

## **I. Рабочая программа по технологии для основной школы составлена на основе Программы:**

Технология: 5-8 классы / авторы-составители: А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница. — М.: Вентана-Граф, 2015, - 144с.

Технология: 8-9 класс / авторы-составители: А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница. — М.: Вентана-Граф, 2017г.

### **2. УМК:**

- Технология, Технологии ведения дома, 5 класс /Н.В.Сеница, В.Д.Симоненко, - Москва: Издательский центр «Вентана - Граф», 2013г, -192с.,
- Технология, Технологии ведения дома, 6 класс /Н.В.Сеница, В.Д.Симоненко, - Москва: Издательский центр «Вентана - Граф», 2014г, -160с.,
- Технология, Технологии ведения дома, 7 класс /Н.В.Сеница, В.Д.Симоненко, - Москва: Издательский центр «Вентана - Граф», 2014г, -160с.,
- Технология, 8 класс Н.В. Матяш, А. А.Электов, В.Д. Симоненко и др. - Москва: Издательский центр «Вентана - Граф», 2014г, -208с.,
- Технология, 8 -9 класс Н.В. Матяш, А. А.Электов, В.Д. Симоненко и др. - Москва: Издательский центр «Вентана - Граф», 2021г, -208с.,

Согласно учебному плану на изучение предмета «Технология» отводится

<b>Класс</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>Итого</b>
Количество учебных недель	34	34	34	34	33	
Количество часов в неделю	2	2	2	2	1	
Количество часов в год	68	68	68	68	33	<b>309</b>

Согласно учебному плану на изучение предмета «Технология» в 7 и 8 классе отводится 2 часа, а программа под редакцией Н.В.Сеница - Москва: Издательский центр «Вентана - Граф» рассчитана на 1 час. В связи с этим в рабочей программе увеличено количество часов до 2 часов в неделю за счет расширения учебных тем.

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

### **1. Личностные результаты**

*Личностные результаты* освоения обучающимися предмета «Технология.»:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики;
- проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;

- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

**Метапредметные результаты** освоения обучающимися предмета: самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно- трудовой деятельности и созидательного труда;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

***Предметные результаты*** освоения учащимися: ***в познавательной сфере:***

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества;
  - формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда;
  - классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства;
  - ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
  - практическое освоение обучающимися основ проектно- исследовательской деятельности;
  - проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
  - уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
  - развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
  - овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
  - формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
  - применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;
  - овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
  - овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- в трудовой сфере:***

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии;
- подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально- энергетических ресурсов;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- в мотивационной сфере:***
- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательной- трудовой деятельности;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда;
- направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- в эстетической сфере:***
- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества;
- художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
- в коммуникативной сфере:***
- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия;

- устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения;
  - определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
  - установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации;
  - интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
  - сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора;
  - аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
  - адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач;
  - овладение устной и письменной речью;
  - построение монологических контекстных высказываний;
  - публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- в физиолого-психологической сфере:**
- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
  - достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
  - соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учётом технологических требований;
  - сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

**5 класс**

<i>Обучающийся научится</i>	<i>Обучающийся получит возможность научиться</i>
<b>Раздел «Технологии домашнего хозяйства»</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Соблюдать санитарно-гигиенические, эстетические требования к интерьеру.</li> <li>- Выбирать современные материалы в отделке кухни, декоративное оформление.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Находить информацию о планировке современной кухни с помощью шаблонов и ПК.</i></li> </ul>
<b>Раздел «Электротехника»</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Подбирать бытовые приборы для работы на кухне.</li> <li>- Соблюдать правила техники эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Подбирать бытовые электробытовые приборы по назначению для кухни.</i></li> <li>- <i>Правильно эксплуатировать микроволновую печь и холодильник.</i></li> </ul>
<b>Раздел "Кулинария"</b>	

<p>-самостоятельно готовить для себя и своей семьи бутерброды, горячие напитки, простые кулинарные блюда из варёных овощей, яиц, макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.</p>	<p>- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в витаминах,          - применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них витаминов;          - оформлять приготовленные блюда, сервировать стол к завтраку, соблюдать правила этикета.</p>
--	---

**Раздел "Создание изделий из текстильных материалов"**

<p>- распознавать ткани из растительных волокон;          - выполнять эскизы и чертежи;          - выполнять ручные работы; - работать на современной бытовой швейной машине с электрическим приводом; - выполнять графические схемы машинных швов: стачного взаутюжку и вразутюжку, накладного с закрытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезом;          - производить раскладку выкройки на ткани, выполнять раскрой;          - изготавливать швейное изделие (фартук, салфетка) соблюдая технологическую последовательность.</p>	<p>- соблюдать требования ГОСТа к оформлению эскизов и чертежей;          - выполнять ручные работы; - подготавливать швейную машину к работе;          - выполнять раскрой изделия, соблюдая правила раскроя; - соблюдать правила ВТО; - выполнять пошив простого изделия (фартук, салфетка); - осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия;          - определять вид материалов, используемых в проектом изделии;          - ориентироваться в мире условных знаков ухода за одеждой.</p>
--	---

**Раздел «Художественные ремёсла»**

<p>- Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, декоративного панно.          - Выполнять образцы лоскутных узоров.</p>	<p>- Создавать графические композиции на листе бумаги или на ПК.          - Выполнять аппликацию в лоскутном шитье.</p>
--	---

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

<p>- планировать и выполнять учебные технологические проекты: обосновывать цель проекта, планировать этапы выполнения работ; выбирать средства оформления проекта; осуществлять технологический процесс; - изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины проектные изделия, пользуясь технологической документацией.          - представлять результаты выполненного проекта:</p>	<p>- выявлять и формулировать проблему;          - организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, планировать и организовывать технологический процесс с учётом рационального использования материалов; - определять и исправлять дефекты при изготовлении проектного изделия; - выполнять декоративную отделку проектного изделия; - осуществлять презентацию;</p>
---	--

пользоваться основными видами проектной документации, готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите	- выполнять вариант рекламы своего продукта труда.
---	--

### **6 класс**

<i>Обучающийся научится</i>	<i>Обучающийся получит возможность научиться</i>
<b>Раздел «Технологии домашнего хозяйства»</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять планировку комнаты подростка с- помощью шаблонов и ПК,</li> <li>- выполнять макет оформления окон,</li> <li>- выполнять пересадку комнатных растений.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять зонирование пространства жилого дома с использованием современных материалов для оформления интерьера,</li> <li>- выполнять декоративное оформление интерьера с применением текстиля,</li> <li>- ухаживать за комнатными растениями.</li> </ul>
<b>Раздел "Кулинария"</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно готовить для себя и своей семьи блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса, птицы, отвечающие требованиям рационального питания, готовить и оформлять заправочные супы, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, жирах и углеводах, - применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ; - оформлять приготовленные блюда, сервировать стол к обеду, соблюдать правила этикета за столом.</li> </ul>
<b>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать виды и свойства искусственных и синтетических тканей,</li> <li>- строить чертеж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом,</li> <li>- изучить приемы моделирования формы выреза горловины и кокетки, - готовить выкройку изделия к раскрою,</li> <li>- выполнять замену машинной иглы, - обметывать петли и пришивать пуговицы, - изготавливать швейное изделие на основе цельнокроеного рукава, соблюдая технологическую последовательность.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Подбирать ткани по волоконному составу для различных швейных изделий</li> <li>- Выполнять чертеж по своим меркам плечевого изделия с цельнокроеным рукавом,</li> <li>- Моделировать плечевое изделие,</li> <li>- Подготавливать выкройку к раскрою.</li> <li>- Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нити,</li> <li>- Выполнять пошив плечевого изделия с цельнокроеным рукавом, соблюдая технологическую последовательность.</li> </ul>
<b>Раздел «Художественные ремёсла»</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Подбирать крючок и спицы для вязания, читать условные обозначения при вязании крючком и спицами,</li> <li>- Вязать образцы спицами и крючком</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Вязать изделия крючком и спицами с использованием условных обозначений и схем.</li> </ul>
<b>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»</b>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>- планировать и выполнять учебные технологические проекты: обосновывать цель проекта, планировать этапы выполнения работ; выбирать средства оформления проекта; осуществлять технологический процесс; - изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины проектные изделия, пользуясь технологической документацией.</li> <li>- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации, готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять и формулировать проблему;</li> <li>- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, планировать и организовывать технологический процесс с учётом рационального использования материалов; - определять и исправлять дефекты при изготовлении проектного изделия; - выполнять декоративную отделку проектного изделия;</li> <li>- осуществлять презентацию;</li> <li>- выполнять вариант рекламы своего продукта труда.</li> </ul>
---	--

### 7 класс

<i>Ученик научится</i>	<i>Ученик получит возможность научиться</i>
<b>Раздел «Технологии домашнего хозяйства»</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать приборы для освещения учитывая вид предназначения осветительных приборов,</li> <li>- подбирать для оформления интерьера картины, произведения искусства, - ознакомится с понятием о коллекционировании и размещении коллекции в интерьере,</li> <li>- выполнять генеральную уборку помещения используя синтетические и моющие средства.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>распределять осветительные приборы, учитывая устройство системы освещения жилого помещения, соблюдая правила Т/Б,</i></li> <li>- <i>выполнять генеральную уборку помещения используя синтетические и моющие средства.</i></li> </ul>
<b>Раздел «Электротехника»</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении (пылесос, кондиционер, ионизатор – очиститель воздуха, озонатор),</li> <li>- соблюдать правила эксплуатации бытовых приборов.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>подбирать современную бытовую технику с учетом потребностей и доходов семьи.</i></li> </ul>
<b>Раздел "Кулинария"</b>	



<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами, - самостоятельно готовить для себя и своей семьи молочный суп, кашу или блюда из творога, отвечающие требованиям рационального питания, готовить и оформлять блюда из теста, соблюдая правильную технологическую</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>выполнять и оформлять десерты и напитки, определять их качество, - составлять меню для обеда.</i></li> </ul>
<p>последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.</p>	
<p><b>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Определять сырьевой состав,</li> <li>- распознавать ткани из натуральных волокон животного происхождения,</li> <li>- строить чертеж прямой юбки приёмом моделирования со складками,</li> <li>-ухаживать за швейной машиной,</li> <li>- изготавливать модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией,</li> <li>- определять и исправлять дефекты швейных изделий,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Сравнивать ткани из различных волокон, ткани,</i></li> <li>- <i>рассчитывать по формулам, отдельные элементы чертежей швейных изделий,</i></li> <li>- <i>выполнять выкройку швейного изделия из журнала мод,</i></li> <li>- <i>выполнять чистку и смазку швейной машины.</i></li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Пользоваться приспособлениями и инструментами для вышивания, соблюдая правила ТБ,</li> <li>- выполнять ручную роспись ткани и батика,</li> <li>- техника вышивания швом крест, атласной и штриховой гладью, французский узелок и рококо</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Выполнять эскизы вышивки ручными стежками,</i></li> <li>- <i>вышивать по схемам, применяя различные виды швов.</i></li> </ul>
<p><b>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- планировать и выполнять учебные технологические проекты: обосновывать цель проекта, планировать этапы выполнения работ; выбирать средства оформления проекта; осуществлять технологический процесс;</li> <li>- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины проектные изделия, пользуясь технологической документацией.</li> <li>- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации, готовить пояснительную записку к проекту;</li> <li>-оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>выявлять и формулировать проблему;</i></li> <li>- <i>организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, планировать и организовывать технологический процесс с учётом рационального использования материалов;</i></li> <li>- <i>определять и исправлять дефекты при изготовлении проектного изделия;</i></li> <li>- <i>выполнять декоративную отделку проектного изделия;</i></li> <li>- <i>осуществлять презентацию; выполнять вариант рекламы своего продукта труда.</i></li> </ul>

## 8класс

<i>Выпускник научится</i>	<i>Выпускник получит возможность научиться</i>
<b>Раздел «Технологии домашнего хозяйства»</b>	
- определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома, - определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц	- <i>правилам эксплуатации системы водоснабжения и канализации в школе и дома.</i>
<b>Раздел «Электротехника»</b>	
- пользоваться бытовыми электроприборами, соблюдая правила эксплуатации, - пользоваться инструментами для электромонтажных работ, - составлять схему квартирной электропроводки, используя условные и графические изображения.	- <i>использовать способы защиты электронных приборов от скачков напряжения, - читать простые электрические схемы, - определять расход и стоимость электроэнергии за месяц.</i>
<b>Раздел «Семейная экономика»</b>	
- оценивать имеющиеся и возможные источники дохода семьи, - анализировать качество и потребительские свойства товаров	- <i>составлять семейный бюджет, учитывая потребности и доходы семьи, - оценивать возможности предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.</i>
<b>Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»</b>	
- 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.	- <i>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</i>
<b>Раздел «Художественные ремесла»</b>	
- выполнять счетные швы(шов крест).	- <i>составлять схемы орнамента уральской вышивки.</i>
<b>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»</b>	
- планировать и выполнять учебные технологические проекты: обосновывать цель проекта, планировать этапы выполнения работ; выбирать средства	- <i>выявлять и формулировать проблему; - организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, планировать и организовывать технологический процесс с</i>

<p>оформления проекта; осуществлять технологический процесс;</p> <p>- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины проектные изделия, пользуясь технологической документацией.</p> <p>- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации, готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.</p>	<p><i>учётom рационального использования материалов;</i></p> <p><i>- определять и исправлять дефекты при изготовлении проектного изделия;</i></p> <p><i>- выполнять декоративную отделку проектного изделия;</i></p> <p><i>- осуществлять презентацию;</i></p> <p><i>- выполнять вариант рекламы своего продукта труда.</i></p>
---	---

**III. Содержание учебного курса с указанием форм организации учебных занятий, основных видов учебной деятельности**

**Формы организации учебных занятий:** урок, урок-практикум, урок-исследование, проект, виртуальная экскурсия и др.

**5 класс (68 часов)**

<b>Основное содержание материала темы</b>		<b>Характеристики основных видов деятельности учащихся</b>
<b>Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч)</b>		
<p>Тема <b>«Интерьер кухни, столовой»</b> (2 ч)</p>	<p>Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические). Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на ПК</p>	<p>Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК</p>
<b>Раздел «Электротехника» (1 ч)</b>		
<p>Тема <b>«Бытовые электроприборы»</b> (1 ч)</p>	<p>Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др.</p>	<p>Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника</p>
<b>Раздел «Кулинария» (14 ч)</b>		

<p>Тема <b>«Санитария и гигиена на кухне»</b> (1 ч)</p>	<p>Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком</p>	<p>Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Оказывать первую помощь при порезах и ожогах</p>
<p>Тема <b>«Физиология питания»</b> (1 ч)</p>	<p>Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания</p>	<p>Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды</p>
<p>Тема <b>«Бутерброды и горячие напитки»</b> (2 ч)</p>	<p>Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия пекарь. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства,</p>	<p>Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить</p>

	<p>полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка</p>	<p>горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Знакомиться с профессией пекарь</p>
<p>Тема <b>«Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий» (2 ч)</b></p>	<p>Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. подача готовых блюд</p>	<p>Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Знакомиться с устройством кастрюли-кашеварки. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий. Находить и представлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Знакомиться с профессией повар</p>
<p>Тема <b>«Блюда из овощей и фруктов» (4 ч)</b></p>	<p>Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка их к заморозке. Хранение и условия кулинарного использования свежемороженых продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества</p>	<p>Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления 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</p>

	<p>нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд</p>	<p>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. Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека, о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов. Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады</p>
<p>Тема <b>«Блюда из яиц»</b> (2 ч)</p>	<p>Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при кулинарной обработке яиц.</p>	<p>Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Находить и представлять информацию о</p>

	<p>Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд</p>	<p>способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам</p>
<p>Тема <b>«Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку»</b> (2 ч)</p>	<p>Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами</p>	<p>Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом»</p>
<p><b>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч)</b></p>		
<p>Тема <b>«Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения»</b> (4ч)</p>	<p>Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного 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</p>	<p>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 долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми</p>

		<p>пользовались для этих целей в старину. Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований</p>
<p>Тема  <b>«Конструирование швейных изделий»</b>  (4 ч)</p>	<p>Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами</p>	<p>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 представлять информацию об истории швейных изделий</p>
<p>Тема  <b>«Швейная машина»</b>  (4 ч)</p>	<p>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</p>	<p>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 линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить и представлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда</p>
<p>Тема</p>	<p>Подготовка ткани к раскрою.</p>	<p>Определять способ подготовки</p>



<p><b>«Технология изготовления швейных изделий»</b> (10 ч)</p>	<p>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 с портновскими булавками. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами). Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ. Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов</p>	<p>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 представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, 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: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Обработать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Владеть безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями кройщик и портной</p>
--	---	--

	<p>вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке)</p>	
<b>Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч)</b>		
<p>Тема <b>«Декоративно- прикладное искусство»</b> (2 ч)</p>	<p>Понятие декоративно- прикладного искусства. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего региона, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам</p>	<p>Изучать лучшие работы мастеров декоративно- прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно- прикладного искусства народов России. Посещать краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину</p>
<p>Тема <b>«Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно- прикладного искусства»</b> (2 ч)</p>	<p>Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции.</p>	<p>Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создавать графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора</p>

	<p>Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов</p>	
<p>Тема <b>«Лоскутное шитьё»</b> (4 ч)</p>	<p>Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия</p>	<p>Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора. Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготавливать образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья</p>
<p><b>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (21 ч)</b></p>		
<p>Тема <b>«Исследовательская и созидательная деятельность»</b> (21 ч)</p>	<p>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), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление</p>	<p>Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии жилого дома». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу</p>

	<p>проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта</p>	<p>«Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект</p>
--	--	--

**6 класс 68 часов**

<b>Основное содержание материала темы</b>		<b>Характеристики основных видов деятельности учащихся</b>
<b>Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (3 ч)</b>		
<p>Тема <b>«Интерьер жилого дома»</b> (1 ч)</p>	<p>Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон</p>	<p>Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др.</p>
<p>Тема <b>«Комнатные растения в интерьере»</b> (2 ч)</p>	<p>Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник</p>	<p>Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник</p>
<b>Раздел «Кулинария» (14 ч)</b>		

Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	
<p>Тема «Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря» (4 ч)</p>	<p>Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.</p>	<p>Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделять солёную рыбу. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией повар. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов</p>
<p>Тема «Блюда из мяса» (4 ч)</p>	<p>Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача</p>	<p>Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд.</p>

Основное содержание материала темы		Характеристики основных видов деятельности учащихся
	к столу. Гарниры к мясным блюдам	Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам
Тема «Блюда из птицы» (2 ч)	Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу	Определять качество птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы
Тема «Заправочные супы» (2 ч)	Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу	Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте.

<b>Основное содержание материала темы</b>	<b>Характеристики основных видов деятельности учащихся</b>	
		<p>Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и представлять информацию о различных супах</p>
<p>Тема «Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду» (2 ч)</p>	<p>Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами</p>	<p>Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола</p>
<p><b>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч)</b></p>		
<p>Тема «Свойства текстильных материалов» (2 ч)</p>	<p>Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон</p>	<p>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 представлять информацию о современных материалах из химических волокон и об их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон</p>
<p>Тема «Конструирование швейных изделий»</p>	<p>Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие</p>	<p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.</p>

Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	
(4 ч)	мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий
Тема « <b>Моделирование швейных изделий</b> » (2 ч)	Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины. Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучать приёмы моделирования 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 технолог-конструктор швейного производства
Тема « <b>Швейная машина</b> » (2 ч)	Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины	Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену 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. Выполнять обмётывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Овладевать безопасными



Основное содержание материала темы		Характеристики основных видов деятельности учащихся
		приёмами работы на швейной машине. Находить и предъявлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц
<p>Тема  <b>«Технология изготовления швейных изделий»</b>  (12 ч)</p>	<p>Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (и обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка</p>	<p>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 утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание. Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. Обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом. 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 представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией закройщик</p>

Основное содержание материала темы		Характеристики основных видов деятельности учащихся
	застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия	
<b>Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч)</b>		
Тема <b>«Вязание крючком»</b> (4 ч)	Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий	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 представлять информацию об истории вязания
Тема <b>«Вязание спицами»</b> (4 ч)	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК	Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. Создавать схемы для вязания с помощью ПК
<b>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (21 ч)</b>		
Тема <b>«Исследовательская и созидательная деятельность»</b>	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные	Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы

Основное содержание материала темы		Характеристики основных видов деятельности учащихся
(21 ч)	части годового творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект

**7 класс 68 ч**

Основное содержание материала темы		Характеристики основных видов деятельности учащихся
<b>Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4 ч)</b>		
Тема «Гигиена жилища» (4 ч)	Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки	Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Находить и представлять информацию о 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
Тема «Бытовые электроприборы» (2 ч)	Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор	Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать

Основное содержание материала темы		Характеристики основных видов деятельности учащихся
		современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи
<b>Раздел «Кулинария» (10 ч)</b>		
Тема «Блюда из молока и кисломолочных продуктов» (2 ч)	<p>Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов</p>	<p>Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных 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. Приготавливать 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 профессией мастер производства молочной продукции. Находить и представлять информацию о кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе проживания</p>
Тема «Изделия из жидкого теста» (2 ч)	<p>Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления</p>	<p>Определять качество мёда органолептическими и лабораторными методами. Приготавливать изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить и</p>

Основное содержание материала темы		Характеристики основных видов деятельности учащихся
	теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами	представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов
Тема «Виды теста и выпечки» (2 ч)	<p>Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецепт и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер</p>	<p>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. Выбирать и готовить изделия из пресного слоёного теста. Выбирать и готовить изделия из песочного теста. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки. Знакомиться с профессией кондитер. Находить и представлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой «жаворонков» из дрожжевого теста; о происхождении слова «пряник» и способах создания выпуклого рисунка на пряниках; о классической и современной (быстрой) технологиях приготовления слоёного теста; о происхождении традиционных названий изделий из теста.</p>
Тема «Сладости, десерты, напитки» (2 ч)	<p>Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепт и технология их приготовления и подача к столу</p>	<p>Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий.</p>

<b>Основное содержание материала темы</b>		<b>Характеристики основных видов деятельности учащихся</b>
		Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд. Знакомиться с профессией кондитер сахаристых изделий. Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления
Тема <b>«Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет» (2 ч)</b>	Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК	Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола. Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления. Разрабатывать пригласительный билет на праздник с помощью ПК
<b>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (16 ч)</b>		
Тема <b>«Свойства текстильных материалов (4 ч)</b>	Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Оформлять результаты исследований. Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и представлять информацию о шёлкоткачестве. Оформлять результаты исследований
Тема <b>«Конструирование швейных изделий» (4ч)</b>	Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей

Основное содержание материала темы		Характеристики основных видов деятельности учащихся
		швейных изделий. Строить чертёж прямой юбки. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды
Тема « <b>Моделирование швейных изделий</b> » (4ч )	Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета	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 представлять информацию о выкройках
Тема « <b>Швейная машина</b> » (2ч )	Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей	Выполнять чистку и смазку швейной машины. Находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего поколения
Тема « <b>Технология изготовления швейных изделий</b> » (16ч )	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 шов с закрытым срезом и с открытым срезом. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-	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. Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками. Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Стачивать косую



<b>Основное содержание материала темы</b>		<b>Характеристики основных видов деятельности учащихся</b>
	<p>молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия</p>	<p>бейку. Изготавливать образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытым срезом и с открытым срезом. Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектом изделии. Обрабатывать одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектом изделии или образцах. 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 представлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки</p>
<b>Раздел «Художественные ремёсла» (16 ч)</b>		
<p>Тема <b>«Ручная роспись тканей»</b> (6 ч)</p>	<p>Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани</p>	<p>Изучать материалы и инструменты для росписи тканей. Подготавливать ткань к росписи. Создавать эскиз росписи по ткани. Выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика. Знакомиться с профессией художник росписи по ткани. Находить и представлять информацию об истории возникновения техники батик в различных странах</p>
<p>Тема <b>«Вышивание»</b> (10ч)</p>	<p>Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных</p>	<p>Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными,</p>



Основное содержание материала темы		Характеристики основных видов деятельности учащихся
	стежков. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом. Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица	крестообразными и косыми ручными стежками; швом крест; атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо, атласными лентами. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК. Знакомиться с профессией вышивальщица. Находить и представлять информацию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом

**Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (20 ч)**

Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (20 ч)	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	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 «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект
--	---	---

**8 класс 68 часов**

Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Раздел «Технологии в энергетике» (6 ч)	

Основное содержание материала темы		Характеристики основных видов деятельности учащихся
<p>Тема <b>«Технологии в энергетике»</b> (6 ч)</p>	<p>Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Использование энергии: механической, электрической, тепловой, гидравлической. Машины для преобразования энергии. Электрическая сеть. Типы электрических сетей. Приёмники электрической энергии. Устройства для накопления энергии. Понятие об электротехнике. Электрическая цепь. Электрические проводники и диэлектрики. Электрическая схема (принципиальная, монтажная). Устройства для передачи энергии. Потеря энергии. Последствия потери энергии для экономики и экологии. Пути сокращения потерь энергии. Альтернативные источники энергии.</p>	<p>Ознакомиться с производством. Преобразованием, накоплением и передачей энергии как технологии; видами энергии. Изучить работу домашнего электросчетчика; правила безопасной работы по составлению электрической цепи. Определять расход и стоимость электроэнергии за месяц. Знакомиться с профессиями в области энергетики.</p>
<p>Тема <b>«Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов»</b> (10ч)</p>	<p>Понятие «индустрия питания». Предприятия общественного питания. Современные промышленные способы обработки продуктов питания. Промышленное оборудование. Технологии тепловой обработки пищевых продуктов. Контроль потребительских качеств пищи. Органолептический и лабораторный методы контроля. Бракеражная комиссия. Профессии индустрии питания. Рецептура и технология приготовления песочного теста. Технология выпечки изделий из него. Профессии кондитерского производства. Меню праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола.</p>	

Основное содержание материала темы		Характеристики основных видов деятельности учащихся
	<p>Правила подачи и дегустации сладких блюд. Стол «фуршет». Этикет приглашения гостей. Разработка приглашения к сладкому столу. Профессия официант.</p>	
Раздел «Материальные технологии» (34 ч)		
<p>Тема «Материальные технологии» (34 ч.)</p>	<p><b>Текстильное материаловедение</b> <i>Текстильные химические материалы</i> Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства тканей из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.</p> <p><b>Швейная машина</b> <i>Технологические операции изготовления швейных изделий</i> Технология ручных и машинных работ. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Основные операции при ручных работах: примётывание; вымётывание. Основные машинные операции: притачивание; обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов.</p> <p><b>Конструирование одежды</b> Классификация одежды. Требования, предъявляемые к одежде. Конструирование поясной одежды. Снятие мерок для изготовления одежды. Копирование готовой выкройки. Профессия конструктор-</p>	<p>Составлять коллекции тканей из химических волокон. Оформлять результаты исследований. Изучать свойства тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и представлять информацию о новых видах материала. Оформлять результаты исследований.</p> <p>Готовить швейную машину к работе (заправка верхней и нижней нити), выполнять образцы швов. Применять правила техники безопасности при работе с ручным и машинным инструментом. Составлять технологическую карту шва.</p> <p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж брюк. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды. Пользоваться</p>

Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
<p>модельер.</p> <p><b>Моделирование одежды</b>  Моделирование поясной одежды. Модели брюк. Приёмы моделирования брюк.  Моделирование юбки-брюки.  Моделирование брюк на кокетке. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод и Интернета.</p> <p><b>Технологические операции изготовления швейных изделий</b>  <i>Раскрой швейного изделия</i>  Рабочее место и инструменты для раскроя. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия.  Критерии качества кроя.  Правила безопасного обращения с иглами и булавками.  Профессия закройщик.  <i>Технология изготовления швейного изделия</i>  Организация рабочего места и инструмента для изготовления проектного изделия.  Выполнение машинных операций. Критерии качества машинных строчек. ВТО.  Профессия швея</p>	<p>приложениями в журнале мод или из пакета готовых выкроек сети интернет.</p> <p>Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования брюк с расширением книзу. Изучать приёмы моделирования брюк на кокетки. Моделировать проектное швейное изделие. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод. Готовить выкройку проектного изделия к работе.</p> <p>Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выполнять раскрой проектного изделия. Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. 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 представлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки.</p>

Основное содержание материала темы		Характеристики основных видов деятельности учащихся
	<p><b>Технологии художественной обработки ткани</b>  <b>Вышивка атласными лентами</b>  Вышивка атласными лентами. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица</p>	<p>Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки шелковыми лентами. Находить и представлять информацию об истории вышивки лентами в России и за рубежом.</p>
<p>Тема  <b>«Технологии растениеводства и животноводства»</b>  (6ч)</p>	<p>Биотехнология как наука и технология. Краткие сведения об истории развития биотехнологий. Основные направления биотехнологий. Объекты биотехнологий. Применение биотехнологий в растениеводстве, животноводстве, рыбном хозяйстве, энергетике и добыче полезных ископаемых, в тяжёлой, лёгкой и пищевой промышленности, экологии, медицине, здравоохранении, фармакологии, биоэлектронике, космонавтике, получении химических веществ. Профессия специалист-технолог в области природоохранных (экологических) биотехнологий.</p>	<p>Находить краткие сведения об истории развития биотехнологий и сфере их применения. Ознакомиться с технологией разведения растений и животных. Выполнить на макетах и муляжах санитарную обработку и другие профилактические мероприятия для кошек и собак. Самостоятельно разработать кисломолочный продукт (йогурт). Сохранять информацию в форме описания схем, фотографий, инструкционных карт.</p>
<p>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (14 ч)</p>		
<p>Тема  <b>«Исследовательская и созидательная деятельность»</b> (14 ч)</p>	<p>Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта</p>	<p>Обосновывать тему творческого проекта. Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных. Разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию и презентацию с</p>

Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	<p>помощью ПК. Выполнять проект и анализировать результаты работы. Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта</p>

### 9 класс 34 часа

Основное содержание темы	Характеристика основных видов деятельности учащихся	
<b>Раздел « Социальные технологии» (6 часов)</b>		
<p>Специфика социальных технологий. (1 час)</p>	<p>Специфика социальных технологий. Сферы применения социальных технологий. Социальные технологии, применяемые при межличностной и межгрупповой коммуникации, при публичной и массовой коммуникации.</p>	<p>Объяснять специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризовать тенденции развития социальных технологий в XXI веке, характеризовать профессии, связанные с реализацией социальных технологий.</p>
<p>Социальная работа. Сфера услуг (1 час)</p>	<p>Социальная работа, её цели. Виды социальной работы с конкретными группами населения. Принципы социальной работы. Услуги сферы обслуживания, социальной сферы</p>	<p>Распознавать цели социальной работы. Осуществлять поиск людей, относящихся к социально незащищённой группе (пожилых людей, инвалидов и др.) и принимать участие в оказании им посильной помощи</p>
<p>Технологии работы с общественным мнением. Социальные сети как технология (2 часа)</p>	<p>Технологии работы с общественным мнением. Источники формирования и формы выражения общественного мнения. Социальные сети как технология. Содержание социальной сети. Элементы негативного влияния социальной сети на человека</p>	<p>Характеризовать источники формирования и формы выражения общественного мнения. Перечислять технологии работы с общественным мнением. Характеризовать содержание социальной сети. Распознавать элементы негативного влияния социальной сети на людей. Оценивать по тестам собственную коммуникабельность</p>
<p>Технологии в сфере средств массовой информации (2 часа)</p>	<p>Средства массовой информации (коммуникации) СМИ (СМК). Классы средств массовой информации. Технологии в сфере средств массовой информации. Элементы отрицательного воздействия СМИ на мнение и поведение людей.</p>	<p>Осуществлять мониторинг (исследование) СМИ и ресурсов Интернета по вопросам формирования, продвижения и внедрения новой технологии, обслуживающей ту или иную группу потребностей. Сохранять информацию в форме описания, схем, фотографий и др.</p>

	Информационная война	
<b>Раздел «Медицинские технологии» (4 ч)</b>		
Актуальные и перспективные медицинские технологии (2 часа)	Применение современных технологий в медицине. Медицинские приборы и оборудование. Телемедицина. Малоинвазивные операции. Роботизированная хирургия. Экстракорпоральная мембранная оксигенация. Медицинские профессии	Знакомиться с актуальными и перспективными медицинскими технологиями. Изучать информатизацию здравоохранения региона. Изучать потребность в медицинских кадрах в регионе проживания
Генетика и геновая инженерия (2 часа)	Понятие о генетике и геновой инженерии. Формы геновой терапии. Цель прикладной генетической инженерии. Геновая терапия человека. Генетическое тестирование. Персонализированная медицина	Знакомиться с генетикой и геновой инженерией. Знакомиться с возможностями геновой инженерии. Осуществлять поиск в Интернете информации о значении медицинских понятий, комплексах упражнений, сохранять информацию в форме описания, схем, фотографий и др.
<b>Раздел «Технологии в области электроники» (6 ч)</b>		
Нанотехнологии (2 часа) Электроника(2 часа) Фотоника (2 часа)	Нанотехнологии: новые принципы получения материалов и продуктов с заданными свойствами. Нанообъекты. Наноматериалы, область их применения Электроника, её возникновение и развитие. Области применения электроники. Цифровая электроника, микроэлектроника Фотоника. Передача сигналов по оптическим волокнам. Области применения фотоники. Нанофотоника, направления её развития. Перспективы создания квантовых компьютеров	Знакомиться с нанотехнологиями. Называть наиболее известные наноматериалы. Осуществлять поиск информации в Интернете о новых наноматериалах, сохранять информацию в форме описания, схем, фотографий и др. Называть и характеризовать технологии в области электроники, тенденции их развития Называть и характеризовать технологии в области фотоники, тенденции их развития. Выполнять поиск в Интернете информации об областях применения фотоники и нанофотоники. Сохранять информацию в форме описания, схем, фотографий и др
<b>Раздел «Закономерности технологического развития цивилизации» (6 ч)</b>		
Управление в современном производстве. Инновационные предприятия. Трансфер технологий (2 часа)	Технологическое развитие цивилизации. Цикличность развития. Виды инноваций. Инновационные предприятия. Управление современным производством. Трансфер технологий, формы трансфера	Объяснять закономерности технологического развития цивилизации. Осуществлять поиск, извлечение, структурирование и обработку информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания
Современные	Современные технологии	Различать современные технологии

технологии обработки материалов (2 часа)	обработки материалов (электроэрозионная, ультразвуковая, лазерная, плазменная), их достоинства, область применения	обработки материалов. Выполнять поиск в Интернете информации о передовых методах обработки материалов, сохранять информацию в форме описания, схем, фотографий и др.
Роль метрологии в современном производстве. Техническое регулирование (2 часа)	Метрология. Метрологическое обеспечение, его технические основы. Техническое регулирование, его направления. Технический регламент. Принципы стандартизации. Сертификация продукции	Объяснять роль метрологии в современном производстве. Различать направления технического регулирования. Называть виды документов в области стандартизации
<b>Раздел «Профессиональное самоопределение» (6 ч)</b>		
Современный рынок труда  Классификация профессий  Профессиональные интересы, склонности и способности (2 часа)	Выбор профессии в зависимости от интересов, склонностей и способностей человека. Востребованность профессии. Понятие о рынке труда. Понятия «работодатель», «зароботная плата». Основные компоненты, субъекты, главные составные части, функции рынка труда  Понятие «профессия». Классификация профессий в зависимости от предмета труда (по Е. А. Климову), целей труда, орудий труда, условий труда. Профессиональные стандарты. Цикл жизни профессии	Выполнять поиск в Интернете информации о современном рынке труда, сохранять информацию в форме описания, схем, фотографий и др. Изучать состояние рынка труда в регионе проживания  Изучать информацию о путях получения профессий в образовательных организациях региона проживания. Выполнять поиск в Интернете информации о новых перспективных профессиях, сохранять информацию в форме описания, схем, фотографий и др. Выявлять склонности к группе профессий, коммуникативных и организаторских склонностей. Выполнять профессиональные пробы. Выбирать образовательную траекторию
<b>Раздел «Исследовательская и созидательная деятельность» (6 ч)</b>		
Специализированный творческий проект	Выбор темы специализированного творческого проекта (технологического, дизайнерского, предпринимательского, инженерного, исследовательского, социального и др.). Реализация этапов выполнения специализированного проекта.	Выполнять специализированный проект. Находить необходимую информацию с использованием Интернета. Выполнять необходимую графическую документацию (рисунки, эскизы, чертежи, плакаты и др.). Составлять технологические карты с помощью компьютера. Изготавливать материальные объекты (изделия), контролировать их качество.



	Выполнение требований к готовому проекту. Расчёт затрат на выполнение и реализацию проекта. Защита (презентация) проекта	Рассчитывать затраты на выполнение и реализацию проекта. Разрабатывать варианты рекламы. Подготавливать
--	--	---

#### IV. Тематическое планирование с указанием количества часов

##### 5 класс

№ п/п	Раздел, тема урока	Количество часов
	<i>Творческий проект 2 часа</i>	
1	Вводный урок.	1
2	Творческая проектная деятельность	1
	<b>«Технологии домашнего хозяйства» 2 часа</b>	
3	Интерьер и планировка кухни – столовой.	1
4	Современные стили оформления кухни.	1
	<b>«Электротехника» 1 час + творческий проект 1ч.</b>	
5	Бытовые электроприборы на кухне.	1
6	Творческий проект «Оформление интерьера»	1
	<b>«Кулинария» 14 часов + творческий проект 2 часа</b>	
7	Санитария и гигиена на кухне.	1
8	Физиология питания.	1
9	Бутерброды и горячие напитки.	1
10	Приготовление бутербродов и чая.	1
11	Блюда из круп, бобовых и макаронных изд.	1
12	Приготовление макарон, каши.	1
13	Овощи. Первичная обработка овощей.	1
14	Блюда из овощей. Салат	1
15	Тепловая обработка овощей.	1
16	Приготовление винегрета.	1
17	Блюда из яиц.	1
18	Приготовление омлета.	1
19	Приготовление завтрака. Сервировка стола.	1
20	КР «Кулинария»	1
21	Творческий проект по разделу «Кулинария».	1
22	Защита проекта	1
	<b>«Создание изделий из текстильных материалов» 22 часа</b>	
23	Производство текстильных материалов.	1
24	Классификация волокон.	1
25	Свойства текстильных материалов.	1

26	Лабораторно - практическая работа «Изучение свойств тканей»	1
27	Конструирование швейных изделий.	1
28	Снятие мерок.	1
29	Построение выкройки.	1
30	Подготовка выкройки к раскрою. Правила ТБ.	1
31	Подготовка ткани к раскрою.	1
32	Раскрой швейного изделия.	1
33	Ручные швейные работы.	1
34	Прямые стежки. Правила ТБ.	1
35	Выполнение образцов ручных швов.	1
36	Требования к выполнению ручных работ.	1
37	Подготовка швейной машины к работе.	1
38	Заправка ниток. Правила ТБ.	1
39	Приемы работы на швейной машине.	1
40	Выполнение закрепок.	1
41	Выполнение образцов швов.	1
42	Влажно-тепловая обработка. ТБ.	1
43	Технология изготовления швейных изделий.	1
44	Обработка карманов, кулиски.	1
45	Выполнение проектной работы.	1
46	Работа над изделием.	1
47	Контрольная работа «Изготовление швейного изделия».	1
48	Определение материальных затрат.	1
49	Оформление проектной документации.	1
50	Представление изделия. Защита проекта.	1
<b>«Художественные ремёсла» (8 часов)</b>		
51	Декоративно-прикладное искусство	1
52	Знакомство с творчеством мастеров Нижнеудинска	1
53	Основы композиции.	1
54	Законы восприятия цвета Цветовые сочетания в орнаменте.	1
55	Основы композиции.	1
56	История лоскутного шитья	1
57	Современные изделия из лоскута. Изготовление шаблонов.	1
58	Раскрой деталей.	1
<b>Творческий проект (10 часов)</b>		
59	Изготовление проектного изделия	1
60	Аппликация и стежка в лоскутном шитье.	1
61	Изготовление проектного изделия.	1
62	Технология соединения лоскутного верха с подкладкой.	1
63	Обработка срезов лоскутного изделия.	1
64	КР по разделу «Художественные ремесла».	1
65	Оформление проекта	1
66	Представление изделия.	1
67	Оформление портфолио.	1
68	Защита проекта.	1

**6 класс**

№ п/п	Раздел, тема урока	Колич ество часов
<b>«Технологии домашнего хозяйства» ( 3 часа + проект 3 часа)</b>		
1	Вводный урок. Интерьер жилого дома.	1
2		1
3-4	Комнатные растения в интерьере.	2
5	Творческий проект «Интерьер жилого дома»	1
6	Защита проекта	1
<b>«Кулинария» (14 часов + Проект «Воскресный семейный обед»(2 часа))</b>		
7	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	1
8	Первичная обработка рыбы	1
9	Технология приготовления блюд из рыбы.	1
10	Тепловая обработка рыбы.	1
11	Мясо и мясопродукты	1
12	Технология первичной обработки мяса	1
13	Технология приготовления блюд из мяса.	1
14	Тепловая обработка мяса.	1
15	Блюда из птицы	1
16	Первичная и тепловая обработка птицы.	1
17	Технология приготовления первых блюд.	1
18	Заправочные супы.	1
19	Приготовление обеда. Сервировка стола. Эtiquette.	1
20	К/Р по разделу «Кулинария»	1
21	Творческий проект по разделу «Кулинария»	1
22	Защита проекта	1
<b>«Создание изделий из текстильных материалов» (22 часа + Проект «Наряд для семейного обеда 8часов)</b>		
23	Свойства текстильных материалов из химических волокон.	1
24	Виды нетканых материалов	1
25	Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом.	1
26	Снятие мерок. Чертеж	1
27	Построение выкройки плечевого изделия.	1
28	Чертеж по индивидуальным меркам	1
29	Моделирование плечевой одежды.	1
30	Подготовка выкройки к раскрою.	1
31	Раскрой плечевого изделия.	1
32	Правила ТБ при работе со швейным инструментом.	1
33	Ручные швейные работы	1
34	Изготовление образцов ручных швов	1
35	Дефекты машинной строчки.	1
36	Приспособления к швейной машине.	1
37	Машинные работы	1
38	Соединение деталей изделия.	1
39	Обработка мелких деталей обтачным швом	1

40	Обработка пояса, бретелей.	1
41	Подготовка изделия к примерке.	1
42	Примерка.	1
43	Обработка плечевых и боковых швов.	1
44	Обработка срезов от осыпания	1
45	Обработка горловины подкройной обтачкой.	1
46	Обработка горловины и застежки.	1
47	Обработка рукавов.	1
48	Обработка низа изделия	1
49	Этапы выполнения проекта.	1
50	Расчет себестоимости. К/Р по разделу «Изделия из текстильных материалов»	1
51	Оформление проектной документации.	1
52	Защита проектов.	1
<b>«Художественные ремесла» (8 часов)</b>		
53	Материалы и инструменты для вязания.	1
54	Виды петель при вязании крючком. Вязание полотна.	1
55	Вязание по кругу.	1
56	Образец круга, квадрата, шестиугольника.	1
57	Основные приемы вязания спицами	1
58	Узоры из лицевых и изнаночных петель.	1
59	Цветные узоры. Создание схем для вязания.	1
60	К/Р по разделу «Художественные ремесла. Вязание»	1
61	Выбор проектного изделия	1
62	План выполнения проекта	1
63	Изготовление изделия	1
64	Расчет себестоимости	1
65	Подготовка к защите творческого проекта	1
66	Оформление портфолио	1
67-68	Защита творческих проектов.	2

### 7 класс

№	Раздел, тема урока	Ко-во часов
<b>«Технологии домашнего хозяйства» (6 часов + проект 2 часа)</b>		
1	Освещение жилого дома	1
2	Предметы искусства и коллекции в интерьере.	1
3	Гигиена жилища	1
4	Правила проведения уборки.	1
5	Бытовые приборы для уборки помещений.	1
6	Бытовые приборы для создания микроклимата	1
7	Проект «Умный дом»	1
8	Защита проекта.	1
<b>«Кулинария» (10 часов + проект 6 часов)</b>		
9	Блюда из молока и кисломолочных продуктов.	1
10	Приготовление сырников	1
11	Изделия из жидкого теста	1
12	Приготовление блинов.	1
13	Виды теста и выпечки	1
14	Приготовление блюд из слоеного теста	1

15	Песочное тесто.	1
16	Приготовление песочников	1
17	Сладости, десерты	1
18	Приготовление коктейлей. К/Р по разделу «Кулинария»	1
19	Творческий проект.	1
20	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.	1
21	Стол – фуршет.	1
22	Разработка пригласительных билетов.	1
23	Расчет затрат на изготовление проекта	1
24	Представление проекта.	1
<b>«Создание изделий из текстильных материалов» (16 часов + проект 6 часов)</b>		
25	Свойства текстильных материалов	
26	Шерстяные и шелковые ткани	
27	Виды поясной одежды	
28	Снятие мерок. Чертеж прямой юбки	1
29	Моделирование юбки	1
30	Подготовка выкройки к раскрою	1
31	Раскрой юбки.	1
32	Технология ручных работ.	1
33	Дублирование пояса. Подшивание края	1
34	Технология машинных работ.	1
35	Классификация машинных швов.	1
36	Подготовка юбки к примерке	1
37	Проведение примерки. Устранение дефектов	1
38	Изготовление юбки.	1
39	Обработка вытачек, боковых срезов.	1
40	Обработка притачного пояса	1
41	Обработка верхнего среза юбки притачным поясом	1
42	Обработка нижнего среза.	1
43	Отделка изделия	1
44	К/Р по разделу «Изделия из текстильных материалов».	1
45	Оформление проектной документации.	1
46	Защита проекта	1
<b>«Художественные ремесла» (16 часов + проект 6 часов)</b>		
47	Ручная роспись тканей	1
48	Виды батика	1
49	Холодный батик	1
50	Узелковый батик	1
51	Виды вышивки	1
52	Материалы и оборудование для вышивки.	1
53	Основные стежки и швы на их основе	1
54	Петельные и крестообразные стежки- образцы швов.	1
55	Вышивка крестом.	1
56	Использование компьютера в вышивке.	1
57	Вышивка гладью.	1
58	Атласная и штриховая гладь.	1
59	Вышивка атласными лентами.	1
60	Материалы и оборудование.	1

61	Основные приемы работы	1
62	Уход за вышитыми изделиями	1
63	Выбор проекта. Эскиз. Поисковый этап.	1
64	К/Р по разделу «Художественные ремесла»	1
65	Технологический этап.	1
66	Изготовление изделия.	1
67	Аналитический этап	1
68	Защита проекта	1

### 8 класс

№ п/п	Раздел, тема урока	Количество часов
<b>Технологии в энергетике</b>		<b>6</b>
1	Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология	1
2	Энергетика нашего региона	1
3	Электрическая сеть. Приемники Электрической энергии. Устройства для накопления энергии	1
4	Практическая работа «Подготовка к образовательному путешествию»	1
5	Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы	1
6	Самостоятельная работа: «Исследования электрического освящения в здании школы»	1
<b>Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов</b>		<b>10</b>
7	Индустрия питания	1
8	Самостоятельная работа: «Исторические типы предприятий питания в России»	1
9	Технология приготовления изделий из теста	1
10	Практическая работа: «Приготовление бисквита»	1
11	Технология приготовления изделий из песочного теста	1
12	Практическая работа: «Приготовление печенья»	1
13	Разработка меню и сервировка праздничного сладкого стола	1
14	Практическая работа: «Разработка приглашения»	1
15	Творческий проект: «Праздничный сладкий стол»	1
16	Защита проекта	1
<b>Материальные технологии</b>		<b>34</b>
15	Текстильное материаловедение	1
16	Практическая работа: «Изучение свойств текстильных материалов»	1
17	Технология швейных ручных работ	1
18	Практическая работа: «Изготовление образцов ручных швов»	1
19	Технология машинных работ	1
20	Практическая работа: «Изготовление образцов машинных швов»	1
21	Конструирование поясной одежды	1
22	Практическая работа: «Снятие мерок с фигуры человека для построения поясной одежды»	1
23	Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод или из Интернета	1
24	Самостоятельная работа: «Интернет-выкройка»	1
25	Моделирование поясной одежды	1
26	Практическая работа: «Подготовка выкройки к раскрою»	1

27	Раскрой поясной одежды и дублирование деталей пояса	1
28	Обработка изделия после раскроя	1
29	Примерка изделия	1
30	Устранения дефектов после примерки	1
31	Технология обработки вытачек и складок, кокеток	1
32	Практическая работа	1
33	Обработка среднего и бокового срезов	1
34	Практическая работа	1
35	Технология обработки застежки	1
36	Практическая работа	1
37	Технология обработки пояса	1
38	Практическая работа	1
39	Технология обработки нижнего среза. Окончательная отделка изделия	1
40	Практическая работа	1
41	Творческий проект «Изготовление поясного изделия»	1
42	Защита проекта	1
43	Технологии художественной обработки ткани	1
44	Вышивание лентами	1
45	Практическая работа по созданию подарка своими руками	1
46	Практическая работа по созданию подарка своими руками	1
47	Творческий проект «Вышивка шелковыми лентами»	1
48	Защита проекта	1
	<b>Технологии растениеводства и животноводства</b>	<b>6</b>
49	Понятие о биотехнологии	1
50	Практическая работа: Изучение объекта биотехнологии	1
51	Сферы применения биотехнологий	1
52	Технологии разведения животных	1
53	Творческий проект: «Изготовление кисломолочного продукта йогурта.	1
54	Защита проекта	1
	<b>Технологии творческой и опытнической деятельности</b>	<b>14</b>
55	Проектирование как сфера профессиональной деятельности.	1
56	Последовательность проектирование	1
57	Реализация проекта. Обоснование темы проекта	1
58	Реализация проекта. Художественное творчество	1
59	Реализация проекта. Техника владимирского шитья	1
60	Реализация проекта. Техника владимирского шитья	1
61	Реализация проекта. Атласная гладь	1
62	Реализация проекта. Штриховая гладь	1
63	Реализация проекта. Двусторонняя гладь	1
64	Реализация проекта. Двусторонняя гладь	1
65	Реализация проекта. Художественная гладь	1
66	Реализация проекта. Художественная гладь	1
67	Оценка и защита проекта	1
68	Итоговая контрольная работа	1

9 класс

№ п/п	Раздел, тема урока	Количество часов
<b>Социальные технологии</b>		<b>6</b>
1	Специфика социальных технологий	1
2	Социальная работа. Сфера услуг	1
3	Технологии работы с общественным мнением	1
4	Социальные сети как технология	1
5	Технологии в сфере средств массовой информации	1
6	Технологии в сфере средств массовой информации	1
<b>Медицинские технологии</b>		<b>4</b>
7	Актуальные и перспективные медицинские технологии	1
8	Практическая работа «Изучение информатизации здравоохранения региона»	1
9	Генетика и геновая инженерия	1
10	Самостоятельная работа «Медицинские технологии»	1
<b>Технологии в области электроники</b>		<b>6</b>
11	Нанотехнологии	1
12	Наноматериалы и область их применения	1
13	Электроника. Исторические сведения	1
14	Цифровая электроника	1
15	Фотоника	1
16	Самостоятельная работа «Технологии в области электроники»	1
<b>Закономерности технологического развития цивилизации</b>		<b>6</b>
17	Управление в современном производстве	1
18	Инновационные предприятия	1
19	Современные технологии обработки материалов	1
20	Современные технологии обработки материалов	1
21	Роль метрологии в современном производстве. Техническое регулирование.	1
22	Самостоятельная работа «Закономерности технологического развития цивилизации»	1
<b>Профессиональное самоопределение</b>		<b>6</b>
23	Классификация профессий	1
24	Классификация профессий	1
25	Профессиональные интересы и склонности	1
26	Профессиональные способности	1
27	Современный рынок труда	1
28	Самостоятельная работа: «Профессиональное самоопределение»	1
<b>Исследовательская и созидательная деятельность</b>		<b>6</b>
29	Выбор темы проекта	1
30	Реализация этапов выполнения проекта	1
31	Выполнение требований к готовому проекту	1
32	Расчет затрат на выполнение и реализацию проекта	1
33	Защита (презентация) проекта	1
34	Годовая контрольная работа	1