуктов» Пр.р. №3 «Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога» 2 ч)</b> | Запуск второго творческого проекта.<br><br>Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. | Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами.<br><br>Определять срок годности молочных продуктов.<br><br>Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов.<br><br>Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд.<br><br>Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями.<br><br>Приготавливать молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога.<br><br>Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. |
| 11-12                                                                               | <b>Изделия из жидкого теста. Виды теста и выпечки. Л.р. №2 «Определение</b>                                                                                                                   | Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Определять качество мёда органолептическими и лабораторными методами.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

|       |                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       | <p><b>качества мёда». Пр.р. №4 «Приготовление изделий из жидкого теста» (2ч).</b></p>                                                         | <p>разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления жидкого теста и изделий из него: Блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу.</p> <p>Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.</p> <p>Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки.</p> <p>Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них.</p> | <p>Приготавливать изделия из жидкого теста.</p> <p>Дегустировать и определять качество готового блюда.</p> <p>Находить и представлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов.</p> <p>Находить в интернете рецепты блинов, блинчиков и оладий.</p> <p>Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий.</p> <p>Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечке.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы труда.</p> <p>Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки.</p> <p>Знакомиться с профессией кондитер.</p> <p>Находить и представлять информацию: о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой «жаворонков» из дрожжевого теста; о происхождении слова «пряник» и способах создания выпуклого рисунка на пряниках.</p> |
| 13-14 | <p><b>Технология приготовления изделий из пресного слоёного теста. Пр.р. №5 «Приготовление изделий из пресного слоёного теста». (2 ч)</b></p> | <p>Виды блюд из пресного слоёного теста. Продукты для приготовления пресного слоёного теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки изделий из пресного слоёного теста. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного теста и изделий из него. Подача их к столу.</p> <p>Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления</p>                                                                                                                                                                                          | <p>Приготавливать изделия из пресного слоёного теста.</p> <p>Дегустировать и определять качество готового блюда.</p> <p>Находить в интернете рецепты выпечки из пресного слоёного теста.</p> <p>Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий.</p> <p>Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечке.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы труда.</p> <p>Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

|       |                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       |                                                                                                                        | для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Продолжать знакомиться с профессией кондитер.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 15-16 | <b>Технология приготовления изделий из песочного теста. Пр.р.№6 «Приготовление изделий из песочного теста». (2 ч)</b>  | <p>Виды блюд из песочного теста. Продукты для приготовления песочного теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки изделий из песочного теста. Рецепттура и технология приготовления песочного теста и изделий из него. Подача их к столу.</p> <p>Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки.</p> | <p>Приготавливать изделия из песочного теста.</p> <p>Дегустировать и определять качество готового блюда.</p> <p>Находить в интернете рецепты выпечки из песочного теста.</p> <p>Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий.</p> <p>Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечке.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы труда.</p> <p>Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки.</p> <p>Продолжать знакомиться с профессией кондитер.</p>                      |
| 17-18 | <b>Технология приготовления сладостей, десертов, напитков. Пр.р. №7 «Приготовление сладких блюд и напитков». (2 ч)</b> | Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов, безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепттура, технология их приготовления и подача к столу.                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <p>Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей десертов и напитков.</p> <p>Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы труда.</p> <p>Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки.</p> <p>Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд.</p> <p>Знакомиться с профессией кондитер сахаристых изделий.</p> <p>Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления.</p> |

|                                                                            |                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 19                                                                         | <b>Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет. Пр.р.№8 «Разработка приглашения в редакторе Microsoft Word» (1 ч)</b>                                    | <p>Меню сладкого обеда. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила этикета за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью компьютера.</p> | <p>Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола.</p> <p>Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола.</p> <p>Составлять меню сладкого стола. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола.</p> <p>Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления.</p> <p>Разрабатывать пригласительный билет с помощью компьютера.</p> |
| <b>V. Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (3 ч)</b> |                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 20                                                                         | <b>Творческий проект «Праздничный сладкий стол» (1 ч)</b>                                                                                                  | <p>Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта.</p>                                                                                                                                                                            | <p>Обосновывать идею проекта. Находить необходимую информацию в печатных изданиях и Интернете. Изготавливать выбранные блюда. Оформлять проект.</p>                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 21-22                                                                      | <b>Выполнение и защита проекта «Праздничный сладкий стол» (2 ч)</b>                                                                                        | <p>Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта</p>                                                                                                                                                                                                                        | <p>Выполнять проект по разделу «Кулинария».</p> <p>Проводить презентацию проекта</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>VI. Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (24 ч)</b>      |                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 23-24                                                                      | <b>Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства. Л.р. №3 «Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств». (2 ч)</b> | <p>Запуск третьего творческого проекта.</p> <p>Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.</p>            | <p>Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения.</p> <p>Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей.</p> <p>Определять сырьевой состав тканей.</p> <p>Находить и представлять информацию о шёлкоткачестве.</p> <p>Оформлять результаты исследований.</p>                                                                                                              |
| 25-26                                                                      | <b>Конструирование поясной одежды. Пр.р. №9 «Снятие</b>                                                                                                    | <p>Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Снятие</p>                                                                                                                                                                                                                                                         | <p>Анализировать особенности фигуры человека различных типов. Снимать мерки с</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

|       |                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       | <b>мерок». (2 ч)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                        | мерок для изготовления поясной одежды.                                                                                                                                                                                                                              | <p>фигуры человека и записывать результаты измерений.</p> <p>Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 27-28 | <b>Конструирование поясной одежды. Пр.р.№9 «Построение чертежа прямой юбки». (2 ч)</b>                                                                                                                                                                                                      | Построение чертежа основы прямой юбки.                                                                                                                                                                                                                              | <p>Строить чертеж прямой юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.</p> <p>Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.</p> <p>Рассчитывать количество ткани на изделие</p>                                                                                                                                                                                                                 |
| 29-30 | <b>Моделирование поясной одежды. Пр.р №10 «Моделирование и подготовка выкройки к раскрою». Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод или из интернета. Пр.р. №11 «Получение выкройки швейного изделия из журнала мод и подготовка её к раскрою». (2 ч)</b> | <p>Приёмы моделирования поясной одежды.</p> <p>Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками.</p> <p>Подготовка выкройки к раскрою.</p> <p>Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, CD, интернета.</p> | <p>Выполнять эскиз проектного изделия.</p> <p>Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу.</p> <p>Изучать приёмы моделирования юбки со складками.</p> <p>Моделировать проектное швейное изделие.</p> <p>Получать выкройку швейного изделия из журнала мод.</p> <p>Готовить выкройку проектного изделия к раскрою.</p> <p>Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю.</p> <p>Находить и представлять информацию об интернет-выкройках.</p> |
| 31-32 | <b>Раскрой поясной одежды и дублирование деталей пояса. Пр.р. №12 «Раскрой проектного изделия». (2 ч)</b>                                                                                                                                                                                   | <p>Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани.</p> <p>Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя.</p> <p>Правила безопасной работы с ножницами, булавками, утюгом.</p> <p>Дублирование деталей пояса клеевой прокладкой-корсажем.</p>      | <p>Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы.</p> <p>Выкраивать косую бейку.</p> <p>Выполнять раскрой проектного изделия.</p> <p>Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем.</p>                                                                                                                                                                                                            |
| 33-34 | <b>Технология ручных работ. Пр.р. №13 «Изготовление образцов ручных работ».</b>                                                                                                                                                                                                             | Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными                                                                                                                                                                                       | <p>Выполнять правила безопасной работы с ножницами, иглами, булавками, утюгом.</p> <p>Изготавливать образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

|       |                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                              |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       | <b>(2 ч)</b>                                                                                                                                      | стежками – подшивание.                                                                                                                                                                                                                       | крестообразными стежками.                                                                                                                                                                                                    |
| 35-36 | <b>Технология машинных работ. Пр.р. №14 «Изготовление образцов машинных швов» (2 ч)</b>                                                           | Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытыми срезами и с открытым срезом. | Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания.<br><br>Стачивать косую бейку.<br><br>Изготавливать образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытыми срезами и с открытым срезом.       |
| 37-38 | <b>Подготовка и проведение примерки поясного изделия. Пр.р. №17 «Примерка изделия». (2 ч)</b>                                                     | Подготовка и проведение примерки поясной одежды.<br><br>Устранение дефектов после примерки.                                                                                                                                                  | Выполнять подготовку проектного изделия к примерке.<br><br>Проводить примерку проектного изделия.<br><br>Устранять дефекты после примерки.                                                                                   |
| 39-40 | <b>Технология обработки складок, вытачек, боковых срезов. Пр.р. №16. 18(1,2). «Обработка складок, вытачек, боковых срезов». (2 ч)</b>             | Последовательность обработки поясного изделия после примерки.<br><br>Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складки. Технология обработки вытачек, боковых срезов поясного изделия.                                        | Обрабатывать одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектном изделии или образцах.<br><br>Обрабатывать вытачки, боковые срезы проектного изделия.<br><br>Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. |
| 41-42 | <b>Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Пр.р. №15. «Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией». (2 ч)</b> | Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом.<br><br>Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине.                                                                                                      | Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии.                                                                                                                                                      |
| 43-44 | <b>Технология обработки пояса. Пр.р №18(3) «Обработка верхнего среза прямым притачным поясом». (2 ч)</b>                                          | Технология обработки верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом.<br><br>Вымётывание петли и                                                                                                                                     | Обрабатывать верхний срез проектного изделия прямым притачным поясом.                                                                                                                                                        |

|                                                                              |                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                              |                                                                                                                                       | пришивание пуговицы на поясе.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 45-46                                                                        | <b>Технология обработки нижнего среза юбки. Пр.р.№18(4. 5) «Обработка нижнего среза юбки, окончательная обработка изделия». (2 ч)</b> | Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве.<br><br>Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.                                                                                                                                                                                                                                   | Обрабатывать нижний срез, разрез в шве юбки.<br><br>Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.<br><br>Находить и представлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки.                                                                                                         |
| <b>VII. Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (4 ч)</b> |                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 47-48                                                                        | <b>Творческий проект «Праздничный наряд» Обоснование проекта, подготовка к защите. (2 ч)</b>                                          | Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий.                                                                                                                                                                 | Обосновывать идею изделия. Находить необходимую информацию в печатных изданиях и Интернете. Конструировать, создавать эскизы и модели. Оформлять проект.                                                                                                                                                                                             |
| 49-50                                                                        | <b>Защита проекта «Праздничный наряд». Контроль и самооценка. (2.ч)</b>                                                               | Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта                                                                                                                                                                                                                                                                       | Проводить презентацию проекта.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>VIII. Раздел «Художественные ремёсла» (12 ч)</b>                          |                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 51-52                                                                        | <b>Ручная роспись тканей. Пр.р. №19 «Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика». (2 ч)</b>                          | Запуск четвёртого творческого проекта. 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. | Изучать материалы и инструменты для росписи тканей.<br><br>Подготавливать ткань к росписи.<br><br>Создавать эскиз росписи по ткани.<br><br>Выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика.<br><br>Знакомиться с профессией художник росписи по ткани.<br><br>Находить и представлять информацию об истории возникновения техники батика. |
| 53-54                                                                        | <b>Ручные стежки и швы на их основе. Пр.р. №20 «Выполнение образцов</b>                                                               | Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология                                                                                                                                                                                                                                                                          | Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки.                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|       |                                                                                      |                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       | <b>швов». (2 ч)</b>                                                                  | выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.                                                                      | <p>Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками.</p> <p>Выполнять эскизы вышивки ручными стежками.</p> <p>Находить и представлять информацию о лицевом шитье в период Древней Руси.</p> |
| 55-56 | <b>Виды счётных швов. Пр.р. №21 «Выполнение образца вышивки швом крест». (2 ч)</b>   | Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование компьютера в вышивке крестом.                           | <p>Выполнять образцы вышивки швом крест.</p> <p>Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью компьютера.</p>                                                                                                                               |
| 57-58 | <b>Виды гладьевых швов. Пр.р. №22 «Выполнение образцов вышивки гладью». (2 ч)</b>    | Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь.                  | <p>Выполнять образцы вышивки атласной и штриховой гладью.</p> <p>Выполнять эскизы для вышивки ручными стежками.</p>                                                                                                                                 |
| 59-60 | <b>Швы французский узелок и рококо. Пр.р. №23 «Выполнение образцов вышивки» (2ч)</b> | Техника вышивания швами французский узелок и рококо.                                                                                                     | <p>Выполнять образцы вышивки Швами французский узелок и рококо.</p> <p>Выполнять эскизы для вышивки ручными стежками.</p>                                                                                                                           |
| 61-62 | <b>Вышивание лентами. Пр.р.№24 «Выполнение образца вышивки лентами» (2 ч)</b>        | Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица. | <p>Выполнять образцы вышивки атласными лентами.</p> <p>Находить и предъявлять информацию об истории вышивки лентами в России и за рубежом.</p> <p>Знакомиться с профессией вышивальщица.</p>                                                        |

#### **IX. Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (6 ч)**

|       |                                                                               |                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                          |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 63-64 | <b>Творческий проект: «Подарок своими руками». Обоснование проекта. (2 ч)</b> | Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта. | <p>Знакомиться с примерами проектов семиклассников.</p> <p>Определять цель и задачи проектной деятельности.</p> <p>Выполнять проект по теме «Подарок своими руками».</p> |
| 65-66 | <b>Защита проекта: «Подарок своими</b>                                        | Подготовка презентации, пояснительной записки и                                                                                    | Защищать творческий проект.                                                                                                                                              |

|       |                                                                                        |                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                            |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       | руками». (2ч)                                                                          | доклада для защиты творческого проекта                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                            |
| 67-68 | <b>Оформление портфолио. Подготовка электронной презентации. Защита проекта. (2 ч)</b> | <p>Составные части годового творческого проекта семиклассников. Оформление портфолио. Подготовка электронной презентации.</p> <p>Защита проекта.</p> | <p>Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.</p> <p>Подготавливать электронную презентацию проекта.</p> <p>Составлять доклад к защите творческого проекта.</p> <p>Защищать творческий проект.</p> |

**Тематический план 8 класс (34 часа)**

| № п/п    | Разделы, темы                                                                                      | Количество часов |               |              |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------|--------------|
|          |                                                                                                    | всего            | теоретических | практических |
| <b>1</b> | <b>Введение. Творческий проект</b>                                                                 | <b>1</b>         |               |              |
|          | Проектирование как сфера профессиональной деятельности                                             | 1                | 1             |              |
| <b>2</b> | <b>Семейная экономика</b>                                                                          | <b>4</b>         |               |              |
|          | Бюджет семьи                                                                                       | 1                | 1             |              |
|          | Технология совершения покупок                                                                      | 1                | 1             |              |
|          | Технология ведения бизнеса                                                                         | 2                | 1             | 1            |
| <b>3</b> | <b>Технологии домашнего хозяйства</b>                                                              | <b>6</b>         |               |              |
|          | Инженерные коммуникации в доме                                                                     | 1                | 1             |              |
|          | Водопровод и канализация: типичные неисправности и простейший ремонт                               | 2                | 1             | 1            |
|          | Современные тенденции развития бытовой техники                                                     | 1                | 1             |              |
|          | Современные ручные электроинструменты                                                              | 2                | 1             | 1            |
| <b>4</b> | <b>Электротехника</b>                                                                              | <b>16</b>        |               |              |
|          | Электрический ток и его использование                                                              | 1                | 1             |              |
|          | Принципиальные и монтажные электрические схемы                                                     | 1                | 1             |              |
|          | Потребители и источники электроэнергии                                                             | 1                | 1             |              |
|          | Электроизмерительные приборы                                                                       | 2                | 1             | 1            |
|          | Правила безопасности при электротехнических работах на уроках технологии                           | 3                | 1             | 2            |
|          | Электрические провода                                                                              | 1                | 1             |              |
|          | Монтаж электрической цепи                                                                          | 1                | 1             |              |
|          | Электромагниты и их применение                                                                     | 1                | 1             |              |
|          | Электроосветительные приборы                                                                       | 1                | 1             |              |
|          | Бытовые электронагревательные приборы                                                              | 1                | 1             |              |
|          | Техника безопасности при работе с бытовыми электроприборами                                        | 1                | 1             |              |
|          | Двигатели постоянного тока                                                                         | 1                | 1             |              |
|          | Электроэнергетика будущего. Пример творческого проекта «Разработка плаката по электробезопасности» | 1                | 1             |              |
| <b>5</b> | <b>Что изучает радиоэлектроника</b>                                                                | <b>3</b>         |               |              |
|          | Электромагнитные волны и передача информации                                                       | 2                | 1             | 1            |
|          | Цифровые приборы                                                                                   | 1                | 1             |              |

|          |                                                                                                                                                                                            |           |           |          |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|----------|
| <b>6</b> | <b>Профессиональное самоопределение</b>                                                                                                                                                    | <b>4</b>  |           |          |
|          | Сферы производства и разделения труда                                                                                                                                                      | 1         | 1         |          |
|          | Технология профессионального выбора.<br>Профессиограмма и психограмма профессии                                                                                                            | 1         | 1         |          |
|          | Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение                                                                                                                                 | 1         | 1         |          |
|          | Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности. Пример творческого проекта «мой профессиональный выбор» (примерный творческий проект по профессиональному самоопределению) | 1         | 1         |          |
|          | <b>Итого</b>                                                                                                                                                                               | <b>34</b> | <b>27</b> | <b>7</b> |

#### **Описание учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса**

##### **Материально-техническое обеспечение**

Оборудование (мебель и устройства) удовлетворяют требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативам (СанПиН 2.4.2.2821-10, СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03).

- Набор плакатов по различным темам курса

##### **Учебно-методическое оснащение**

1. Примерной программы по технологии для учащихся 5-8 классов (Примерная программа по технологии М.: Просвещение, 2011 г.)

2. Учебник Н.В. Сеницы, В.Д. Симоненко «Технология. Технология ведения дома: 5,6,7 классы общеобразовательных учреждений» (М.: Вентана-Граф, 2014г)

3. Рабочие тетради Н.В. Сеницы, В.Д. Симоненко «Технология. Технология ведения дома: 5,6,7 класс общеобразовательных учреждений» (М.: Вентана-Граф, )

4. Методическое пособие. ФГОС. Сеница Н.В. Технология. Технология ведения дома. 5,6,7 класы. (М.: Вентана-Граф, 2013г).

5. «Технология обработки ткани. 5, 6, 7 класс» В. Чернякова, Москва, «Просвещение», 2009гг. 6. Технические средства обучения (ПК)

7. Печатные пособия (таблицы, раздаточные пособия, альбомы)

8. Коллекции (натуральных волокон, тканей)

11. Оборудование и приспособления (машины швейные, утюг, доска гладильная, ножницы, манекен, лента сантиметровая, линейки, иглы швейные, иглы машинные, напёрстки, угольники и т. д.)

13. Образовательные ресурсы сети Интернет