

Муниципальное образование Ейский район  
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа N 25 имени трижды Героя Советского Союза  
Александра Ивановича Покрышкина станицы Должанской  
муниципального образования Ейский район

УТВЕРЖДЕНО  
решение педсовета протокол №1  
от «30» августа 2021года  
Председатель педсовета  
\_\_\_\_\_ Барабаш О. Н.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА** по технологии

Уровень образования : основное общее 5-8 классы

Количество часов 238

Группа учителей, разработчиков программы: Кириленко Юлия  
Владимировна, Юрьева Ирина Васильевна, Кеда Марина Алексеевна

Программа разработана в соответствии с ФГОС НОО

с учетом примерной программы основного общего образования по технологии

С учетом УМК 5-8(9) классы. Н. В.Синица, П.С. Самородский. - М.: Вентана-Граф, 2017

## **Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»**

Изучение предметной области "Технология" должно обеспечить:

развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;

активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;

совершенствование умений выполнения учебно-исследовательской и проектной деятельности;

формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;

формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

Предметные результаты изучения предметной области "Технология" должны отражать:

1) осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и

культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;

2) овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;

3) овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;

4) формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;

5) развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;

6) формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда

**Личностные результаты:**

### **1. Гражданского воспитания:**

- готовность к активному участию в обсуждении общественно значимых и этических проблем, связанных с современными технологиями, в особенности технологиями четвертой промышленной революции;
- осознание важности морально-этических принципов в деятельности, связанной с реализацией технологий.

### **2. Патриотического воспитания и формирования российской идентичности:**

- проявление интереса к истории и современному состоянию российской науки и технологии;
- ценностное отношение к достижениям российских инженеров и учёных.

### **3. Духовно-нравственного воспитания детей на основе российских традиционных ценностей:**

- готовность к активному участию в обсуждении общественно значимых и этических проблем, связанных с современными технологиями, в особенности технологиями четвёртой промышленной революции;
- осознание важности морально-этических принципов в деятельности, связанной с реализацией технологий;
- освоение социальных норм и правил поведения, роли и формы социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества.

#### **4. Приобщения детей к культурному наследию(Эстетическое воспитание)**

восприятие эстетических качеств предметов труда;

умение создавать эстетически значимые изделия из различных материалов.

#### **5.Популяризация научных знаний среди детей ( Ценности познавательной деятельности):**

- осознание ценности науки как фундамента технологий;
- развитие интереса к исследовательской деятельности, реализации на практике достижений науки.

#### **6.Физическое воспитание и формирование культуры здоровья:**

- осознание ценности безопасного образа жизни в современном технологическом мире, важности правил безопасной работы с инструментами;
- умение распознавать информационные угрозы и осуществлять защиту личности от этих угроз.

#### **7.Трудового воспитания и профессионального самоопределения:**

- активное участие в решении возникающих практических задач из различных областей;
- умение ориентироваться в мире современных профессий

#### **8. Экологического воспитания**

- воспитание бережного отношения к окружающей среде, понимание необходимости соблюдения баланса между природой и техносферой;
- осознание пределов преобразовательной деятельности человека.

#### **Метапредметные результаты**

Освоение содержания предмета «Технология» в основной школе способствует достижению метапредметных результатов, в том числе:

*Овладение универсальными познавательными действиями*

*Базовые логические действия:*

- выявлять и характеризовать существенные признаки природных и рукотворных объектов;

- устанавливать существенный признак классификации, основание для обобщения и сравнения;
- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых фактах, данных и наблюдениях, относящихся к внешнему миру;
- выявлять причинно-следственные связи при изучении природных явлений и процессов, а также процессов, происходящих в техносфере;
- самостоятельно выбирать способ решения поставленной задачи, используя для этого необходимые материалы, инструменты и технологии.

*Базовые исследовательские действия:*

- использовать вопросы как исследовательский инструмент познания;
- формировать запросы к информационной системе с целью получения необходимой информации;
- оценивать полноту, достоверность и актуальность полученной информации;
- опытным путём изучать свойства различных материалов;
- овладевать навыками измерения величин с помощью измерительных инструментов, оценивать погрешность измерения, уметь осуществлять арифметические действия с приближёнными величинами;
- строить и оценивать модели объектов, явлений и процессов;
- уметь создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;
- уметь оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения;
- прогнозировать поведение технической системы, в том числе с учётом синергетических эффектов.

*Работа с информацией:*

- выбирать форму представления информации в зависимости от поставленной задачи;
- понимать различие между данными, информацией и знаниями;
- владеть начальными навыками работы с «большими данными»;
- владеть технологией трансформации данных в информацию, информации в знания.

*Овладение универсальными учебными регулятивными действиями*

*Самоорганизация:*

- уметь самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;
- уметь соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;
- делать выбор и брать ответственность за решение.

*Самоконтроль (рефлексия):*

- давать адекватную оценку ситуации и предлагать план её изменения;
- объяснять причины достижения (недостижения) результатов преобразовательной деятельности;
- вносить необходимые коррективы в деятельность по решению задачи или по

осуществлению проекта;

- оценивать соответствие результата цели и условиям и при необходимости корректировать цель и процесс её достижения.

*Принятие себя и других:*

- признавать своё право на ошибку при решении задач или при реализации проекта, такое же право другого на подобные ошибки.

*Овладение универсальными коммуникативными действиями.*

*Общение:*

б в ходе обсуждения учебного материала, планирования и осуществления учебного проекта;

- в рамках публичного представления результатов проектной деятельности;
- в ходе совместного решения задачи с использованием облачных сервисов;
- в ходе общения с представителями других культур, в частности в социальных сетях.

*Совместная деятельность:*

- понимать и использовать преимущества командной работы при реализации учебного проекта;
- понимать необходимость выработки знаково-символических средств как необходимого условия успешной проектной деятельности;
- уметь адекватно интерпретировать высказывания собеседника — участника совместной деятельности;
- владеть навыками отстаивания своей точки зрения, используя при этом законы логики;
- уметь распознавать некорректную аргументацию.

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

Изучение предметной области "Технология" должно обеспечить:

развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;

активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;

совершенствование умений выполнения учебно-исследовательской и проектной деятельности;

формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;

формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

Предметные результаты изучения предметной области "Технология" должны отражать:

1) осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;

2) овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;

3) овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;

4) формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;

5) развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;

6) формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

- 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;

### **Раздел «Электротехника»**

Выпускник научится:

- разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей;
- осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи, с учётом необходимости экономии электрической энергии.

*Выпускник получит возможность научиться:*

- составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет)
- осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники

### **Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»**

*Выпускник научится:*

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии его изготовления;
- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
- выполнять в масштабе чертежи и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

*Выпускник получит возможность научиться:*

- грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, применяемыми при проектировании, изготовлении и эксплуатации различных технических объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных

объектов, имеющих инновационные элементы.

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

*Выпускник научится:*

- изготавливать с помощью ручных инструментов и 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.

### **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 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 здоровья человека.

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

*Выпускник научится:*

- планировать и выполнять учебные технико-технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать последовательность (этапы) выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия, выбирать средства реализации замысла; контролировать ход и результаты выполнения проекта;

- представлять результаты выполненного проекта; готовить пояснительную записку; пользоваться основными видами проектной документации; представлять спроектированное и изготовленное изделие к защите, защищать проект с демонстрацией спроектированного и изготовленного изделия.

*Выпускник получит возможность научиться:*

- организовывать и выполнять учебную проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых установленных норм и стандартов, поиска технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учетом 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 учебного предмета «Технология»**

### **Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

#### **Тема 1. Интерьер жилого дома (2ч)**

##### **5 класс 1ч**

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). Варианты планировки кухни: линейная, параллельная, угловая, П-образная. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Проектирование кухни на компьютере.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Разработка плана размещения оборудования на кухне. Проектирование кухни на компьютере.

##### **6 класс 1ч**

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.

Интерьер жилого дома. 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 2. Комнатные растения в интерьере (1ч)**

##### **6 класс (1ч)**

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

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 фитодизайнер.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Перевалка (пересадка) комнатных растений. Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

### **Тема 3. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере (1 ч)**

#### **7 класс 1ч**

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. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное. Профессия электрик.

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Систематизация коллекции, книг.

### **Тема 4. Гигиена жилища (1 ч)**

#### **7 класс 1ч**

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 5. Экология жилища (2 ч)**

#### **8 класс 2ч**

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 6. Технологии ремонта элементов систем водоснабжения и канализации (2 ч)**

#### **8 класс 2ч**

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» (8 ч)**

### **Тема 1. Бытовые электроприборы**

#### **5 класс 1ч**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение принципа действия и правил эксплуатации бытового холодильника и микроволновой печи.

#### **7 класс 1ч**

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. Понятие о микроклимате. Современные технологии и технические средства создания микроклимата.

*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 6ч**

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. Устройство и принцип действия электрического фена для сушки волос.

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Исследование соотношения потребляемой мощности и силы света различных ламп. 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 (4 ч)**

#### **8 класс 4ч**

Теоретические сведения. Общее понятие об электрическом токе, 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 (2 ч)**

#### **8 класс 2ч**

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 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 «Технологии обработки конструкционных материалов» (22 ч)**

#### **Тема 1. Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов**

##### **5 класс 12ч**

Теоретические сведения. Рабочее место обучающегося. Столярный или универсальный верстак. Ручные инструменты и приспособления. Планирование создания изделий.

Технологический процесс, технологические операции. Понятия «заготовка», «деталь», «изделие». Технологическая и маршрутная карты.

Графическое изображение изделия: технический рисунок, эскиз, чертёж.

Разметка плоского изделия на заготовке. Разметочные и измерительные инструменты, шаблон. Применение компьютера для разработки графической документации.

Древесина как конструкционный материал. Пиломатериалы.

Конструкционные древесные материалы.

Основные технологические операции и приёмы ручной обработки древесины и древесных материалов; особенности их выполнения: пиление, строгание, сверление.

Сборка деталей изделия: гвоздями, шурупами, склеиванием. Зачистка и лакирование деревянных поверхностей. Правила безопасного труда.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Организация рабочего места для столярных работ.

Чтение графического изображения изделия. Разметка плоского изделия.

Определение пород древесины. Характеристика пиломатериалов и древесных материалов.

Выполнение рациональных и безопасных приёмов работы ручными инструментами при пилении, строгании, сверлении.

Соединение деталей из древесины гвоздями, шурупами, склеиванием.

Использование ручных инструментов и приспособлений с соблюдением правил безопасной

работы.

#### **6 класс 6ч**

Теоретические сведения. Заготовка древесины. Лесоматериалы.

Пороки древесины. Их характеристики, происхождение и влияние на качество изделий.

Производство пиломатериалов и области их применения. Профессии, связанные с заготовкой древесины и производством пиломатериалов.

Конструирование и моделирование изделий из древесины.

Сборочный чертёж и спецификация объёмного изделия. Технологическая карта.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение видов лесоматериалов и пороков древесины.

Составление схемы раскроя бревна на пиломатериалы.

Конструирование и моделирование изделий из древесины.

Разработка сборочного чертежа со спецификацией объёмного изделия и составление технологической карты.

#### **7 класс 4ч**

Теоретические сведения. Проектирование изделий из древесины с учётом её свойств.

Конструкторская и технологическая документация, технологический процесс и точность изготовления изделий.

Заточка лезвия режущего инструмента.

Развод зубьев пилы.

Настройка стругов.

Приёмы и правила безопасной работы при заточке, правке и доводке лезвий.

Шиповые соединения деревянных изделий и их применение. Шиповые клеевые соединения.

Соединение деталей шкантами. Угловое соединение деталей шурупами в нагель.

Правила безопасной работы ручными столярными инструментами.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение плотности древесины по объёму и массе образца. Разработка конструкторской и технологической документации на проектируемое изделие с применением компьютера.

Определение отклонений и допусков размеров отверстия и вала.

Заточка лезвия ножа и настройка рубанка. Изготовление деревянного изделия с соединениями деталей: шиповым, шкантами или шурупами в нагель.

### **Тема 2. Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов**

#### **6 класс 4ч**

Теоретические сведения. Токарный станок для вытачивания изделий из древесины: устройство, назначение, принцип работы. Кинематическая схема. Токарные стамески.

Технология токарных работ. Правила безопасности при работе на токарном станке.

Профессия токарь. Понятие о современных токарных станках.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изучение устройства и подготовка к работе токарного станка для вытачивания изделий из древесины.

### **Тема 3. Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов (16 ч)**

#### **5 класс 4ч**

Теоретические сведения. Рабочее место для ручной обработки металлов и искусственных материалов (пластмасс). Тонкие металлические листы, проволока и искусственные конструкционные материалы.

Основные технологические операции и приёмы ручной обработки металлов (правка, резание,

зачистка, гибка) и искусственных материалов.

Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклёпками.

Правила безопасной работы.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Оборудование рабочего места для изготовления изделий из металлов искусственных материалов.

Ознакомление с тонкими металлическими листами, проволокой и искусственными материалами. Планирование слесарных работ. Разметка деталей из тонких металлических листов, проволоки, искусственных материалов.

Правка, резание, зачистка и гибка металлического листа и проволоки с соблюдением правил безопасного труда.

Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклёпками

### **6 класс 10ч**

Теоретические сведения. Профильный металлический прокат. Металлы и их сплавы. Чёрные и цветные металлы. Применение металлов и сплавов. Механические и технологические свойства металлов и сплавов.

Правила безопасной работы с металлами. Проектирование изделий из металлического проката. Чертежи деталей и сборочные чертежи из металлического проката. Маршрутная и технологическая карты.

Основные технологические операции обработки металлов и искусственных материалов ручными инструментами: разрезание, рубка, опиливание, зачистка.

Применение штангенциркуля для разработки чертежей и изготовления изделий из проката.

Устройство штангенциркуля. Измерение штангенциркулем. Правила безопасной работы со штангенциркулем.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Ознакомление с видами и свойствами металлического проката.

Разработка сборочного чертежа изделия с использованием штангенциркуля. Распиливание металлического проката слесарной ножовкой. Рубка металлических заготовок зубилом.

Опиливание металлических заготовок напильниками и надфилями.

### **7 класс 2ч**

Теоретические сведения. Классификация и термическая обработка сталей.

Правила безопасной работы при термообработке сталей.

Профессии, связанные с термической обработкой материалов.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Распознавание видов металлов и сплавов. Исследование твёрдости, упругости и пластичности сталей. Обработка закалённой и незакалённой стали.

## **Тема 4. Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов (4 ч)**

### **5 класс 2ч**

Теоретические сведения. Сверлильный станок: назначение, устройство. Инструменты и оснастка. Приёмы работы на сверлильном станке. Крепление заготовок.

Правила безопасной работы на сверлильном станке.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изучение устройства и работы сверлильного станка. Ознакомление с машинными тисками и способами крепления заготовок.

### **7 класс 2ч**

Теоретические сведения. Токарно-винторезные станки и их назначение.

Принцип работы станка. Настройка станка. Инструменты и приспособления. Крепление заготовки и резца. Правила безопасной работы на токарном станке. Виды и приёмы работ. Чертежи деталей, вытачиваемых на токарном станке.

Информация о токарных станках с ЧПУ.

Нарезание резьбы. Правила безопасной работы при нарезании резьбы.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Ознакомление с устройством и принципом работы токарно-винторезного станка. Крепление заготовки и резца. Контроль размеров детали.

## **Тема 5. Технологии художественно-прикладной обработки материалов (5 ч)**

### **5 класс 2ч**

Теоретические сведения. Технологии художественно-прикладной обработки материалов. Выпиливание контуров фигур лобзиком. Материалы, инструменты и приспособления для выпиливания. Организация рабочего места, приёмы выполнения работ. Правила безопасной работы лобзиком.

Выжигание. Электровыжигатель, его устройство и принцип работы. Материалы и инструменты. Нанесение рисунка. Организация рабочего места.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Выполнение подготовительных работ и выпиливание лобзиком фигуры. Разработка и нанесение рисунка на изделие. Выжигание рисунка. Зачистка изделия.

### **7 класс 3ч**

Теоретические сведения. Виды и приёмы выполнения декоративной резьбы на изделиях из древесины. Виды природных и искусственных материалов и их свойства для художественно-прикладных работ. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии, связанные с художественной обработкой изделий из древесины.

Тиснение на фольге. Инструменты для тиснения на фольге.

Чеканка. Чеканы. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии, связанные с художественной обработкой металлов.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Перевод рисунка и выполнение декоративно-прикладной резьбы на изделиях из древесины.

Выбор и исследование материалов и заготовок с учётом декоративных и технологических свойств.

Создание декоративно-прикладного изделия из металла.

## **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (7 ч)**

### **Тема 1. Свойства текстильных материалов**

#### **5 класс 2ч**

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. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

#### **6 класс 2ч**

Теоретические сведения. Производство текстильных материалов из химических волокон.

Виды и свойства тканей из химических волокон. 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 3ч**

Теоретические сведения. Натуральные волокна 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 вида тканей по сырьевому составу и изучение их свойств.

### **Тема 2. Конструирование швейных изделий (8 ч)**

#### **5 класс 2ч**

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 фартука, прямой юбки с кулиской на резинке. 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 2ч**

Теоретические сведения. Изготовление выкройки подушки для стула. Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавами. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину.

#### **7 класс 4ч**

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 одежды (6 ч)**

#### **6 класс 2ч**

Теоретические сведения. Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда. 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 4ч**



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, из журнала мод, с CD-диска или 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 (6 ч)**

##### **5 класс 2ч**

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 2ч**

Теоретические сведения. Уход за швейной машиной. Устройство машинной иглы.

Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток.

Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Уход за швейной машиной: чистка и смазка, замена иглы. Устранение дефектов машинной строчки.

##### **7 класс 2ч**

Теоретические сведения. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания, обмётывания петель, пришивания пуговицы, притачивания потайной застёжки-молнии и окантовывания среза бейкой.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изготовление образцов косой бейки, состоящей из двух частей; окантовочного шва; подшивания потайным швом, обмётывания петли, пришивания пуговицы, окантовывания среза бейкой с помощью приспособлений к швейной машине.

#### **Тема 5. Технология изготовления швейных изделий (24 ч)**

##### **5 класс 10ч**

Теоретические сведения. Организация рабочего места для раскройных работ. 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.

Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: портновскими булавками и мелом, прямыми стежками.

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).

Требования к выполнению машинных работ. 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).

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

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 фартука, юбки, шорт. Обработка кулиски для мягкого пояса (в фартуке), резинки (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 (8ч)**

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 иголками и булавками.

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой.

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, завязок, бретелей.

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

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка боковых швов. Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструктор. Технология пошива подушки для стула: раскрой, обтачивание, набивка, выстёгивание, обработка и притачивание завязок.

*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 плечевых и нижних срезов рукавов; горловины проектного изделия; боковых срезов и нижнего среза изделия.

Окончательная обработка изделия. Технология пошива подушки для стула.

### **7 класс (6ч)**

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 закрытыми срезами и с открытым срезом.

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии. Технология обработки односторонней, встречной и байтовой складок.

Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.

Технология обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Выметывание 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.

## **Тема 6. Художественные ремёсла (13 ч)**

### **5 класс 4ч**

Теоретические сведения. Отделка швейных изделий вышивкой. Материалы и оборудование для вышивки крестом. Подготовка ткани и ниток к вышивке. Технология вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование компьютера в вышивке крестом.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Создание схемы вышивки крестом. Выполнение образцов вышивки.

### **6 класс 4ч**

Теоретические сведения. Материалы для вязания крючком. Правила подбора крючка в зависимости от вида изделия и толщины нити. 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. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами. Выполнение плотного и ажурного вязания по кругу.

## **7 класс 5ч**

Теоретические сведения. Отделка швейных изделий вышивкой. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани и ниток к вышивке. Приёмы закрепления нитки на ткани. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Закрепление ленты в игле. Швы, используемые в вышивке лентами. Оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками. Выполнение образца вышивки атласными лентами.

## **Раздел 5.Кулинария (1 ч)**

### **Тема 1. Санитария и гигиена на кухне 5 класс 1ч**

Теоретические сведения. Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи.

Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями.

Профессия повар.

### **Тема 2. Здоровое питание (1 ч)**

#### **5 класс 1ч**

Теоретические сведения. Питание как физиологическая потребность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах.

### **Тема 3. Бутерброды и горячие напитки (2 ч)**

#### **5 класс (2ч)**

Теоретические сведения. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Технология заваривания, подача чая. Виды кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе.

*Практические работы.* Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества.

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

### **Тема 4. Блюда из овощей и фруктов (2 ч)**

#### **5 класс (2ч)**

Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, клетчатки, воды. Кулинарная классификация овощей. Питательная ценность фруктов.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые виды нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов).

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

Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

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

Дегустация блюд. Оценка качества.

### **Тема 5. Блюда из яиц (2 ч)**

#### **5 класс (2ч)**

Теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Способы варки куриных яиц: всмятку, «в мешочек», вкрутую. Приспособления для взбивания. Подача варёных яиц. Технология приготовления омлета. Подача готовых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

### **Тема 6. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку (1 ч)**

#### **5 класс (2ч)**

Теоретические сведения. Меню завтрака. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Салфеточный этикет.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Разработка меню завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

### **Тема 7. Блюда из круп и макаронных изделий (2 ч)**

#### **6 класс (2ч)**

Теоретические сведения. Виды круп, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд.

Технология приготовления крупяных каш. Требования к качеству рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

*Лабораторно-практические работы.*

Приготовление и оформление блюд из круп или макаронных изделий.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Исследование каш и макаронных изделий быстрого приготовления. Расчёт расхода круп и макаронных изделий.

### **Тема 8. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (2 ч)**

#### **6 класс (2ч)**

Теоретические сведения. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов.

признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд.

*Лабораторно-практические работы.* Приготовление блюда из рыбы или морепродуктов.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

Исследование пищевой фольги.

Использование различных приёмов при обработке рыбы.

### **Тема 9. Блюда из мяса и птицы (2 ч)**

## **6 класс 2ч**

Теоретические сведения. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса. Признаки доброкачественности мяса. Органо-лептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

Пищевая ценность мяса птицы. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке.

Виды тепловой обработки мяса и птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Подача к столу. Требования к качеству готовых блюд из мяса и птицы.

*Лабораторно-практические работы.*

Приготовление блюда из мяса или птицы.

Дегустация блюд. Оценка качества.

## **Тема 10. Первые блюда (2 ч)**

### **6 класс (2ч)**

Теоретические сведения. Классификация супов. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.

Технология приготовления супов: заправочных, супов-пюре, холодных. Оформление готового супа и подача к столу.

*Лабораторно-практические работы.*

Приготовление супа. Приготовление окрошки.

## **Тема 11. Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола**

### **6 класс (2ч)**

Теоретические сведения. Меню обеда. Предметы для сервировки стола. Столовое бельё. Профессия технолог пищевой промышленности.

*Лабораторно-практические работы.*

Исследование состава обеда. Сервировка стола к обеду.

## **Тема 12. Блюда из молока и молочных продуктов (2 ч)**

### **7 класс (2ч)**

Теоретические сведения. Значение молока в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Условия и сроки хранения молока, кисломолочных продуктов. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству готовых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление блюд из творога.

Сравнительный анализ коровьего и козьего молока.

## **Тема 13. Мучные изделия (4 ч)**

### **7 класс (4ч)**

Теоретические сведения. Понятие «мучные изделия». Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Технология приготовления пресного, бисквитного, слоёного, песочного теста и выпечки мучных изделий.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление тонких блинчиков.

Исследование качества муки.

Анализ домашней выпечки.

## **Тема 14. Сладкие блюда (4)**

### **7 класс (4ч)**

Теоретические сведения. Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецепттура, технология их приготовления и подача к столу.

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

## **Тема 17. Сервировка сладкого стола (3 ч)**

### **7 класс (3ч)**

Теоретические сведения. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. подача кондитерских изделий и сладких блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Сервировка сладкого стола.

Составление букета из конфет и печенья.

## **Раздел «Семейная экономика» (6 ч)**

### **Тема 1. Бюджет семьи**

#### **8 класс (6ч)**

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 (2 ч)**

#### **8 класс (2ч)**

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 (2ч)**

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 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» (56ч)**

### **Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность**

#### **5 класс 16ч**

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 (основной) 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.

Аналитический (заключительный) 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 «Технологии обработки конструкционных материалов».

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

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Планирование кухни», «Моя комната», «Интерьер гостиной», «Подставка под горячее», «Кухонная доска», «Набор столовых салфеток», «Фартук для кулинарных работ», «Наряд для завтрака на траве», «Приготовление завтрака для



всей семьи» и др.

### **6 класс 16ч**

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 «Технологии обработки конструкционных материалов».

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

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Лопаточка», «Скалка», «Наряд для семейного обеда», «Диванная подушка», «Подушка для стула», «Вязаные домашние тапочки», «Приготовление воскресного обеда» и др.

### **7 класс 16ч**

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 «Технологии обработки конструкционных материалов».

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

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Декоративная рамка для фотографий», «Кухонная доска», «Лопаточка декоративная», «Совок», «Аксессуар для летнего отдыха», «Приготовление сладкого стола» и др.

### **8 класс 8ч**

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

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 компьютера. 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 учебного материала**

Раздел	Количество	Темы	Кол-во	Основные виды деятельности обучающихся (на уровне универсальных учебных действий)	Основные направления воспитательной деятельности
		<b>5 класс</b>			
<b>Технологии и домашнего хозяйства</b>	1	Интерьер жилого дома <b>Пр. р. 1</b> Планировка кухни	1	Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве	1,4
<b>Электротехника</b>	1	Бытовые электроприборы <b>Пр. р.2</b> Изучение потребности в бытовых электрических приборах на кухне	1	Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой	5,8
<b>Технологии и обработки конструкц</b>	<b>20</b>				
<b>Технологии и ручной обработки древесины и древесных материалов</b>	12	Столярный или универсальный верстак.	1	Организовать рабочее место учащегося для столярных работ. Читать и выполнять графическое изображение изделия. Размечать плоское изделие. Определять породы древесины. Характеризовать пиломатериалы и древесные материалы. Знать элементы пиломатериалов. Соединять детали из древесины гвоздями, шурупами, склеиванием. Работать ручными инструментами с соблюдением правил безопасности. Проводить поиск в Интернете аналогов своего проектируемого изделия	3,6
		Ручные инструменты и приспособления	1		6,8
		Понятия «эскиз», «чертеж», «технический	1		4,5
		Древесина, как конструкционный материал. Пиломатериалы	1		2,5
		Конструкционные древесные материалы	1		4,5
		Сборка деталей изделия гвоздями, шурупами,	1		1,5,6

		<b>Пр. р.3</b> Организация рабочего места для столярных работ	1		2,5
		<b>Пр. р.4</b> Чтение географического изображения изделия	1		5,6
		<b>Пр. р. 5</b> Определение пород древесины. Характеристика пиломатериалов и древесины	1		5,7
		<b>Пр. р.6</b> Выполнение рациональных и безопасных приемов работы ручными инструментами	1		3,4,5
		<b>Пр. р.7</b> Соединение деталей на гвоздях	1		5.8
		<b>Пр. р.8</b> Использование ручных инструментов и приспособлений с	1		6,8
<b>Технологи и ручной обработки металлов и искусственных материалов</b>	4	<b>Пр. р.9</b> Теоретические сведения. Рабочее место для ручной обработки металлов и искусственных материалов Т.Б. на	1	Оборудовать рабочее место для изготовления изделий из металлов и искусственных материалов. Ознакомиться с тонкими металлическими листами, проволокой и искусственными материалами. Планировать слесарные работы. Размечать детали из тонких металлических листов, проволоки, искусственных материалов. Выполнять правку, резание, зачистку и гибку металлического листа и проволоки с соблюдением правил безопасного труда.	4.6
		<b>Пр. р.10</b> Ознакомление с тонкими металлическими листами, проволокой и	1		5,8
		<b>Пр. р. 11</b> Правка, гибка, резания тонколистового	1		4,6

		<b>Пр. р.12</b> Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклепками.	1		4,8
<b>Технологи и машинной обработки металлов и искусственных материалов</b>	2	Сверлильный станок: назначение, устройство. Т.Б. на	1	Изучать устройство и работу сверлильного станка. Ознакомиться с машинными тисками и способами крепления заготовок.	5,8
		<b>Пр. р.13</b> Изучение устройства работы сверлильного станка.	1		
<b>Технологи и художественно-прикладной обработки</b>	2	Туристические сведения. Технология художественно-прикладной	1	Выполнять подготовительные работы и работы по выпиливанию фигуры лобзиком. Разрабатывать и наносить рисунок на изделие. Выполнять работы по выжиганию рисунка и зачистке изделия	4,7
		<b>Пр. р. 14</b> Выжигание	1		
<b>Создание изделий из текстильных</b>	20				
<b>Свойства текстильных материалов</b>	2	Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных	1	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять направление	3,4
		<b>Пр. р. 15</b> Определение направления долевой нити в	1		
<b>Конструирование швейных изделий</b>	2	Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для выполнения выкройки Т. Б. на уроке	1	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить и предъявлять информацию об	5,8
		<b>Пр. р.16</b> Снятие мерок и изготовление выкройки проектного	1		

		изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою		истории швейных изделий	
<b>Швейная машина</b>	2	Современная бытовая швейная машина электрическим приводом. Т.Б на уроке.	1	Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным	2,5
		<b>Пр. р. 17</b> Упражнения в шитье на швейной машине Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.	1		3,5
<b>Технологи я изготовлен ия швейных изделий</b>	10	Организация рабочего места для раскройных работ. Т. Б. на уроке.	1	Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и предъявлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание. Изготавливать образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов:	4,5
		Подготовка ткани к раскрою.	1		3,8
		Инструменты и приспособления для раскроя.	1		4,7
		Выкраивание деталей швейного изделия	1		2,7
		Требования к выполнению ручных работ.	1		3,6
		Требования к выполнению машинных работ.	1		3,2
		<b>Пр. р.18</b> Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия	1		4,8
		<b>Пр. р.19</b> Изготовление образцов ручных и машинных работ.	1		2,8
		<b>Пр. р.20</b> Проведение влажно-тепловых работ.	1		1,6

		<b>Пр. р.21</b> Обработка проектного изделия по индивидуальному плану	1	приутюживание, разутюживание, заутюживание. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладеть безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной	4,7
<b>Художественные ремёсла</b>	4	Отделка швейных изделий вышивкой. Т.Б на уроке.	1	Подбирать материалы и оборудование для вышивки крестом. Выполнять образцы вышивки крестом горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью компьютера. Знакомиться с профессией вышивальщица	3,4
		Материалы и оборудование для вышивки крестом.	1		4,6
		<b>Пр. р.22</b> Создание схемы вышивки крестом	1		1,2
		<b>Пр. р.23</b> Выполнение образцов вышивки	1		3,4
<b>Кулинария</b>	10				
<b>Санитария и гигиена на кухне</b>	1	Санитария и гигиена на кухне	1	Овладеть навыками личной гигиены при приготовлении и хранении пищи. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и кабинета. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой и жидкостью. Подготавливать посуду и инвентарь к приготовлению пищи	4,7
<b>Здоровое питание</b>	1	Роль витаминов, жиров, белков, углеводов.	1	Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении	2,8

				лабораторно-практических работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды.	
<b>Бутерброды и горячие напитки</b>	2	Продукты для применения приготовления бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов	1	Готовить и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Готовить горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и предъявлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки	3,4
		<b>Пр.р. 24</b> Приготовление и дегустация бутербродов и горячих напитков	1		4.6
<b>Блюда из овощей и фруктов</b>	2	Пищевая ценность овощей и фруктов.	1	Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять нарезку овощей. Выполнять художественное украшение салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами	
		<b>Пр. р.25</b> Приготовление и оформление блюд из сырых , варёных овощей и фруктов.	1		6,8

				бригады. Находить и предъявлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека; о методах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов	
<b>Блюда из яиц</b>	2	Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии.	1	Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц.	4,5
		<b>Пр. р. 26</b> Приготовление и дегустация блюд из яиц. Определение свежести яиц.	1	Находить и предъявлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам	3,8
<b>Приготовление завтрака Сервировка стола к завтраку</b>	2	Понятие сервировка стола. Особенности сервировки	1	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для стола. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом»	4,7
		<b>Пр. р. 27</b> Разработка меню завтрака Сервировка стола к завтраку.	1		2,7
<b>Технологии и творческой и опытнической деятельности</b>	16				3,6
<b>Исследовательская и созидательная деятельность</b>	16	Понятие о творческой проектной деятельности	1	Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности.	3,2
		Этапы выполнения проекта. Поисковый этап.	1	Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».	4,8
		Этапы выполнения проекта.	1	Выполнять проект по разделу	2,8



	Технологический этап		<p>«Технологии обработки конструкционных материалов».</p> <p>Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».</p> <p>Выполнять проект по разделу «Кулинария».</p> <p>Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.</p> <p>Подготавливать электронную презентацию проекта.</p> <p>Составлять доклад к защите проекта. Защищать творческий проект</p>	
	<b>Пр. р. 28</b> Творческий проект «Технология домашнего хозяйства»	1		1,6
	<b>Пр. р. 29</b> Творческий проект « технология обработки конструкционных материалов»	1		4,7
	<b>Пр. р. 30</b> Творческий проект «Создание изделий из текстильных материалов»	1		3,4
	<b>Пр. р. 31</b> Творческий проект «Кулинария»	1		4,6
	<b>Пр. р. 32</b> Составление портфолио и разработка электронной презентации.	1		1,2
	<b>Пр. р. 33</b> Представление творческой презентации «Планирование кухни»	1		4,5
	<b>Пр. р. 34</b> Представление творческой презентации «Фартук для кулинарных работ»	1		3,8
	<b>Пр. р. 35</b> Представление творческой презентации «Вышивка салфетки»	1		4,7
	<b>Пр. р. 36</b> Представление творческой презентации «Вышивка	1		2,7

		картины»			
		<b>Пр. р. 37</b> Представление творческой презентации «Набор столовых салфеток»	1		3,6
		<b>Пр. р. 38</b> Представление творческой презентации «Сорта чая»	1		3,2
		<b>Пр. р. 39</b> Представление творческой презентации «Оформление блюд из сырых овощей и фруктов»	1		4,8
		<b>Пр. р. 40</b> Представление творческой презентации «О пользе рыбопродуктов»	1		2,8
		<b>6 класс (68ч)</b>			1,6
<b>Технологи и домашнего хозяйства</b>	2				4,7
<b>Интерьер жилого дома</b>	1	Интерьер жилого дома <b>Пр. р № 1</b> «Разработка плана жилого дома»	1	Находить и предъявлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Планировать комнату подростка с помощью шаблонов и компьютера. Выполнять эскизы в целях подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет.	3,4
<b>Комнатные растения в интерьере.</b>	1	Комнатные растения в интерьере. <b>Пр. р № 2</b> «Уход за растениями в кабинете технологии»	1	Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и предъявлять информацию о приемах размещения комнатных растений, происхождении и значении слов, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией	4,6

				фитодизайнер	
<b>Технологи и обработки конструкц ионных материало в</b>	20				4,5
<b>Технологи и ручной обработки древесины и древесных материало в</b>	6	Заготовка древесины. Лесоматериалы. Т. Б на уроке.	1	Определять виды лесоматериалов и пороки древесины. Составлять схемы раскроя бревна на пиломатериалы. Конструировать и моделировать изделия из древесины и древесных материалов. Разрабатывать сборочный чертёж со спецификацией для объёмного изделия из древесины и составлять технологическую карту	3,8
		Пороки древесины. <b>Пр. р № 3</b> Составление раскроя бревна на пиломатериалы	1		4,7
		<b>Пр. р №4</b> Определение видов лесоматериалов и пороков древесины.	1		2,7
		Профессии, связанные с заготовкой древесины и производством пиломатериалов.	1		3,6
		<b>Пр. р № 5</b> Конструирование и моделирование изделий из древесины.	1		3,2
		Сборочный чертёж и спецификация объёмного изделия.	1		4,8
<b>Технологи и машинной обработки древесины и древесных материало в</b>	4	Токарный станок для вытачивания изделий из древесины. <b>Пр. р № 6</b> Изучение устройства и подготовка к работе токарного станка для вытачивания изделий из древесины.	1	Изучать устройство и подготавливать к работе токарный станок для вытачивания изделий из древесины. Подготовка к вытачиванию деревянных деталей по чертежу и технологической карте	1,5
	Кинематическая	1	4,6		

		схема			
		Токарные стамески. Технология токарных работ.	1		5,7
		Профессия токарь. Понятие о современных токарных станках.	1		
Технологи и ручной обработки металлов и искусствен ных материало в	10	Профильный металлический прокат. Т.Б. на уроке	1		3,8
		<b>Пр. р № 7</b> Ознакомление с видами и свойствами металлического проката.	1		1,4
		Металлы и их сплавы.	1		2,3
		Чёрные и цветные металлы. Применение металлов и сплавов.	1		4,5
		Механические и технологические свойства металлов и сплавов.	1		4,5
		Правила безопасной работы с металлами. Проектирование изделий из металлического проката.	1		3,8
		Чертежи деталей и сборочные чертежи из металлического проката.	1	Знакомиться с видами и свойствами металлического проката. Разрабатывать сборочный чертёж металлического изделия с использованием штангенциркуля Выполнять распиливание металлического проката слесарной ножовкой, рубку металлических заготовок зубилом, опилование металлических заготовок напильниками и надфилями	4,7
		Основные технологические операции обработки металлов и искусственных материалов <b>Пр. р № 8</b> Рубка	1		2,7

		металлических заготовок зубилом.			
		<b>Пр. р № 9</b> Опиливание металлических заготовок напильником и надфилем	1		3,6
		Измерение штангенциркулем. <b>Пр. р №10</b> Разработка сборочного чертежа изделия с использованием штангенциркуля.	1		3,2
<b>Создание изделий из текстильных материалов</b>	20				
<b>Свойства текстильных материалов</b>	2	Виды и свойства тканей из химических волокон.	1	Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и предъявлять информацию о современных материалах из химических волокон и их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон	4,5
		Профессия оператор в производстве химических волокон. <b>Пр. р № 11</b> Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.	1		3,8
<b>Конструирование швейных изделий</b>	2	Изготовление выкройки подушки для стула. <b>Пр. р № 12</b> Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.	1	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	4,7
		Понятие о плечевой одежде.	1	Находить и предъявлять	2,7

		Определение размеров фигуры человека. <b>Пр. р № 13</b> Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия		информацию об истории швейных изделий	
<b>Моделирование одежды</b>	2	Понятие о моделировании одежды. Т. Б. на уроке	1	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины, плечевой одежды с застёжкой на пуговицах, отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму швейного производства	3,6
		Понятие о моделировании одежды. <b>Пр. р № 14</b> Моделирование выкройки проектного изделия. .	1		3,2
<b>Швейная машина</b>	2	Уход за швейной машиной. <b>Пр. р № 15</b> Уход за швейной машиной.	1	Чистить и смазывать швейную машину. Изучать устройство машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду.Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе.Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Овладевать безопасными приёмами труда на швейной машине	4,8
		Неполадки в работе швейной машины <b>Пр. р № 16</b> Устранение дефектов машинной строчки.	1		2,8
<b>Технология изготовления швейных изделий</b>	8	Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Т.Б. на уроке.	1	Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы иглами, булавками, утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с	1,6
		Технология соединения детали с клеевой прокладкой. <b>Пр. р № 17</b>	1		4,7

		Раскрой швейного изделия.		помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание. Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах Обрабатывать мелкие детали проектного изделия обтачным швом (мягкий пояс, бретели и др.). Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Владеть безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями технолог-конструктор швейного производства, портной	
		Основные операции при ручных работах	1		3,4
		Основные машинные операции. <b>Пр. р № 18</b> Изготовление образцов ручных и машинных работ.	1		1,4
		Классификация машинных швов <b>Пр. р № 19</b> Обработка мелких деталей проектного изделия.	1		2,5
		<b>Пр. р № 20</b> Проведение примерки проектного изделия.	1		3,6
		<b>Пр. р № 21</b> Обработка срезов проектного изделия	1		3,8
		<b>Пр. р № 22</b> Окончательная обработка изделия.	1		7,8
<b>Художественные ремёсла</b>	4	Материалы для вязания крючком. Т. Б. на уроке.	1	Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и предъявлять информацию об истории вязания	4,5
		Основные виды петель при вязании крючком.	1		3,8
		<b>Пр. р № 23</b> Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами	1		4,7
		<b>Пр. р № 24</b> Выполнение плотного и ажурного вязания по кругу.	1		2,7
<b>Кулинария</b>	10				

<b>Блюда из круп и макаронных изделий</b>	2	Виды круп, применяемых в питании человека. <b>Пр. р № 25</b> Расчёт расхода круп и макаронных изделий. Т.Б. на уроке	1	Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Выполнять механическую кулинарную обработку крупы. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы.	5.8
		<b>Пр. р № 26</b> Приготовление и оформление блюд из круп или макаронных изделий.	1	Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую каши. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из макаронных изделий. Находить и предъявлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп и макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп и макаронных изделий	5,8
<b>Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря</b>	2	Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря.	1	Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для	4,5
		Условия и сроки хранения рыбной продукции. <b>Пр. р № 27</b> Использование различных приёмов при обработке рыбы.	1	последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и предъявлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов	
<b>Блюда из мяса и птицы</b>	2	Технология приготовления блюд из птицы.	1	Определять качество мяса и птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления	4,7
		<b>Пр. р № 28</b> Приготовление блюда из мяса или	1	для механической и кулинарной обработки мяса и птицы.	2.7



		птицы		<p>Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса и птицы. Осваивать безопасные приёмы труда.</p> <p>Выбирать и готовить блюда из мяса и птицы. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о блюдах из мяса и птицы, соусах и гарнирах к мясным блюдам</p>	
<b>Первые блюда</b>	2	Классификация супов. Технология приготовления бульонов.	1	<p>Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп.</p>	3,6
		<p>Технология приготовления супов</p> <p><b>Пр. р № 29</b></p> <p>Приготовление супа.</p> <p>Приготовление окрошки.</p>	1	<p>Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря</p> <p>Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте.</p> <p>Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады. Находить и предъявлять информацию о различных видах супа</p>	3,2
<b>Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду</b>	2	<p>Меню обеда.</p> <p>Предметы для сервировки стола</p> <p><b>Пр. р № 30</b></p> <p>Исследование состава обеда.</p>	1	<p>Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость</p>	4,8

		Сервировка стола к обеду..		продуктов для стола. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола	
		Профессия технолог пищевой промышленности.	1		2,8
<b>Технологи и творческой и опытнической деятельности</b>	16	Цель и задачи проектной деятельности	1	Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект	1,6
		Этапы выполнения проекта <b>Пр. р № 31</b> Составление портфолио	1		1,7
		<b>Пр. р №32</b> Разработка электронной презентации	1		4,6
		<b>Пр. р №33</b> Презентация творческого проекта по теме «Растение в интерьере жилого дома»	1		2,5
		<b>Пр. р №34</b> Презентация творческого проекта по теме «Основные виды занавесей для окон»	1		6,7
		<b>Пр. р №35</b> Презентация творческого проекта по теме «Планирование комнаты подростка»	1		2,4
		<b>Пр. р №36</b> Презентация творческого проекта по теме «Подушка для стула»	1		3,8
		<b>Пр. р №37</b> Презентация творческого проекта по теме «Профессия художник по костюму»	1		5,8

	<b>Пр. р №38</b> Презентация творческого проекта по теме «Создание изделий из текстильных материалов»	1		4,5
	<b>Пр. р №39</b> Презентация творческого проекта по теме «Виды изделий из текстильных материалов »	1		3,8
	<b>Пр. р №40</b> Презентация творческого проекта по теме «Вязанные настольные салфетки»	1		4,7
	<b>Пр. р №41</b> Презентация творческого проекта по теме «Вязанные домашние тапочки»	1		2,7
	<b>Пр. р №42</b> Презентация творческого проекта по теме «Создание настольных украшений из салфеток»	1		3,6
	<b>Пр. р №43</b> Презентация творческого проекта по теме «Сервировка обеденного стола к празднику»	1		3,5
	<b>Пр. р №44</b> Презентация творческого проекта по теме «Фигурная нарезка овощей»	1		1,7
	<b>Пр. р</b>	1		

		<b>№45</b> Презентация творческого проекта по теме «Любимые бутерброды»			
		<b>7 класс (68ч)</b>			
<b>Технологи и домашнего хозяйства</b>	2				4,5
<b>Освещение жилого помещения . Предметы искусства и коллекции в интерьере</b>	1	Освещение жилого помещения. Оформление интерьера <b>Пр.р № 1</b> «Освещение жилого дома»	1	Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». Знакомиться с понятием «умный дом». Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер	3,8
<b>Гигиена жилища</b>	1	Виды уборки, их особенности. Подбор моющих средств для уборки помещения <b>Пр. р № 2</b>	1	Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Находить и представлять информацию о пищевых веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений	4,7
<b>Электротехника.</b>	1				2,7
<b>Бытовые электроприборы</b>	1	Электрические бытовые приборы <b>Пр. р № 3</b>	1	Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи	3,6
<b>Технологи</b>	12				3,2

<b>и обработки конструкционных материалов</b>					
<b>Технологи и ручной обработки древесины и древесных материалов</b>	4	Проектирование изделий из древесины с учётом её свойств. Т.Б. на уроках.	1	Определять плотность древесины по объёму и массе образца. Разрабатывать конструкторскую и технологическую документацию на проектируемое изделие с применением компьютера. Определять отклонения и допуски размеров отверстия и вала. Выполнять затачивание лезвия ножа и настраивать рубанок.	4,8
		Определение плотности древесины по объёму и массе образца Заточка лезвия режущего инструмента. Развод зубьев пилы. <b>Пр.р № 4</b>	1		2,8
		Заточка лезвия режущего инструмента. Развод зубьев пилы. <b>Пр.р № 5</b>	1		1,6
		Изготовление деревянного изделия с соединениями деталей. Заточка лезвия режущего инструмента. Развод зубьев пилы. <b>Пр.р №6</b>	1		4,7
<b>Технологи и ручной обработки металлов и искусственных материалов</b>	2	Классификация и термическая обработка сталей.	1	Распознавать виды металлов и сплавов. Исследовать твёрдость, упругость и пластичность сталей посредством обработки напильником, гибкой, ковкой (например, закалённой и незакалённой стали). Подготавливать заготовки и инструменты для нарезания резьбы	3,4
		Классификация и термическая обработка сталей. <b>Пр.р № 7</b> Распознавание видов металлов и сплавов	1		4,6
<b>Технологи и машинной обработки металлов и искусствен</b>	2	Токарно-винторезные станки и их назначение	1	Знакомиться с устройством и принципом работы токарно-винторезного станка.	1,2
		Принцип работы станка. Настройка	1		3,4

<b>ных материалов</b>		станка. <b>Пр.р. №8</b> Ознакомление с устройством и принципом работы токарно-винторезного станка.			
<b>Технологии и художественно-прикладной обработки материалов</b>	4	Виды и приёмы выполнения декоративной резьбы на изделиях из древесины. Т. Б. на уроке	1	Переводить рисунок на изделие и выполнять декоративно-прикладную резьбу на изделиях из древесины. Выбирать и исследовать материалы и заготовки с учётом декоративных и технологических свойств. Создавать простейшие декоративно-прикладные изделия из металла	5,6
		Виды природных и искусственных материалов и их свойства для художественно-прикладных работ.	1		4,7
		Перевод рисунка и выполнение декоративно-прикладной резьбы на изделиях из древесины. <b>Пр.р № 9</b>	1		3,5
		<b>Пр.р №10</b> Создание декоративно-прикладного изделия	1		6,8
<b>Создание изделий из текстильных материалов</b>	24				
<b>Свойства текстильных материалов</b>	3	Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения	1	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и предъявлять информацию о шёлкоткачестве. Оформлять результаты исследований	4,5
		Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. <b>Пр.р№11</b> Определение видов тканей по сырьевому составу и изучению их	1		3,8

		свойств.			
		Признаки определения вида тканей по сырьевому составу.	1		4,7
<b>Конструирование швейных изделий</b>	4	Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Т.Б. на уроке	1	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж прямой юбки. Находить и предъявлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды	2,7
		Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды.	1		3,6
		<b>Пр. р. №12</b> Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.	1		3,2
		Построение чертежа прямой юбки. <b>Пр. р. №13</b> Построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.	1		4,8
<b>Моделирование одежды</b>	4	Приёмы моделирования поясной одежды. <b>Пр.р.№14</b> Моделирование юбки.	1	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу. Изучать приёмы моделирования юбки со складками. Моделировать проектное швейное изделие. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. Находить и предъявлять информацию об интернет-выкройках	2,8
		<b>Пр.р.№15</b> Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складкам	1		1,6
		<b>Пр.р.№16</b> Получение выкройки швейного изделия из журнала мод	1		4,7
		<b>Пр.р.№17</b> Получение выкройки швейного изделия из Интернета	1		3,4
<b>Швейная машина</b>	2	Приспособления к швейной машине. <b>Пр. р. №18</b> Подшивание	1	Изготавливать образец косой бейки, состоящей из двух частей; окантовочного шва; подшивание потайным швом;	4,6

		потайным швом, обмётывание петли, пришивание пуговицы..		обмётывание петли; пришивание пуговицы; окантовывание среза с помощью приспособлений к швейной машине	
		<b>Пр. р. № 19</b> Изготовление образцов косой бейки, состоящей из двух частей	1		2,4
<b>Технология изготовления швейных изделий</b>	6	Технология изготовления поясного швейного изделия. <b>Пр. р. № 20</b> Раскройка проектного изделия.	1	Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия. Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем.	6,8
		<b>Пр.р.№21</b> Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Притачивание застёжки-молнии.	1	Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: подшивание прямыми	3,2
		Основные операции при ручных работах <b>Пр. р. 22</b> Прикрепление подогнутого края потайными стежками	1	потайными, косыми и крестообразными стежками Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Стачивать косую бейку.Изготавливать образцы машинных швов: краевого	4,5
		Основные машинные операции..	1	окантовочного с закрытыми срезами и с открытым срезом.Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии.	3,8
		Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом.	1	Обрабатывать одностороннюю, встречную или байтовую складку на проектном изделии или образцах. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке.Проводить примерку проектного изделия.	4,7
		Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.	1	Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового	2,7



				изделия, анализировать ошибки.Находить и предъявлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки	
<b>Художественные ремёсла</b>	5	Отделка швейных изделий вышивкой. Материалы и оборудование для вышивки.	1	Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Знакомиться с профессией вышивальщица. Находить и предъявлять информацию о лицевом шитье в эпоху Древней Руси, об истории вышивки лентами в России и за рубежом	8
		<b>Пр. р. № 23</b> Выполнение образцов швов	1		3,7
		Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами	1		4,5
		Швы, используемые в вышивке лентами. Оформление готовой работы.	1		3,8
		Профессия вышивальщица.	1		4,7
<b>Кулинария</b>	13				
<b>Блюда из молока и кисломолочных продуктов</b>	2	Значение молока в питании человека.	1	Определять качество молока и кисломолочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности кисломолочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Готовить молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с	2,3
		Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. <b>Пр. р. № 24</b> Приготовление блюд из творога. Сравнительный анализ козьего и коровьего молока.	1		4,5

				профессией мастер производства молочной продукции.Находить и предъявлять информацию о молочнокислых бактериях, национальных молочных продуктах в регионе проживания	
<b>Мучные изделия</b>	4	Понятия «Мучные изделия». Инструменты и приспособления.	1	Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда. Готовить изделия из жидкого теста. Выбирать и готовить изделия из пресного, слоёного или песочного теста. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки	5,8
		Продукты для приготовления мучных изделий. <b>Пр. р. № 25</b> Исследования качества муки. Анализ домашней выпечки.	1		3,6
		Исследование качества муки. <b>Пр.р№26</b>	1		4,5
		<b>Пр. р. № 27</b> Приготовление тонких блинчиков.	1		3,8
<b>Сладкие блюда</b>	4	Виды сладких блюд и напитков. Их значение в питании человека.	1	Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладких напитков и десертов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать, готовить и оформлять сладкие напитки и десерты.	4,5
		Рецептура, технология приготовления и подачи к столу сладких блюд	1		3,8
		<b>Пр. р. № 28</b> Приготовление желе.	1		4,7
		<b>Пр.р.№ 29</b> Приготовление сладких блюд	1		2,7

<b>Сервировка сладкого стола</b>	3	Сервировка сладкого стола. Подача кондитерских изделий и сладких блюд	1	Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола. Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления. Разрабатывать пригласительный билет с помощью компьютера	3,7
		<b>Пр.р№30</b> Сервировка сладкого стола	1		3,8
		<b>Пр. р. № 31</b> Составление букета из конфет и печенья.	1		1,2,4
<b>Технологии и творческой и опытнической деятельности</b>	16	Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. <b>Пр. р. № 32</b>	1	Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект	5,6,8
		Составные части годового творческого проекта семиклассников. <b>Пр. р. № 33</b>	1		3,6
		Составление портфолио и разработка электронной презентации	1		4,5
		Творческий проект «Создание изделий из текстильных материалов» <b>Пр. р. № 34</b>	1		3,8
		Творческий проект «Технологии домашнего хозяйства» <b>Пр. р. № 35</b>	1		4,7
		Творческий проект «Кулинария» <b>Пр. р. № 36</b>	1		2,7
	. Творческий проект «Технологии обработки	1	3,6		

	конструкционных материалов» <b>Пр. р. № 37</b>		
	Презентация и защита творческого проекта. <b>Пр. р. № 38</b>	1	3,2
	Творческий проект: «Декоративная рамка для фотографий» <b>Пр. р. № 39</b>	1	4,8
	Творческий проект: «Кухонная доска»,	1	2,8
	Творческий проект: «Лопаточка декоративная» <b>Пр. р. № 40</b>	1	1,6
	Творческий проект: «Совок» <b>Пр. р. № 41</b>	1	4,7
	Творческий проект: «Аксессуар для летнего отдыха» <b>Пр. р. № 42</b>	1	3,4
	Творческий проект: «Приготовление сладкого стола» <b>Пр. р. № 43</b>	1	4,6
	Творческий проект: «Сервировка стола к завтраку» <b>Пр. р. № 44</b>	1	1,2
	Творческий проект: «Пищевая ценность рыбы и	1	3,4

		нерыбных продуктов моря.» <b>Пр. р. № 45</b>			
		<b>8 класс (34ч)</b>			
<b>Технологи и домашнего хозяйства</b>	4				3,6
<b>Экология жилища</b>	2	Характеристика основных элементов систем в домах	1	Знакомиться с приточно- вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Знакомиться с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде)	6,8
		Ознакомление с фильтрацией воды <b>Пр.р.№1</b>	1		3,7
<b>Технологи и ремонта элементов систем водоснабже ния и канализац ии</b>	2	Системы горячего и холодного водоснабжения <b>Пр.р.№2</b> Расход воды	1	Определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц	4,5
		Определение стоимости горячей и холодной воды за месяц <b>Пр.р.№3</b>	1		3,8
<b>Электротехника</b>	12				4,7
<b>Бытовые электроприборы</b>	6	Электронагревательные приборы их характеристики. Т.Б на уроке	1	Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и квартирной (домовой) сети. Знакомиться с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Знакомиться со способом защиты электронных приборов от скачков напряжения	2,7
		Пути экономии электрической энергии в быту, безопасность эксплуатации. <b>Пр.р.№4</b> Потребляемая мощность	1		3,6
		Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами	1		3,2
		<b>Пр.р.№5</b> Ознакомление с эксплуатацией бытовых холодильников.	1		4,8

		<b>Пр.р.№6</b> Ознакомление с устройством и принципом действия стиральных машин	1		
		Общие сведения об эксплуатации электрических вытяжных систем	1		4,6
<b>Электро-монтажные и сборочные технологии</b>	4	Общие понятия об электрическом токе. Т.Б.	1	Читать простые электрические схемы. Собирать электрическую цепь из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследовать работу цепи при различных вариантах её сборки. Знакомиться с видами электро-монтажных инструментов и приёмами их использования; выполнять упражнения по несложному электро-монтажу. Использовать пробник для поиска обрыва в простых электрических цепях	7,8
		Понятие об электрической цепи. <b>Пр.р.№7</b> Чтение схем	1		5,7
		<b>Пр.р.№8</b> Ознакомление с видами проводов, инструменты для монтажных работ.	1		5,1
		<b>Пр.р.№9</b> Исследование работы цепи при различных вариантах её сборки.	1		3,7
<b>Электротехнические устройства с элементами автоматик и</b>	2	Схема квартирной электропроводки, работа электросчетчика. <b>Пр.р.№10</b> Схема электропроводки	1	Знакомиться со схемой квартирной электропроводки.* Определять расход и стоимость электроэнергии за месяц.* Знакомиться с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматик*	1,5
		<b>Пр.р.№11</b> Устройство и принцип работы бытового электроутюга с элементами автоматик.	1		
<b>Семейная экономика</b>	6				
<b>Бюджет семьи</b>	6	Источники семейных доходов и бюджет семьи.	1	Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализировать потребности членов семьи. Планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её состава.	5,8
		Технология построения семейного бюджета.	1		4,6

		<b>Пр.р.№12</b> Анализ потребностей членов семьи Анализ качества и потребительских свойств товаров.	1	Анализировать качество и потребительские свойства товаров. Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность	
		<b>Пр.р.№13</b> Выбор способа совершения покупки	1		4,8
		<b>Пр.р.№14</b> Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителя.	1		5,8
		<b>Пр.р.№15</b> Исследование возможностей для бизнеса.	1		5,7
<b>Современное производство и профессиональное самоопределение</b>	4				
<b>Сферы производства и разделение труда</b>	2	<b>Пр.р.№16</b> Ознакомление с деятельностью отраслей современного производства.	1	Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Профессиональное самоопределение	4,5
		<b>Пр.р.№17</b> Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.	1		3,8
<b>Профессиональное образование и профессиональная карьера</b>	2	<b>Пр.р.№18</b> Ознакомление с профессиограммам и массовых для региона профессий.	1	Знакомиться по Единому тарифноквалификационному справочнику с массовыми профессиями. Анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда. Искать информацию в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Проводить	4,7
		<b>Пр.р.№19</b> Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов	1		2,7

		профессиональног о образования.		диагностику склонностей и качеств личности. Строить планы профессионального образования и трудоустройства. Профессиональное самоопределение	
<b>Технологи и творческой и опытничес кой деятельнос ти</b>	8				1,2,4
<b>Исследоват ельская и созидатель ная деятельнос ть</b>	8	Проектирование как сфера профессиональной деятельности	1	Обосновывать тему творческого проекта. Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных. Разрабатывать несколько вариантов решения проблемы. Выполнять проект и анализировать результаты работы.	4,5
		Поиск изучение информации о проблеме, формирование банка данных	1		3,8
		<b>Пр.р.№20</b> Творческ ий проект «Семейный бюджет»	1		4,7
		<b>Пр.р.№21</b> Творческий проект «Дом будущего»	1		2,7
		<b>Пр.р.№22</b> Творческ ий проект «Мой профессиональный выбор»	1		3,6
		<b>Пр.р.№23</b> Разработ ка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта	1		
		<b>Пр.р.№24</b> Банк идей	1		5,7,8
		Оценка проекта	1		5
<b>итого</b>	<b>23 8</b>				

СОГЛАСОВАНО  
протокол заседания МО  
№1 от 30.08.2021 г  
Руководитель МО \_\_\_\_\_

СОГЛАСОВАНО  
Заместитель директора  
\_\_\_\_\_ Виноградова Е.Е  
30.08.2021г



