

Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Мичуринская средняя общеобразовательная школа»

Согласовано На заседании педагогического совета Протокол № 1 от «28» августа 2020 года	Утверждено Приказ директора школы № 190 От «28» августа 2020 года
--	---

## **АДАптированная рабочая программа**

### **ТЕХНОЛОГИЯ**

---

Наименование учебного предмета/ курса

#### **ОСНОВНОЕ ОБЩЕЕ ОБРАЗОВАНИЕ**

---

Уровень образования

**5-8 классы**

**Базовый уровень**

**4 года**

---

Срок реализации

Составлена на основе Н. В. Сеница, П. С. Самородский, В. Д. Симоненко и др. Программа общеобразовательных учреждений «Технология» 5-11 классы, 8-е издание с изменениями, «Просвещение», Москва, 2016

---

Наименование программы, автор программы

Акуличева А. А. учитель технологии  
ФИО учителя, составившего рабочую программу

**п. Мичуринское  
2020**

## **Аннотация**

Адаптированная рабочая программа учебного предмета «Технология» 5-8 классы для детей с ограниченными возможностями здоровья составлена в соответствии с федеральным компонентом государственного стандарта общего образования и учебным планом школы на основе сборника нормативных документов: Технология. Примерные программы. - М.Дрофа, 2007. Срок реализации программы 4 года.

Данная рабочая программа является документом, устанавливающим перечень тем и объем учебного времени, отводимого на их изучение.

Главная **цель** образовательной области «Технология» - подготовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в условиях рыночной экономики. Это предполагает следующие **задачи**:

1. Формирование у учащихся качеств творчески думающей, активно действующей и легко адаптирующейся личности, которые необходимы для деятельности в новых социально-экономических условиях.

2. Формирование знаний и умений использования средств и путей преобразования материалов, энергии и информации в конечный потребительский продукт или услуги в условиях ограниченности ресурсов и свободы выбора.

3. Подготовку учащихся к осознанному профессиональному самоопределению в рамках дифференцированного обучения и гуманному достижению жизненных целей.

4. Формирование творческого отношения к качественному осуществлению трудовой деятельности.

5. Развитие разносторонних качеств личности и способности профессиональной адаптации к изменяющимся социально-экономическим условиям.

В основу программы по технологии заложена **концепция**, обеспечивающая непрерывность технологической подготовки в системе основного общего образования.

Реализация программы обеспечивается учебниками «Технология» для 5-8 классов В.Д.Симоненко «Вентана-Граф» 2007, 2008 г. в 5-7 классах по 70 часов, в 8 классе -35 часов.

В процессе преподавания предмета «Технология» за курсы с 5 по 8 классы включены следующие разделы:

- Кулинария;
- Создание изделий из текстильных и поделочных материалов;
- Технологии ведения дома;
- Электротехнические работы;
- Современное производство и профессиональное образование.
- Творческие, проектные работы

Для успешной реализации учебного плана возможно осуществление образовательной деятельности по образовательным программам основного общего образования с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий. При необходимости допускается интеграция форм обучения, например, очного и электронного обучения с использованием дистанционных образовательных технологий.

## Планируемые результаты обучения курса «Технологии»

### 5 класс

#### Учащиеся должны знать

- общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;
- правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями;
- способы тепловой обработки овощей, их преимущества и недостатки, оборудование, посуду и инвентарь для варки;
- способы определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии, способы крашения яиц;
- виды бутербродов и горячих напитков, технологию их приготовления, правила сервировки стола к завтраку;
- правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине;
- принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, структуру полотняного переплетения, свойства нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;
- технические характеристики, назначение основных узлов универсальной швейной машины, виды приводов швейной машины, правила подготовки швейной машины к работе;
- виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, творчество народных умельцев своего края, различные материалы, инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремёслах;
- правила заправки изделия в пяльцы, виды простейших ручных швов, правил посадки и постановки рук во время работы;
- эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о системах конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей швейных изделий, особенности строения детской фигуры, правила снятия мерок для построения чертежа фартука, их условные обозначения;
- понятие о композиции в одежде, виды отделки швейных изделий, способы моделирования фартука, правила подготовки выкройки к раскрою;
- назначение, конструкцию, условные графические обозначения и технологию выполнения следующих швов: стачного, расстрочного и вподгибку; способы раскладки выкройки на ткани, правила обработки накладных карманов, оборудование рабочего места и приемы влажнотепловой обработки, требования к качеству готового изделия;
- содержание и характер труда специалистов по обработке тканей.
- общие сведения из истории интерьера, требования, предъявляемые к интерьеру кухни;

#### Учащиеся должны уметь

- осуществлять поиск необходимой информации в области кулинарии;
- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями;
- применять различные способы варки, определять свежесть яиц и готовить блюда из них;
- нарезать хлеб для бутербродов, готовить бутерброды различных видов и горячие напитки, простые блюда из овощей;
- сервировать стол к завтраку;
- делать заготовки на зиму;
- переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделие в пяльцы, выполнять простейшие ручные швы;
- определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную стороны;
- отключать маховое колесо, наматывать нитки на шпульку, заправлять швейную машину нитками, регулировать длину стежка;

- снимать мерки и записывать результаты, читать и строить чертеж фартука, выполнять моделирование фартука, подготавливать выкройку и ткань к раскрою;
- выполнять раскладку выкройки на ткани;
- выполнять машинные швы: стачной, расстрочной, шов вподгибку и применять их при пошиве фартука, обрабатывать накладные карманы и соединять их с изделием, выполнять влажно-тепловую обработку и определять качество готового изделия;
- разрабатывать и оформлять интерьер кухни (включая предметы и изделия собственного изготовления), чистить посуду из металла, стекла, керамики, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни.

## **6 класс**

### Учащиеся должны знать

- санитарные требования к помещению кухни и столовой; правила работы с горячими маслами и жирами, мытья посуды;
- общие сведения о значении минеральных веществ в жизнедеятельности организма;
- общие сведения о кулинарном значении, питательной ценности и химическом составе молока; способы определения качества молока и его хранения; технологию приготовления молочных каш и супов;
- общие сведения о роли кисломолочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисломолочных продуктов, способы заквашивания молока для получения простокваши, кефира, технологию получения творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога, технологию их приготовления;
- правила варки крупяных каш различной консистенции, особенности приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий, соотношение этих видов продуктов и жидкости при варке каш и гарниров;
- правила первичной и тепловой обработки рыбы;
- выполнять заготовки на зиму (закладывать на хранение свежие ягоды, фрукты, овощи);
- возможности лоскутной пластики, основные приемы и материалы;
- способы получения натуральных волокон животного происхождения и нитей, производство тканей и их свойства, принцип изготовления саржевого, сатинового и атласного переплетений;
- назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины;
- виды бельевых изделий, требования, предъявляемые к ним, правила снятия мерок и их условное обозначения для построения чертежа основы изделия с цельнокроеным рукавом, особенности моделирование плечевого изделия на цельнокроеной основе;
- правила подготовки выкройки и ткани к раскрою, технологическую последовательность пошива плечевого изделия;
- назначение, графическое обозначение и технологию выполнения машинных швов: двойного бельевого и запошивочного;
- виды ремонта одежды, правила ухода за нею;
- понятие об электрическом токе, применение его в быту.

### Учащиеся должны уметь

- работать с бытовыми электроприборами, с моющими и чистящими химическими веществами, мыть посуду с применением моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды;
- определять качество молока, творога, проводить его тепловую обработку, готовить молочные супы и каши, блюда из творога, оценивать качество готовых блюд;
- проводить первичную обработку круп, бобовых и макаронных изделий;
- варить каши различной консистенции, бобовые и макаронные изделия;
- проводить первичную обработку рыбы, приготавливать блюда не сложного приготовления;

- определять раппорт саржевого, сатинового и атласного переплетения, лицевую и изнаночную стороны и дефекты ткани;
- регулировать качество машинной строчки, устанавливать иглу, определять простые неполадки в работе швейной машины из-за неправильной установки иглы, чистить и смазывать швейную машину;
- снимать и записывать мерки, строить и читать чертеж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом, моделировать изделие, изготавливать выкройку;
- подбирать ткань, подготавливать ее к раскрою, выполнять экономичную раскладку выкройки, раскраивать плечевое изделие;
- выполнять машинные швы: двойной бельевой и запошивочный и применять их при пошиве изделия, подготавливать крой к обработке и примерке, проводить примерку изделия, определять и исправлять дефекты, выполнять окончательную отделку и определять качество готового изделия;
- соединять и ответвлять электрические провода.

## 7 класс

### Учащиеся должны знать

- общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях, передающихся через пищу, о профилактике инфекций;
- правила оказания первой помощи при пищевых отравлениях;
- виды теста, понятия о пищевой ценности изделий из теста, технологию приготовления различных видов теста, требования к качеству теста и готовой продукции, виды и причины дефектов различного теста;
- виды десертов, правила обработки фруктов;
- методы домашнего консервирования: двухниточного машинного стежка;
- возможности применения техники вязания крючком различных петель и узоров, их условные обозначения;
- основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных ткацких переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетений;
- принцип образования двухниточного машинного стежка, назначение и принцип получения зигзагообразной строчки;
- эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к одежде, единство стиля костюма; материалы для изготовления юбок, основные конструкции юбок, правила снятия мерок, их условное обозначение, основные приемы моделирования прямых, конических и клиньевых юбок, правила подготовки выкройки к раскрою;
- экономичную раскладку выкройки юбки на ткани с рисунком, правила подготовки и проведения примерки юбки, выявление и исправление дефектов, способы отделки и влажно-тепловой обработки;
- назначение, графическое обозначение и технологию выполнения машинных швов: настрочного, накладного, технологическую последовательность раскроя юбки и ее обработки, требования к качеству готового изделия:
- понятие об экологии жилища
- способы оформления интерьера детской комнаты и прихожей;
- разновидности комнатных растений, способы оформления интерьера растениями;
- электроосветительные приборы, их достоинства и недостатки.

### Учащиеся должны уметь

- оказывать первую помощь при отравлениях пищевыми продуктами;
- подготавливать несложные блюда из фруктов;
- выполнять некоторые приемы домашнего консервирования;
- соблюдать правила санитарии, гигиены и безопасной работы в мастерских;

- подготавливать материалы к вязанию, подбирать крючок и нитки, выполнять рисунок узора по записи;
- применять ткани из искусственных волокон в швейных изделиях;
- выявлять и устранять неполадки в работе швейной машины, обрабатывать швы зигзагообразной строчкой;
- работать с журналами мод, читать и строить чертеж, снимать и записывать мерки, моделировать выбранные фасоны юбок;
- выполнять машинные швы: накладной, настрочной, обрабатывать застежку тесьмой «молния», пояс и соединять его с изделием;
- готовить ткань к раскрою, раскраивать изделие, проводить примерку, выявлять и устранять технологические и конструктивные дефекты, выполнять окончательную отделку и определять качество готового изделия;
- участвовать в оформлении интерьера своей комнаты, облагораживать ее комнатными растениями, ухаживать за ними;
- разбираться в сборке схемы бытового электроосвещения.

## 8 класс

В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого раздела должен:

Знать/ понимать:

основные технологические понятия; назначение и технологические свойства материалов; назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций, влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека; профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции.

Уметь:

рационально организовывать рабочее место; находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию; составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта; выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ; выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; соблюдать правила охраны труда и правила пользования инструментами, машинами и оборудованием; осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали); находить и устранять допущенные дефекты; проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов; планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий; распределять работу при коллективной деятельности.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации; организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности; изготовления или ремонта изделий из различных материалов; создания изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, машин, оборудования и приспособлений; контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов; обеспечения безопасности труда; оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги; построения планов профессионального образования и трудоустройства.

## Содержание учебного материала

### Укласс Кулинария Санитария и гигиена

Основные теоретические сведения: санитарные требования к помещению кухни и столовой; правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.

Практические работы: приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены; проведение сухой и влажной уборки; рациональное размещение инструментов на рабочих местах; безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями; освоение способов применения различных моющих и чистящих средств; оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

### Физиология питания

Основные теоретические сведения: понятие о процессе пищеварения; общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах.

Практические работы: работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах; определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

### Технология приготовления пищи

#### *Бутерброды, горячие напитки*

Основные теоретические сведения: продукты, используемые для приготовления бутербродов; виды бутербродов; способы оформления открытых бутербродов; условия и сроки хранения бутербродов; виды горячих напитков; способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

Практические работы: выполнение эскизов художественного оформления бутербродов; нарезка продуктов; подбор ножей и разделочных досок; приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

#### *Блюда из яиц*

Основные теоретические сведения: строение яйца; способы определения свежести яиц; приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц; особенности кулинарного использования перепелиных яиц.

Практические работы: определение свежести яиц; первичная обработка яиц; приготовление блюда из яиц; выполнение эскизов художественной росписи яиц; крашение и роспись яиц.

#### *Блюда из овощей*

Основные теоретические сведения: виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов; методы определения качества овощей; влияние экологии на качество овощей; назначение, виды и технология механической обработки овощей; виды салатов; изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки; принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе.

Практические работы: современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей; фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов; выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной; приготовление блюд из сырых и вареных овощей; жаренье овощей и определение их готовности.

### Сервировка стола

Основные теоретические сведения: составление меню на завтрак; правила подачи горячих

напитков; столовые приборы и правила пользования ими; эстетическое оформление стола; правила поведения за столом.

Практические работы: выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку; оформление готовых блюд и подача их к столу; складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

### **Заготовка продуктов**

Основные теоретические сведения: роль продовольственных запасов для экономного ведения домашнего хозяйства; способы приготовления домашних запасов; правила сбора ягод, овощей, фруктов, грибов, лекарственных трав для закладки на хранение; условия и сроки хранения сушеных и замороженных продуктов; температура и влажность в хранилище овощей и фруктов.

Практические работы: закладка яблок на хранение; сушка фруктов, ягод, грибов, корней, зелени, лекарственных трав; замораживание и хранение ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.

## **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**

### **Рукоделие. Художественные ремесла**

#### *Вышивка*

Основные теоретические сведения: традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества; применение вышивки в народном и современном костюме; знакомство с видами вышивки; композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке; построение узора в художественной отделке вышивкой; холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета; цветовые контрасты.

Практические работы: зарисовка традиционных орнаментов, определение колорита и материалов для вышивки; организация рабочего места для ручного шитья; вышивание метки, монограммы стебельчатым швом; выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки; определение места и размера узора на изделии; перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка; заправка изделия в пяльцы; выполнения простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик»; способы безузловое закрепления рабочей нити; свободная вышивка по рисованному контуру узора; отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.

#### *Узелковый батик*

Основные теоретические сведения: виды росписи по ткани; материалы и красители; технология крашения.

Практическая работа: подготовка красителя; выбор способа складывания ткани и завязывания узлов; оформление салфеток в технике «узелковый батик».

### **Элементы материаловедения**

Основные теоретические сведения: классификация текстильных волокон; натуральные растительные волокна; изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях; основная и уточная нити, кромка и ширина ткани; полотняное переплетение; лицевая и изнаночная сторона ткани; свойства тканей из натуральных растительных волокон; краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей; материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

Практические работы: изучение свойств нитей основы и утка; определение направления долевой нити в ткани; определение лицевой и изнаночной сторон ткани; выполнение образца полотняного переплетения.

### **Элементы машиноведения**

Основные теоретические сведения: виды передач поступательного, колебательного и



вращательного движения; виды машин, применяемых в швейной промышленности; бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики; назначение основных узлов; виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Практические работы: подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе; безопасные приемы труда при работе на швейной машине; намотка нитки на шпульку; заправка верхней и нижней нитей; выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям; регулировка длины стежка.

### **Конструирование и моделирование швейных изделий**

Основные теоретические сведения: виды рабочей одежды; фартуки в национальном костюме; общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий; типы линий в системе ЕСКД; правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями; понятие о масштабе, чертеже, эскизе; фигура человека и ее измерение; правила снятия мерок; понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии; использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий.

Практические работы: снятие мерок и запись результатов измерений; построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам; моделирование фартука выбранного фасона; подготовка выкройки к раскрою.

### **Технология изготовления швейных изделий**

Основные теоретические сведения: прямые стежки; строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчка для образования сборок; шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва; правила безопасной работы при использовании колющего и режущего инструмента; конструкция машинного шва; длина стежка, ширина шва; назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения; способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка; художественная отделка изделия; влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий.

Практические работы: организация рабочего места для ручных работ; подбор инструментов и материалов; выполнение ручных стежков, строчек и швов; подготовка ткани к раскрою; раскладка выкройки фартука и головного убора; обмеловка и раскрой ткани; перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань; обработка нагрудника и нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой; обработка накладных карманов, пояса и бретелей; соединение деталей изделия машинными швами; отделка и влажно-тепловая обработка изделия; контроль и оценка качества готового изделия.

### **Технологии ведения дома**

#### **Эстетика и экология жилища**

Основные теоретические сведения: краткие сведения из истории архитектуры и интерьера; национальные традиции, связь архитектуры с природой; интерьер жилых помещений и их комфортность; современные стили в интерьере; рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним; создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований; современные системы фильтрации воды; разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой; отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву; декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления; влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека.

Практические работы: выполнение эскиза интерьера кухни; выполнение эскизов прихваток, полотенец и др.

#### **Электромонтажные работы**

Основные теоретические сведения: общее понятие об электрическом токе; виды источников тока и потребителей электрической энергии; правила электробезопасности при эксплуатации бытовых электроприборов; индивидуальные средства защиты при выполнении

электротехнических работ; виды соединения элементов в электрических цепях; условное графическое изображение элементов электрических цепей на электрических схемах; электроустановочные изделия; виды проводов; приемы монтажа установочных изделий; профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ.

Практические работы: организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ; выполнение механического оконцевания, соединения и ответвления проводов; подключение проводов к патрону электрической лампы, выключателю, вилке, розетке; сборка модели электроосветительного прибора из деталей электроконструктора; оказание первой помощи при поражении электрическим током.

### **Творческие, проектные работы**

Примерные темы: «блюда национальной кухни для традиционных. праздников»; «Отделка швейного изделия вышивкой».

## **VI класс**

### **Кулинария**

#### **Физиология питания**

Основные теоретические сведения: минеральные соли и микроэлементы, их содержание в пищевых продуктах; роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека; значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека; суточная потребность в солях.

Практические работы: работа с таблицами по составу и количеству минеральных солей и микроэлементов в различных продуктах; определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных солях и микроэлементах.

#### **Технология приготовления пищи**

##### *Блюда из молока и кисломолочных продуктов*

Основные теоретические сведения: кулинарное значение молока и молочных продуктов; виды молока и молочных продуктов; питательная ценность и химический состав молока; условия и сроки его хранения; значение кисломолочных продуктов в питании человека; ассортимент кисломолочных продуктов; виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов.

Практические работы: первичная обработка крупы; определение качества молока; приготовление молочного супа или молочной каши; приготовление простокваши, кефира, творога в домашних условиях; приготовление блюда из кисломолочных продуктов.

##### *Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря*

Основные теоретические сведения: понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря; возможности кулинарного использования рыбы разных видов; технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы.

Практические работы: подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы; определение свежести рыбы органолептическим методом; первичная обработка чешуйчатой рыбы; варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками; определение готовности блюд из рыбы.

##### *Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий*

Основные теоретические сведения: виды круп и макаронных изделий; правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий; технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы В; причины увеличения веса и объема при варке.

Практические работы: подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий; определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

### *Приготовление обеда в походных условиях*

Основные теоретические сведения: обеспечение сохранности продуктов; посуда для приготовления пищи в походных условиях; природные источники воды; способы обеззараживания воды; способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях; соблюдение мер пожарной безопасности.

Практическая работа: расчет количества, состава и стоимости продуктов для похода.

### **Заготовка продуктов**

Основные теоретические сведения: процессы, происходящие при солении и квашении; консервирующая роль молочной кислоты; сохранность питательных веществ в соленых и квашеных овощах; время ферментации (брожения) квашеных и соленых овощей до готовности; условия и сроки хранения.

Практические работы: первичная обработка овощей перед засолкой; подготовка тары; определение количества соли и специй; засолка огурцов или томатов; квашение капусты.

### **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**

#### **Рукоделие. Художественные ремесла**

##### *Лоскутное шитье*

Основные теоретические сведения: краткие сведения из истории создания изделий из лоскута; орнамент в декоративно-прикладном искусстве; симметрия и асимметрия в композиции; геометрический орнамент; возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды.

Практические работы: изготовление эскиза изделия в технике лоскутного шитья; подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе; изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги для выкраивания элементов орнамента; раскрой ткани с учетом направления долевой нити; технология соединения деталей между собой и с подкладкой; использование прокладочных материалов.

##### *Свободная роспись по ткани*

Основные теоретические сведения: приемы стилизации реальных форм; элементы декоративного решения реально существующих форм; художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, колоритное решение рисунка; приемы выполнения свободной росписи.

Практические работы: выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций; зарисовка природных мотивов с натуры и их стилизация; подбор тканей и красителей; инструменты и приспособления для свободной росписи; свободная роспись с применением солевого раствора; закрепление рисунка на ткани; создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике «свободная роспись по ткани».

### **Элементы материаловедения**

Основные теоретические сведения: натуральные волокна животного происхождения; получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях; свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе; саржевые и атласные переплетения нитей в тканях; понятие о раппорте переплетения; влияние вида переплетения на драпируемость ткани; дефекты ткани; сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Практические работы: распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти; определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетения; составление коллекции тканей саржевого и атласного переплетения.

### **Элементы машиноведения**

Основные теоретические сведения: назначение, устройство и принцип действия

регуляторов бытовой универсальной швейной машины; подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани; неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой.

Практические работы: регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей; замена иглы в швейной машине; уход за швейной машиной, ее чистка и смазка.

### **Конструирование и моделирование швейных изделий**

Основные теоретические сведения: эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью; ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок; конструкции юбок; мерки, необходимые для построения основы чертежа конической, клинковой и прямой юбок; прибавки к меркам для обеспечения свободы облегания; условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах; способы моделирования конических, клинковых и прямых юбок; форма, силуэт, стиль; индивидуальный стиль в одежде.

Практические работы: снятие мерок и запись результатов измерений; построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам; выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры; моделирование юбки выбранного фасона; подготовка выкройки юбки к раскрою.

### **Технология изготовления швейных изделий**

Основные теоретические сведения: назначение и конструкция стачных, настрочных и накладных швов, их условные графические обозначения и технология выполнения; особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску; способы обработки нижнего и верхнего срезов юбки; особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей.

Практические работы: раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани; прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя; обработка деталей кроя; скалывание и сметывание деталей кроя; подготовка юбки к примерке; примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре; стачивание деталей изделия; окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия; художественное оформление изделия; контроль и оценка качества готового изделия.

### **Технологии ведения дома**

#### **Уход за одеждой и обувью**

Основные теоретические сведения: современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью; средства защиты от моли; оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки.

Практические работы: удаление пятен с одежды; ремонт одежды декоративными отделочными заплатками ручным и машинным способами; закладка на хранение шерстяных и меховых изделий; закладка на летнее хранение зимней обуви; влажная уборка дома.

### **Электротехнические работы**

#### **Электромонтажные работы**

Основные теоретические сведения: общее понятие об электрическом токе; виды источников тока и потребителей электрической энергии; правила электробезопасности при эксплуатации бытовых электроприборов; индивидуальные средства защиты при выполнении электротехнических работ; виды соединения элементов в электрических цепях; условное графическое изображение элементов электрических цепей на электрических схемах; электроустановочные изделия; виды проводов; приемы монтажа установочных изделий; профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ.

Практические работы: организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ; выполнение механического оконцевания, соединения и ответвления проводов; подключение проводов к патрону

электрической лампы, выключателю, вилке, розетке; сборка модели электроосветительного прибора из деталей электроконструктора; оказание первой помощи при поражении электрическим током.

### **Творческие, проектные работы**

Примерные темы: сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края; изготовление сувенира; изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

## **VII класс**

### **Кулинария**

#### **Физиология питания**

Основные теоретические сведения: понятие о микроорганизмах; полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты; источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека; понятие о пищевых инфекциях; заболевания, передающиеся через пищу; профилактика инфекций; первая помощь при пищевых отравлениях.

Практические работы: определение доброкачественности продуктов органолептическим способом; определение срока годности консервов по маркировке на банке.

#### **Технология приготовления пищи**

##### *Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста*

Основные теоретические сведения: виды теста; рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей; влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий; виды начинок и украшений для изделий из теста.

Практические работы: выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных; выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).

##### *Пельмени и вареники*

Основные теоретические сведения: состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления; инструменты для раскатки теста; правила варки.

Практическая работа: первичная обработка муки; приготовление теста и начинки; изготовление вареников или пельменей; варка пельменей или вареников; определение времени варки; оформление готовых блюд и подача их к столу.

##### *Сладкие блюда и десерт*

Основные теоретические сведения: сахар, его роль в кулинарии и в питании человека; роль десерта в праздничном обеде; исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления сладких блюд и десерта.

Практические работы: приготовление желе и муссов; приготовление пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов; приготовление компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод; украшение десертных блюд свежими и консервированными ягодами и фруктами; приготовления мороженого в домашних условиях; подача десерта к столу.

#### **Заготовка продуктов**

Основные теоретические сведения: значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра; способы определения готовности; условия и сроки хранения; хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

Практические работы: предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой; определение количества сахара; приготовление варенья из ягод, джема из малины, красной и белой смородины, повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов, цукатов из апельсиновых корок; консервирование черной смородины с сахаром без стерилизации.

#### **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**

## **Рукоделие. Художественные ремесла**

### *Вязание крючком*

Основные теоретические сведения: краткие сведения из истории рукоделия; изделия, связанные крючком, их место в современной моде; условные обозначения, применяемые при вязании крючком; раппорт узора и его запись.

Практические работы: работа с журналами мод; зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов; инструменты и материалы для вязания крючком; подготовка материалов к работе; выбор крючка в зависимости от ниток и узора; определение количества петель и ниток; выполнение различных петель; набор петель крючком; изготовление образцов вязания крючком.

### *Плетение узорных поясов, тесьмы, галстуков*

Основные теоретические сведения: промыслы, распространенные в регионе проживания; макраме; материалы, используемые для плетения узорных поясов и тесьмы; виды узлов макраме; способы плетения; технология ткачества поясов на дощечках и бердышке; отделка пояса кистями, бисером, стеклярусом и т. п.

Практические работы: подбор инструментов, приспособлений и материалов для плетения; изготовление пояса, тесьмы, шнура и других изделий способом плетения; изготовление пояса методом ткачества на дощечках или бердышке.

## **Элементы материаловедения**

Основные теоретические сведения: химические волокна; технология производства и свойства искусственных и синтетических волокон; свойства тканей из искусственных и синтетических волокон; использование тканей из искусственных, синтетических волокон в производстве одежды; сложные переплетения нитей в тканях; зависимость свойств ткани от вида переплетения; уход за изделиями из химических волокон.

Практические работы: изучение свойств тканей из химических волокон; определение раппорта в сложных переплетениях.

## **Элементы машиноведения**

Основные теоретические сведения: виды соединений деталей в узлах механизмов и машин; устройство качающегося челнока универсальной швейной машины; принцип образования двухниточного машинного стежка; назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки; наладка швейной машины.

Практические работы: разборка и сборка челнока универсальной швейной машины; обработка срезов зигзагообразной строчкой; применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий; устранение неполадок при работе на швейной машине.

## **Конструирование и моделирование швейных изделий**

Основные теоретические сведения: виды женского легкого платья и спортивной одежды; особенности моделирования плечевых изделий; зрительные иллюзии в одежде.

Практические работы: снятие мерок и запись результатов измерений; построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом; эскизная разработка модели швейного изделия; моделирование изделия выбранного фасона; подготовка выкройки к раскрою; выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

## **Технология изготовления швейных изделий**

Основные теоретические сведения: способы обработки проймы, горловины, застежек; обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски; особенности раскладки выкройки на ткани с крупным рисунком.

Практические работы: раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани; выкраивание подкройной обтачки; перенос контурных и контрольных линий и точек на детали кроя; обработка деталей кроя; скалывание и сметывание деталей кроя; обработка выреза горловины подкройной обтачкой, проведение примерки, выявление и исправление дефектов; стачивание

деталей и выполнение отделочных работ; влажно-тепловая обработка изделия; контроль и оценка качества готового изделия.

### **Технологии ведения дома Эстетика и экология жилища**

Основные теоретические сведения: характеристика основных элементов систем энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах; правила их эксплуатации; понятие об экологии жилища; микроклимат в доме; современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума; роль освещения в интерьере; требования к интерьеру прихожей, детской комнаты; способы оформления интерьера; использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления; использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

Практические работы: подбор и посадка декоративных комнатных растений; выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей; подбор на основе рекламной информации бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

### **Электротехнические работы**

#### **Электроосветительные и электронагревательные приборы. Электроприводы**

Основные теоретические сведения: электроосветительные приборы; пути экономии электрической энергии; лампы накаливания и люминесцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации; гальванические источники тока, их сравнительные характеристики и область применения; электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области применения; использование коллекторных электродвигателей в бытовой технике; схемы подключения коллекторного двигателя к источнику тока.

Практические работы: подбор бытовых приборов по мощности и рабочему напряжению; замена гальванических элементов питания; изучение зависимости направления и скорости вращения коллекторного электродвигателя от полярности и величины приложенного напряжения.

### **Творческие, проектные работы**

Примерные темы: изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера; оформление интерьера декоративными растениями; изготовление ажурного воротника; организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.).

## **VIII класс**

### **Создание изделий из конструкционных и поделочных материалов Машины и механизмы. Графическое представление и моделирование Сложные механизмы**

#### Основные теоретические сведения

Применение кулачковых, кривошипно-шатунных и рычажных механизмов в машинах. *Конструкция сложных механизмов.* Условные обозначения механизмов на кинематических схемах.

#### Практические работы

Сборка моделей кулачкового, кривошипно-шатунного и рычажного механизмов.

#### Варианты объектов труда

Модели механизмов из деталей конструктора.

## **Декоративно-прикладное творчество** **Изготовление изделий декоративно-прикладного назначения**

### Основные теоретические сведения

Традиционные виды декоративно-прикладного творчества и народных промыслов России. Региональные виды декоративно-прикладного творчества (ремесел). Роль декоративно-прикладного творчества в создании объектов рукотворного мира. Основной принцип художественно-прикладного конструирования: единство функционального

назначения и формы изделия. Эстетические и *эргономические* требования к изделию. Учет технологии изготовления изделия и свойств материала. Основные средства художественной выразительности. Виды поделочных материалов и их свойства. *Понятия композиции*. Виды и правила построение орнаментов.

### Практические работы

Ознакомление с характерными особенностями различных видов декоративно - прикладного творчества народов России.

Определение требований к создаваемому изделию. Разработка эскизов изделий и их декоративного оформления (по одному из направлений художественной обработки материалов). Выбор материалов с учетом декоративных и технологических свойств, эксплуатационных качеств. Определение последовательности изготовления деталей и сборки изделия.

Изготовление изделия с применением технологий ручной и машинной обработки из конструкционных и поделочных материалов. Подготовка поверхности изделия к отделке. Декоративная отделка поверхности изделия. Соблюдение правил безопасности труда.

### Варианты объектов труда

Предметы хозяйственно-бытового назначения, игрушки, кухонные принадлежности, предметы интерьера и детали мебели, украшения.

## **Электротехнические работы** **Электропривод**

### Основные теоретические сведения

Применение электродвигателей в быту, промышленности, на транспорте. Общее представление о принципах работы двигателей постоянного и переменного тока. *Коммутационная аппаратура управления коллекторным двигателем*. Схемы подключения коллекторного двигателя к источнику тока. Методы регулирования скорости и изменение направления вращения (реверсирования) ротора коллекторного двигателя.

Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

### Практические работы

Сборка модели электропривода с двигателем постоянного тока из деталей конструктора. Подборка деталей. Монтаж цепи модели. Испытание модели. Сборка цепи электропривода с низковольтными электродвигателями и коммутационной аппаратурой.

### Варианты объектов труда

Модели из деталей конструктора, цепи электропривода с низковольтными электродвигателями и коммутационной аппаратурой.

## **Технологии ведения дома** **Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов**



### Основные теоретические сведения

Источники семейных доходов и бюджет семьи. Потребности человека. Минимальные и оптимальные потребности членов семьи. Потребительская корзина одного человека и семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. *Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка в потребительских товарах.* Потребительские качества товаров и услуг. Планирование расходов семьи. Правила поведения при совершении покупки. Права потребителя и их защита.

Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Формирование потребительской корзины семьи с учетом уровня доходов ее членов и региональных рыночных цен. Правила безопасного пользования бытовой техникой.

### Практические работы

Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учетом ее состава. Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Анализ качества потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки. Усвоение положений законодательства по правам потребителей. Планирование возможной предпринимательской деятельности: обоснование

### Варианты объектов труда

Рекламные справочники по товарам и услугам, сборники законов РФ, предприятия торговли.

## **Ремонтно-отделочные работы в доме**

### Основные теоретические сведения

Виды ремонтно-отделочных работ. Современные материалы для выполнения ремонтно-отделочных работ в жилых помещениях. Инструменты и приспособления для выполнения малярных работ. Правила безопасной работы при окрашивании поверхностей.

Назначение и виды обоев. Виды клеев для наклейки обоев. Технологии наклейки обоев встык и внахлест.

Способы размещения декоративных растений.

Профессии, связанные с выполнением ремонтно-отделочных и строительных работ. Способы решения экологических проблем, возникающих при проведении ремонтно-отделочных и строительных работ.

### Практические работы

*Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку: заделка трещин, шпатлевание, шпательная.*

Подбор и составление перечня инструментов. Выбор краски по каталогам. Подбор обоев по каталогам. Выбор обойного клея под вид обоев. Оформление эскиза приусадебного (пришкольного) участка с использованием декоративных растений.

### Варианты объектов труда

Учебные стенды, стены с дефектами в классных комнатах и рекреациях школы.

## **Ремонт элементов систем водоснабжения и канализации**

### Основные теоретические сведения

*Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме. Система канализации в доме.*

Виды инструментов и приспособлений для санитарно-технических работ. Их назначение, способы и приемы работы с ними.

Устройство водоразборных кранов и вентилях. Способы монтажа кранов, вентилях и смесителей. *Устройство сливных бачков различных типов.*

Причины подтекания воды в водоразборных кранах и вентилях, сливных бачках.

Способы ремонта.

Утилизация отходов. Экологические проблемы, связанные с утилизацией отходов. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических или ремонтно-отделочных работ.

### Практические работы

*Ознакомление с системой водоснабжения и канализации в школе и дома. Ознакомление с сантехническими инструментами и приспособлениями. Изготовление троса для чистки канализационных труб. Изготовление резиновых шайб и прокладок к вентилям и кранам.*

Разборка и сборка запорных устройств системы водоснабжения. Учебные работы по замене прокладок и установке новых герметизирующих колец в запорных устройствах.

### Варианты объектов труда

Трос для чистки канализационных труб, резиновые шайбы и прокладки для санитарно-технических устройств, запорные устройства системы водоснабжения.

## **Творческая, проектная деятельность**

### Основные теоретические сведения

Творческие методы поиска новых решений: морфологический анализ, метод фокальных объектов. Методы сравнения вариантов решений. *Применение ЭВМ при проектировании изделий. Классификация производственных технологий.* Технологическая и трудовая дисциплина на производстве. Соблюдение стандартов на массовые изделия. Производительность труда. Цена изделия как товара. Содержание проектной документации. Формы проведения презентации проекта.

### Практические работы

Выбор вида изделия на основе анализа потребностей. Дизайнерская проработка изделия (при наличии компьютера с использованием информационных технологий). Защита проекта будущего изделия. Составление чертежей деталей и технологических карт их изготовления. Изготовление деталей. Сборка изделия. Отделка изделия (по выбору). Контроль качества работы. Определение себестоимости изделия, ее сравнение с возможной рыночной ценой товара. Подготовка пояснительной записки. Презентация проекта.

### Варианты объекты труда

Темы проектных работ даны в разделе «Направления проектных работ учащихся».

## **Тематическое планирование**

### **5 класс**

<b>Тема</b>	<b>Кол-во часов</b>	<b>В том числе НРК</b>	<b>В том числе часов практического вида занятий</b>
-------------	---------------------	------------------------	---

<b>Вводное занятие</b>	<b>1</b>		
<b>Кулинария</b>	<b>7</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
Санитария и гигиена	1		1
Физиология питания	1		
Технология приготовления пищи	3	1	1
Сервировка стола	1		1
Заготовка продуктов	1	1	
<b>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов</b>	<b>17</b>	<b>1</b>	<b>10</b>
Рукоделие. Художественные ремесла	2	1	2
Создание изделий из поделочных материалов	3		1
Элементы материаловедения	2		1
Элементы машиноведения	4	1	2
Конструирование и моделирование швейных изделий	2		4
Технология изготовления швейных изделий	4	<b>1</b>	<b>1</b>
<b>Технологии ведения дома.</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
Эстетика и экология жилища	2		<b>2</b>
<b>Электротехнические работы</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>1</b>
<b>Дизайн пришкольного участка</b>	<b>3</b>		<b>1</b>
<b>Итого:</b>	<b>34</b>	<b>11</b>	<b>18</b>

6 класс

Тема	Кол-во часов	В том числе НРК	В том числе практического вида занятий
<b>Вводное занятие</b>	<b>1</b>		
<b>Кулинария</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>4</b>
Физиология питания	1		1
Технология приготовления пищи	6	2	3
Заготовка продуктов	1		1
<b>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов</b>	<b>19</b>	<b>1</b>	<b>10</b>
Рукоделие. Художественные ремесла	5	1	3
Элементы материаловедения	2		1
Элементы машиноведения	2		1
Конструирование и моделирование швейных изделий	3		1
Технология изготовления швейных изделий	7		4
<b>Технологии ведения дома.</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
Уход за одеждой и обувью	1	1	1
<b>Электротехнические работы</b>	<b>1</b>		<b>1</b>
Электромонтажные работы	1		1
<b>Творческие, проектные работы</b>	<b>4</b>		<b>3</b>
<b>Итого:</b>	<b>34</b>	<b>4</b>	<b>19</b>

7 класс

Тема	Кол-во часов	В том числе НРК	В том числе часов практического вида занятий
<b>Вводное занятие</b>	<b>1</b>		
<b>Кулинария</b>	<b>8</b>	<b>1</b>	<b>4</b>
Физиология питания	1		1
Технология приготовления пищи	6	1	3
Заготовка продуктов	2		1
<b>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов</b>	<b>18</b>	<b>2</b>	<b>9</b>
Рукоделие. Художественные ремесла	4	1	2
Элементы материаловедения	2		
Элементы машиноведения	2		1
Конструирование и моделирование швейных изделий	3	1	2
Технология изготовления швейных изделий	7		4
<b>Технологии ведения дома</b>	<b>2</b>		<b>1</b>
Эстетика и экология жилища	2	<b>1</b>	1
<b>Электротехнические работы</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
Электроосветительные приборы. Электроприводы	1		1
<b>Творческие, проектные работы</b>	<b>4</b>		<b>3</b>
<b>Итого:</b>	<b>34</b>	<b>4</b>	<b>18</b>

### 8 класс

Наименование раздела	Количество часов
<b>1. I. Раздел «Семейная экономика»</b>	<b>5</b>
1.1. Источники семейных доходов и бюджет семьи.	1
1.2. Технология построения семейного бюджета.	1
1.3. Технология совершения покупок.	1
1.4. Технология ведения бизнеса.	1
1.5. Права потребителей	1
<b>2. II. Раздел «Дом в котором мы живём»</b>	<b>5</b>
2.1. Системы коммуникации жилища	2
2.2. Экология жилища	1
2.3. Технологии ремонта элементов систем водоснабжения и канализации	2
<b>3. III. Раздел «Электротехнические работы»</b>	<b>10</b>

3.1. Применение электрической энергии в промышленности и на транспорте	2
3.2. Применение электрической энергии в быту	4
3.3. Электрические бытовые приборы	2
3.4. Электромонтажные и сборочные технологии	2
<b>4. Раздел IV. «Технологии исследовательской и опытнической деятельности»</b>	<b>14</b>
3.1. Исследовательская и созидательная деятельность	14
<b>Итого</b>	<b>34</b>