

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №1
им. Героя Советского Союза Н.П. Фёдорова»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
Технология
направление «Технологии ведения дома»
5 - 8 классы
(204 часа / 34 часа)
5 класс – 68 часов
6 класс – 68 часов
7 класс – 34 часа
8 класс – 34 часа

Надомное обучение - 34 часа
5 класс – 17 часов для изучения с учителем,
51 час для самостоятельного изучения
6 класс – 17 часов для изучения с учителем,
51 час для самостоятельного изучения
7 класс – 8,5 часов для изучения с учителем,
25,5 часов для самостоятельного изучения
8 класс – 8,5 часов для изучения с учителем,
25,5 часов для самостоятельного изучения

Авторы: А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по технологии, направление технологии ведения дома разработана на основе:

- Федеральный закон «Об образовании в РФ», статья 28 «Компетенция, права, обязанности и ответственность образовательной организации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования с изменениями;
- Образовательная программа ФГОС ООО МОУ СОШ №1;
- Рабочая программа основного общего образования по технологии 5-8 классы, авторы программы: А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница
- "Методические рекомендации для руководителей и педагогических работников общеобразовательных организаций по работе с обновленной примерной основной образовательной программой по предметной области "Технология" (утв. Минпросвещением России 28.02.2020 N МР-26/02вн)
- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", пункт 10 статья 2.
- Концепция преподавания предметной области "Технология" в образовательных организациях Российской Федерации, реализующих основные общеобразовательные программы, утвержденная протоколом заседания коллегии Министерства просвещения Российской Федерации от 24 декабря 2018 г. N ПК-1вн;
- Указ Президента Российской Федерации от 7 мая 2018 г. N 204 "О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года";
- Стратегия научно-технологического развития Российской Федерации, утвержденная Указом Президента Российской Федерации от 1 декабря 2016 г. N 642;
- Постановление Правительства Российской Федерации от 18 апреля 2016 г. N 317 "О реализации Национальной технологической инициативы".

Основными **целями** изучения учебного предмета «Технология» в системе основного общего образования являются:

- обеспечение понимания и принятия обучающимися сущности современных технологий, технологического развития и перспектив их развития;
- формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся;
- формирование информационной основы и персонального опыта, необходимых для определения обучающимися направлений своего дальнейшего образования в контексте построения жизненных планов, в первую очередь касающихся сферы и содержания будущей профессиональной деятельности.
- формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;

- развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;
- профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

Ценностные ориентиры содержания предмета «Технология»

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

В результате обучения учащиеся овладеют:

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

В результате изучения технологии обучающиеся, независимо от изучаемого направления, получат возможность ознакомиться:

- с основными технологическими понятиями и характеристиками;
 - технологическими свойствами и назначением материалов;
 - назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
 - видами и назначением бытовой техники, применяемой для повышения производительности домашнего труда;
 - видами, приёмами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
 - профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;
 - со значением здорового питания для сохранения своего здоровья;
- выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:
- рационально организовывать рабочее место;
 - находить необходимую информацию в различных источниках;
 - применять конструкторскую и технологическую документацию;
 - составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия, выполнения работ или получения продукта;
 - выбирать сырьё, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
 - конструировать, моделировать, изготавливать изделия;

- выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;
- соблюдать безопасные приёмы труда и правила пользования ручными инструментами, приспособлениями, машинами, электрооборудованием;
- осуществлять визуально, а также доступными измерительными средствами и приборами контроль качества изготавливаемого изделия или продукта;
- находить и устранять допущенные дефекты;
- проводить разработку творческого проекта по изготовлению изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- планировать работы с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- распределять работу при коллективной деятельности;
- использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни в целях:
 - понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека; формирования эстетической среды бытия;
 - развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности;
 - получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
 - организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
 - создания и ремонта изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
 - изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
 - контроля качества выполняемых работ с применением измерительных инструментов и приспособлений;
 - выполнения безопасных приёмов труда и правил электробезопасности, санитарии, гигиены;
 - оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или оказания услуги;
 - построения планов профессионального самоопределения и трудоустройства.

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. Выбор направления обучения учащихся должен проводиться, исходя из образовательных потребностей и интересов учащихся.

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

- технологическая культура производства;
- распространенные технологии современного производства;
- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики, дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор учащимися жизненных, профессиональных планов;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- методы технической, творческой, проектной деятельности;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

Рабочая программа по технологии, направление «Технологии ведения дома» составлена на основе авторской программы А. Т. Тищенко, Н. В. Синица (204 часа) в 5-8 классах.

Место курса в учебном плане соответствует утвержденному учебному плану образовательного учреждения. На изучение предмета «Технология» в 5-8 классах выделяется 204 часа: по 68 часов в 5-6 классах (2 ч. в неделю, 34 учебные недели в каждом классе), по 34 часа в 7-8 классах (1ч. в неделю, 34 учебные недели в каждом классе). Надомное обучение: в 5-6 классах по 17 часов для изучения с учителем и по 51 часу для самостоятельного изучения, в 7 и 8 классах по 8, 5 часов для изучения с учителем и по 25,5 часов для самостоятельного изучения.

Распределение учебного времени прохождения программного материала по технологии

Очное обучение

	5 класс	6 класс	7 класс	8 класс	Всего
Количество часов	68	68	34	34	204
Практические работы	28	23	26	12	89
Лабораторно-практические работы	14	16	19	18	67

Надомное обучение

	5 класс		6 класс		7 класс		8 класс		Всего
	с педагогом	Самостоятельное изучение	Всего						
Количество часов	17	51	17	51	8,5	25,5	8,5	25,5	204
Практические работы	5		4		6		3		18
Лабораторно-практические работы	1		2		4		4		11

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.

Все разделы программы содержат основные теоретические сведения и лабораторно-практические и практические работы. При этом предполагается, что перед выполнением практических работ школьники должны освоить необходимый минимум теоретического материала. Основная форма обучения - учебно-практическая деятельность. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические и практические работы.

Программой предусмотрено выполнение обучающимися в каждом учебном году творческого проекта. Соответствующая тема по учебному плану программы предлагается в конце каждого года обучения. Однако методически возможно построение годового учебного плана занятий с введением творческой, проектной деятельности с начала учебного года.

При организации творческой, проектной деятельности обучающихся необходимо акцентировать их внимание на потребительском назначении и стоимости продукта труда - изделия, которое они выбирают в качестве объекта проектирования и изготовления. Учитель должен помочь школьникам выбрать такой объект для творческого проектирования (в соответствии с имеющимися возможностями), который обеспечил бы охват максимума рекомендуемых в программе для освоения технологических операций. При этом необходимо, чтобы объект был посильным для школьников соответствующего возраста.

Обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных связей. Это связи с алгеброй и геометрией при проведении расчётных операций и графических построений; с химией при изучении свойств конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов; с физикой при изучении механических характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий; с историей и искусством при изучении технологий художественно-прикладной обработки материала.

лов. При этом возможно проведение интегрированных занятий в рамках отдельных разделов.

Усвоение учебного материала реализуется с применением основных групп **методов обучения** и их сочетания:

- методами организации и осуществления учебно-познавательной деятельности: словесных (рассказ, учебная лекция, беседа), наглядных (иллюстрационных и демонстрационных), практических, проблемно-поисковых под руководством учителя и самостоятельной работой учащихся;
- методами стимулирования и мотивации учебной деятельности: познавательных игр, деловых игр;
- методами контроля и самоконтроля за эффективностью учебной деятельности: индивидуального опроса, фронтального опроса, выборочного контроля, письменных работ.

Формы организации урока: работа в парах, индивидуальная работа. Приоритет отдается активным формам преподавания:

- **практическим:** упражнения, практические работы, тренинги;
- **наглядным:** использование схем, таблиц, рисунков, моделей, образцов;
- **нестандартным:** конкурсы, презентация, творческие проекты

В процессе изучения курса используются следующие **формы промежуточного контроля:** тестовый контроль, проверочные работы, практические работы, проекты.

Используются такие **формы обучения**, как диалог, беседа, дискуссия, диспут. Применяются варианты индивидуального, индивидуально-группового, группового и коллективного способа обучения.

Используются следующие **средства обучения:** учебно-наглядные пособия (таблицы, технологические и конструкционные карты и др.), организационно-педагогические средства (карточки, раздаточный материал).

Педагогические технологии: развивающее обучение, личностно-ориентированное обучение, опережающее обучение, интегрированное обучение, ИКТ, проектные творческие технологии (метод проектов в технологическом образовании школьников), здоровьесберегающие.

Для реализации рабочей программы используется учебно - методический комплект включающий:

- Технология. Технологии ведения дома: 5 класс, Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко
- Технология. Технологии ведения дома: 6 класс, Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко
- Технология. Технологии ведения дома: 7 класс, Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко
- Технология. 8 класс, В.Д. Симоненко, А.А. Электов, Б.А. Графов

Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»

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

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

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

- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

Метапредметные результаты освоения обучающимися - предмета «Технология» в основной школе:

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

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

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

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

в трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально - энергетических ресурсов;

- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

в мотивационной сфере:

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно - 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; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

в эстетической сфере:

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

в коммуникативной сфере:

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации; И 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.

По годам (классам) обучения результаты структурированы и конкретизированы по следующим подблокам:

5 КЛАСС

• Культура труда (знания в рамках предметной области и бытовые навыки):

- соблюдает правила безопасности и охраны труда при работе с учебным и лабораторным оборудованием; организует и поддерживает порядок на рабочем месте;
- владеет безопасными приемами работы с ручными и электрифицированным бытовым инструментом и использует его по назначению;
- разъясняет содержание понятий «изображение», «эскиз», «материал», «инструмент», «механизм», «робот», «конструкция» и адекватно использует эти понятия;
- применяет и рационально использует ресурсы и материалы в соответствии с задачей собственной деятельности;
- осуществляет сохранение информации о результатах деятельности в формах описания, схемы, эскиза, фотографии, графического изображения;
- осуществляет операции по поддержанию порядка и чистоты в жилом и рабочем помещении;
- использует при выполнении учебных задач научно-популярную литературу, справочные материалы и ресурсы интернета;
- осуществляет корректное применение/хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки).

• Предметные результаты (технологические компетенции):

- выполняет измерение длин, расстояний, величин углов с помощью измерительных инструментов;
- читает информацию, представленную в виде специализированных таблиц, элементарных эскизов и схем; выполняет элементарные эскизы, схемы, в т.ч. с использованием программного обеспечения графических редакторов;
- характеризует свойства материалов природного происхождения (например, древесины и текстиля, а также материалов на ее основе);
- характеризует основные технологические операции, виды/способы/приемы обработки материалов природного происхождения (например, древесины и текстиля, а также материалов на ее основе);
- характеризует оборудование, приспособления, инструменты и применяет безопасные приемы для обработки материалов природного происхождения (например, древесины и текстиля, а также материалов на ее основе) с использованием ручного и электрифицированного инструмента, имеет опыт отделки изделий из данных материалов;
- выполняет разметку плоского изделия на заготовке;

- получил и проанализировал опыт модификации материального или информационного продукта; имеет опыт проведения испытания, анализа продукта;
- конструирует модель по заданному прототипу, осуществляет сборку моделей, в т.ч. с помощью образовательного конструктора по инструкции;
- строит простые механизмы;
- классифицирует роботов по конструкции, сфере применения, степени самостоятельности (автономности), способам управления.
- **Проектные компетенции** (включая компетенции проектного управления):
- получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации или по готовому образцу с применением рабочих инструментов, не требующих регулирования.

6 КЛАСС

- **Культура труда** (знания в рамках предметной области и бытовые навыки):
- соблюдает правила безопасности и охраны труда при работе с учебным и лабораторным оборудованием;
- характеризует содержание понятия «потребность» (с точки зрения потребителя) и адекватно использует эти понятия;
- может охарактеризовать два-три метода поиска и верификации информации в соответствии с задачами собственной деятельности;
- разъясняет содержание понятий «чертеж», «форма», «макет», «прототип», «3D-модель», «программа» и адекватно использует эти понятия;
- применяет безопасные приемы первичной и тепловой обработки продуктов питания.
- **Предметные результаты** (технологические компетенции):
- читает и выполняет элементарные чертежи, векторные и растровые изображения, в том числе с использованием графических редакторов;
- анализирует формообразование промышленных изделий; применяет данные навыки использования объемов в дизайне (макетирование из подручных материалов);
- проводит морфологический и функциональный анализ технической системы или изделия; проектирует и реализует упрощенные алгоритмы функционирования встраиваемого программного обеспечения для управления элементарными техническими системами;
- получил и проанализировал опыт модификации механизмов для получения заданных свойств (решение задачи), изготовления макета или прототипа;
- может охарактеризовать технологии разработки информационных продуктов (приложений/компьютерных программ), в т.ч. технологии виртуальной и дополненной реальности;
- выполняет базовые операции редактора компьютерного трехмерного проектирования (на выбор образовательной организации);
- характеризует основные методы/способы/приемы изготовления объемных деталей из различных материалов, в том числе с применением технологического оборудования;
- получил и проанализировал собственный опыт применения различных методов изготовления объемных деталей (гибка, формовка, формование, литье, послойный синтез);
- применяет простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации/проектированию процесса изготовления материального продукта; строит механизм, состоящий из нескольких простых механизмов;
- характеризует свойства металлических конструкционных материалов;
- характеризует основные технологические операции, виды/способы/приемы и оборудование, приспособления, инструменты для ручной обработки металлических конструкционных материалов;
- применяет безопасные приемы обработки металлических конструкционных материалов с использованием ручного и электрифицированного инструмента;
- имеет опыт подготовки деталей под окраску, соединения деталей методом пайки.
- **Проектные компетенции** (включая компетенции проектного управления):

- может назвать инструменты выявления потребностей и исследования пользовательского опыта;
- получил опыт выделения задач из поставленной цели по разработке продукта, может охарактеризовать методы генерации идей по модернизации/проектированию материальных продуктов или технологических систем; умеет разделять технологический процесс на последовательность действий;
- получил и проанализировал опыт разработки, моделирования и изготовления оригинальных конструкций (материального продукта) по готовому заданию, включая поиск вариантов (альтернативные решения), отбор решений, проектирование и конструирование с учетом заданных свойств.

7 КЛАСС

• Культура труда (знания в рамках предметной области и бытовые навыки):

- соблюдает правила безопасности и охраны труда при работе с учебным и лабораторным оборудованием;
- разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «технологическая операция», «станок», «оборудование», «машина», «сборка», «модель», «моделирование», «слой» и адекватно использует эти понятия;
- получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта на собственной практике;
- следует технологии, в т.ч. в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- выполняет элементарные операции бытового ремонта методом замены деталей;
- характеризует пищевую ценность пищевых продуктов; может назвать специфичные виды обработки различных видов пищевых продуктов (овощи, мясо, рыба и др.), охарактеризовать основы рационального питания.

• Предметные результаты (технологические компетенции):

- называет и характеризует актуальные и перспективные информационные технологии;
- использует различные информационно-технические средства для визуализации и представления данных в соответствии с задачами собственной деятельности; анализирует данные и использует различные технологии для обработки материалов посредством информационных систем;
- характеризует автоматические и саморегулируемые системы; знает базовые принципы организации взаимодействия и объясняет сущность управления в технических системах;
- конструирует простые системы с обратной связью, в т.ч. на основе технических конструкторов; выполняет элементарные технологические расчеты;
- получил и проанализировал опыт проведения виртуального эксперимента по избранной обучающимся тематике;
- создает 3D-модели, применяя различные технологии, используя неавтоматизированные и/или автоматизированные инструменты (в т.ч. специализированное программное обеспечение, технологии фотограмметрии, ручное сканирование и др.);
- применяет технологии оцифровки аналоговых данных; имеет опыт изготовления изделия средствами учебного станка, в т.ч. с симуляцией процесса изготовления в виртуальной среде; выполняет последовательность технологических операций по подготовке цифровых данных для учебных станков;
- может охарактеризовать структуры реальных систем управления робототехнических систем;
- характеризует свойства конструкционных материалов искусственного происхождения (например, полимеров, композитов);
- характеризует основные виды конструкционных материалов;
- характеризует основные виды технологического оборудования и способов механической обработки конструкционных материалов; применяет безопасные приемы выполнения основных операций слесарно-сборочных работ;

- характеризует основные технологии производства продуктов питания; получает и анализирует опыт лабораторного исследования продуктов питания.

• **Проектные компетенции** (включая компетенции проектного управления):

- использует инструменты выявления потребностей; самостоятельно решает поставленную задачу, анализируя и подбирая материалы и средства для ее решения;

- использует методы генерации идей по модернизации/проектированию материальных продуктов или технологических систем, направленных на достижение поставленных целей;

- получил и проанализировал опыт определения характеристик и разработки материального или информационного продукта, включая планирование, разработку концепции, моделирование, конструирование и разработку документации в информационной среде, на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

8 КЛАСС

• **Культура труда** (знания в рамках предметной области и бытовые навыки):

- организует рабочее место и соблюдает правила безопасности и охраны труда при работе с оборудованием и/или технологией;

- разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «технологическая операция» и адекватно использует эти понятия;

- может охарактеризовать ключевые отрасли региона проживания; называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий;

- характеризует современный рынок труда; описывает цикл жизни профессии, характеризует новые и умирающие профессии, в т.ч. на предприятиях региона проживания.

• **Предметные результаты** (технологические компетенции):

- описывает жизненный цикл технологии, приводя примеры; получил и проанализировал опыт разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам и т. п.) технологии

получения материального/информационного продукта с заданными свойствами; проводит оценку и испытание полученного продукта;

- перечисляет и характеризует виды технической и технологической документации; описывает технологическое решение с помощью текста, эскизов, схем, чертежей; составляет техническое задание,

памятку, инструкцию, технологическую карту; объясняет простейший технологический процесс по технологической карте, в т.ч. характеризуя негативные эффекты;

- получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа получения материального продукта на собственной практике; создает модель, адекватную практической задаче;

- осуществляет конструирование и/или модификацию электрической цепи в соответствии с поставленной задачей; производит её сборку посредством соединения и/или подключения электронных

компонентов заданным способом (пайка, беспаячный монтаж, механическая сборка) согласно схеме;

- производит элементарную диагностику, настройку, наладку, контрольное тестирование и выявление неисправностей технического устройства, созданного в рамках учебной деятельности;

- различает типы, получил и проанализировал опыт проектирования и/или конструирования автоматизированной системы, в т.ч. с применением специализированных программных средств (в т.ч.

САПР и/или систем моделирования) и/или языков программирования, электронных компонентов, датчиков, приводов, микроконтроллеров и/или микроконтроллерных платформ и т. п.;

- объясняет назначение и принцип действия систем автономного управления; назначение, функции датчиков и принципы их работы;

- применяет навыки алгоритмизации и программирования в соответствии с конкретной задачей и/или учебной ситуацией; получил и проанализировал опыт моделирования и/или конструирования

движущейся модели и/или робототехнической системы и/или беспилотного аппарата;

- характеризует произвольно заданный материал в соответствии с задачей деятельности, называя его свойства (внешний вид, механические, электрические, термические, возможность обработки),

экономические характеристики, экологичность; объясняет применимость материала под имеющуюся задачу и отбирает его в соответствии с техническим решением или по заданным критериям;

- называет актуальные и перспективные технологии получения материалов с заданными свойствами; характеризует пластики, керамику, наноматериалы, наноструктуры, нанокompозиты,

многофункциональные материалы, возобновляемые материалы (биоматериалы) и возможные технологические процессы с ними;

- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии для прогрессивного развития общества (робототехника, микроэлектроника, интернет вещей, БЛА, технологии геоинформатики,

виртуальная и дополненная реальность и др.); объясняет причины, перспективы и последствия развития техники и технологий на данном этапе технологического развития общества;

- приводит примеры производственных технологий и технологий в сфере услуг; характеризует актуальные и перспективные технологии пищевой промышленности (индустрии питания);

- характеризует автоматизацию производства на примере региона проживания, и профессии, обслуживающие автоматизированные производства.

• **Проектные компетенции** (включая компетенции проектного управления):

- может охарактеризовать содержание понятий «проблема», «проект», «проблемное поле»;

- получил и анализировал опыт выявления круга потребителей, их потребностей и ожиданий, формирования технического / технологического решения, планирования, моделирования и конструирования на основе самостоятельно проведенных исследований в рамках заданной проблемной области или проблемы;

- имеет опыт подготовки презентации полученного продукта различным типам потребителей.

Раздел «Кулинария»

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

– составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;

– выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах: организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;

– экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов: оформлять приготовленные блюда, сервировать стол: соблюдать правила этикета за столом;

– определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;

- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

- планировать профессиональную карьеру;
- рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;
- ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;
- оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

Раздел «Электротехника»

Выпускник научится:

- разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются

при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей;

- осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов содержащих электрические цепи, с учётом необходимости экономии электрической энергии.

Выпускник получит возможность научиться:

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

СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ КУРСА «ТЕХНОЛОГИЯ», НАПРАВЛЕНИЕ «ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА»

5 класс

Раздел I. Технология домашнего хозяйства

Тема №1. Интерьер кухни-столовой

Теоретические сведения. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

Лабораторно-практическая работа №1. Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

Практическая работа №1. Проектирование кухни с помощью ПК.

Раздел II. Электротехника

Тема №1. Бытовые электроприборы

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

Лабораторно-практическая работа №2. Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

Раздел III. Кулинария

Тема №1. Санитария и гигиена на кухне

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

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

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

Практическая работа №2. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

Тема №2. Физиология питания

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

Лабораторно-практическая работа №3. Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

Тема №3. Бутерброды и горячие напитки

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

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

Практическая работа №3. Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества. Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

Тема №4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

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

Практическая работа №4. Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема №5. Блюда из овощей и фруктов

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

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

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

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

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

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, при- пускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из, варё-ных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Лабораторно-практическая работа №4. Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.

Лабораторно-практическая работа №5. Определение содержания нитратов в овощах.

Практическая работа №5. Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Лабораторно-практическая работа №6. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема №6. Блюда из яиц

Теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кули-нарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц.

Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

Практическая работа №6. Определение свежести яиц.

Практическая работа №7. Приготовление блюд из яиц.

Лабораторно-практическая работа № 7. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема №7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку

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

Лабораторно-практическая работа № 8 Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака.

Практическая работа №8. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

Раздел IV. Создание изделий из текстильных материалов

Тема №1. Свойства текстильных материалов

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

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

Практическая работа №9. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

Лабораторно-практическая работа № 9 Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

Лабораторно-практическая работа № 10. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

Тема № 2. Конструирование швейных изделий

Теоретические сведения. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

Практическая работа №10. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Практическая работа №11 Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

Тема №3. Швейная машина

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

ключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

Практическая работа №12. Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками.

Лабораторно-практическая работа №11. Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Практическая работа №13. Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

Практическая работа №14. Упражнение в выполнении закрепок.

Тема №4. Технология изготовления швейных изделий

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

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

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

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

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

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

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

Практическая работа №15. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Практическая работа №16. Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Практическая работа №17. Проведение влажно - тепловых работ.

Практическая работа №18. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Раздел V. Художественные ремёсла

Тема №1. Декоративно-прикладное искусство

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

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

Лабораторно-практическая работа №12. Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

Лабораторно-практическая работа №13. Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Тема № 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства

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

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

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

Практическая работа №19. Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

Лабораторно-практическая работа №14. Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

Тема № 3. Лоскутное шитьё

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

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

Практическая работа №20. Изготовление образцов лоскутных узоров.

Практическая работа №21. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

Раздел VI. Производство и технология

Теоретические сведения. Техносфера и сфера природы как среды обитания человека. Характеристики техносферы и её проявления. Потребительские блага и антиблага, их сущность, производство потребительских благ.

Понятие о технологии, её современное понимание как совокупности средств и методов производства. Классификация технологий по разным основаниям.

Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека.

Раздел VII. Компьютерная графика, черчение.

Теоретические сведения. Принципы современных технологий двумерной графики и её применения, прививает навыки визуализации, эскизирования и создания графических документов с использованием чертежных инструментов и приспособлений и (или) с использованием графических редакторов, а также систем автоматизированного проектирования (САПР).

Практическая работа № 22. Создание рабочего эскиза.

Раздел VIII. Технологии творческой и опытнической деятельности

Тема №1. Исследовательская и созидательная деятельность

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

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

Практическая работа №23. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Практическая работа №24. Творческий проект по разделу «Кулинария».

Практическая работа №25. Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Практическая работа №26. Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Практическая работа №27. Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Практическая работа №28. Презентация и защита творческого проекта.

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

СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ КУРСА «ТЕХНОЛОГИЯ», НАПРАВЛЕНИЕ «ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА»

6 класс

Раздел I. Технология домашнего хозяйства

Тема №1. Интерьер жилого дома

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

Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

Практическая работа №1. Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Изготовление макета оформления окон.

Лабораторно-практическая работа №1. Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола.

Тема №2. Комнатные растения в интерьере

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

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

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

Лабораторно-практическая работа №2. Перевалка (пересадка) комнатных растений.

Практическая работа №2. Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

Раздел II. Кулинария

Тема №1. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

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

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

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

Лабораторно-практическая работа №3. Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд.

Практическая работа №3. Приготовление блюд из морепродуктов.

Тема №2. Блюда из мяса

Теоретические сведения. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения добро-

качественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

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

Лабораторно-практическая работа №4. Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.

Практическая работа №4. Приготовление блюда из мяса.

Тема №3. Блюда из птицы

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

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

Практическая работа №5. Приготовление блюда из птицы.

Тема №4. Заправочные супы

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

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

Практическая работа №6. Приготовление заправочного супа.

Тема №5. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду

Теоретические сведения. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда.

Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Лабораторно-практическая работа №5. Составление меню обеда. Определение калорийности блюд.

Практическая работа №7. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.

Раздел III. Создание изделий из текстильных материалов.

Тема №1. Свойства текстильных материалов.

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

Лабораторно-практическая работа №6. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Тема №2. Конструирование швейных изделий.

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

Практическая работа №8. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Практическая работа №9. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).

Тема № 3. Моделирование швейных изделий

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

Лабораторно-практическая работа №7. Моделирование выкройки проектного изделия.

Практическая работа №10. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема №4. Швейная машина

Теоретические сведения. Устройство машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины.

Подготовка выкройки к раскрою.

Лабораторно-практическая работа №8 Устранение дефектов машинной строчки. Применение приспособлений к швейной машине.

Практическая работа №11. Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы.

Тема №5. Технология изготовления швейных изделий

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

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

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

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

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

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

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

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессия «технолог - конструктор».

Лабораторно-практическая работа №9. Раскрой швейного изделия.

Лабораторно-практическая работа №10. Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Практическая работа №12. Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Практическая работа №13. Обработка мелких деталей проектного изделия,
Лабораторно-практическая работа №11. Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

Лабораторно-практическая работа №12. Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов;

Лабораторно-практическая работа №13. Обработка горловины и застёжки проектного изделия;

Лабораторно-практическая работа №14. Обработка боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия.

Лабораторно-практическая работа №15. Окончательная обработка изделия.

Раздел IV. Художественные ремёсла

Тема №1. Вязание крючком

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

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

Практическая работа №14. Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.

Практическая работа №15. Выполнение плотного вязания по кругу.

Тема № 2. Вязание спицами

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

Практическая работа №16. Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

Лабораторно-практическая работа №16. Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

Раздел V. Производство и технология

Теоретические сведения. Общая характеристика производства. Труд как основа производства. Умственный и физический труд. Предметы труда в производстве. Вещество, энергия, информация, объекты живой природы, объекты социальной среды как предметы труда. Продукт труда. Основные признаки проявления технологии в отличие от ремесленного способа деятельности. Общие характеристики технологии. Алгоритмическая сущность технологии в производстве потребительских благ.

Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Ознакомление с образцами предметов труда различных производств. Проведение наблюдений.

Раздел VI. 3D-моделирование, прототипирование и макетирование

Теоретические сведения. Основы трехмерного моделирования, макетирования и прототипирования, навыки создания, анимации и визуализации 3D-моделей с использованием программного обеспечения графических редакторов, навыков изготовления и модернизации прототипов и макетов с использованием технологического оборудования.

Практическая работа № 17. Трехмерное моделирование по чертежам.

Раздел VII. Технологии творческой и опытнической деятельности

Тема №1. Исследовательская и созидательная деятельность

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

Практическая работа №18. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства»».

Практическая работа №19. Творческий проект по разделу «Кулинария».

Практическая работа №20. Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Практическая работа №21. Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Практическая работа №22. Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Практическая работа №23. Презентация и защита творческого проекта.

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

**СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ КУРСА «ТЕХНОЛОГИЯ»,
НАПРАВЛЕНИЕ «ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА»
7 класс**

Раздел I. Технология домашнего хозяйства

Тема №1. Освещение жилого помещения.

Предметы искусства и коллекции в интерьере

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

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

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

Практическая работа №1. Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Лабораторно-практическая работа №1. Систематизация коллекции, книг.

Тема №2. Гигиена жилища

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

Практическая работа №2. Генеральная уборка кабинета технологии.

Лабораторно-практическая работа №2. Подбор моющих средств для уборки помещения.

Раздел II. Электротехника

Тема №1. Бытовые электроприборы

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

Лабораторно-практическая работа №3. Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.

Лабораторно-практическая работа №4. Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

Раздел III. Кулинария

Тема №1. Блюда из молока и кисломолочных продуктов

Теоретические сведения. Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия «мастер производства молочной продукции».

Лабораторно-практическая работа №5. Определение качества молока и молочных продуктов.

Практическая работа №3. Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

Тема №2. Изделия из жидкого теста

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

Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

Лабораторно-практическая работа №6. Определение качества мёда.

Практическая работа №4. Приготовление изделий из жидкого теста.

Тема №3. Виды теста и выпечки

Теоретические сведения. Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструмента 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».

Практическая работа №5. Приготовление изделий из пресного слоёного теста.

Лабораторно-практическая работа №7. Приготовление изделий из песочного теста.

Тема №4. Сладости, десерты, напитки

Теоретические сведения. 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. Профессия «кондитер сахаристых изделий».

Практическая работа №6. Приготовление сладких блюд и напитков.

Тема №5. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет

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

Лабораторно-практическая работа №8. Разработка меню.

Лабораторно-практическая работа №9. Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Практическая работа №7. Сервировка сладкого стола.

Практическая работа №8. Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

Раздел IV. Создание изделий из текстильных материалов

Тема №1. Свойства текстильных материалов

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

Лабораторно-практическая работа №10. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Тема №2. Конструирование швейных изделий

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

Практическая работа №9. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Практическая работа №10. Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

Тема №3. Моделирование швейных изделий

Теоретические сведения. Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с СБ и из Интернета.

Лабораторно-практическая работа №11. Моделирование юбки.

Лабораторно-практическая работа №12. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Лабораторно-практическая работа №13. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема №4. Швейная машина

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

Лабораторно-практическая работа №14. Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

Лабораторно-практическая работа №15. Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине.

Тема №5. Технология изготовления швейных изделий

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

Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками - подшивание.

Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом.

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и байтовой 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. Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

Практическая работа №11. Раскрой проектного изделия.

Практическая работа №12. Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Практическая работа №13. Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

Практическая работа №14. Обработка складок.

Лабораторно-практическая работа №16. Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

Лабораторно-практическая работа №17. Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза.

Практическая работа №15. Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Лабораторно-практическая работа №18. Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

Раздел V. Художественные ремёсла

Тема №1. Ручная роспись тканей

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

Лабораторно-практическая работа №19. Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

Тема №2. Вышивание

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

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

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

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия «вышивальщица».

Практическая работа №16. Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками.

Практическая работа №17. Выполнение образца вышивки в технике крест.

Практическая работа №18. Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо.

Практическая работа №19. Выполнение образца вышивки атласными лентами.

Раздел V. Производство и технология

Теоретические сведения. Общая характеристика современных средств труда. Виды средств труда в производстве. Понятие о сырье и полуфабрикатах. Энергия, информация, социальные объекты как предметы труда.

Производственная, технологическая и трудовая дисциплина. Виды технологий по сферам производства. Основные признаки высоких технологий. Общепроизводственные и отраслевые виды технологии. Виды распространённых технологий ведущих отраслей производства.

Технологическая культура и её проявления в современном производстве. Культура труда человека. Характеристики культуры труда современного труженика.

Технологии и технологические средства производства.

Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Учебное управление средствами труда.

Учебное управление технологическими средствами труда. Ознакомление с измерительными приборами для контроля технологий и проведение измерений различных технических, технологических и физических параметров предмета труда.

Раздел VI. 3D-моделирование, прототипирование и макетирование.

Теоретические сведения Современные информационные технологии, применимые к новому технологическому укладу.

Способы представления технической и технологической информации. Техническое задание. Технические условия. Технологическая карта. Алгоритм. Инструкция. Эскизы и чертежи. Моделирование. Модернизация продукта. Проектирование и конструирование моделей по известному прототипу. Компьютерное моделирование. Порядок действий по проектированию конструкции, удовлетворяющей заданным условиям. Сборка моделей.

Практическая работа № 20. Создать 3D-модель, используя программное обеспечение графических редакторов.

Раздел VI. Технологии творческой и опытнической деятельности

Тема №1. Исследовательская и созидательная деятельность

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

Практическая работа №21. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Практическая работа №22. Творческий проект по разделу «Кулинария».

Практическая работа №23. Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Практическая работа №24. Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Практическая работа №25. Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Практическая работа №26. Презентация и защита творческого проекта.

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

**СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ КУРСА «ТЕХНОЛОГИЯ»,
НАПРАВЛЕНИЕ «ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА»
8 класс**

Раздел I. Технология домашнего хозяйства

Тема №1. Экология жилища

Теоретические сведения. Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища.

Лабораторно-практическая работа №1. Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении.

Лабораторно-практическая работа №2. Ознакомление с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде). Изучение конструкции водопроводных смесителей.

Тема №2. Водоснабжение и канализация в доме

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

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

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

Лабораторно-практическая работа №3. Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома.

Практическая работа №1. Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.

Раздел II. Электротехника

Тема №1. Бытовые электроприборы

Теоретические сведения. Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту.

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

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

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

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

Лабораторно-практическая работа №4. Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети.

Лабораторно-практическая работа №5. Ознакомление с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена.

Лабораторно-практическая работа №6. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

Тема №2. Электромонтажные и сборочные технологии

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

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

Правила безопасной работы с электроустановками, при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

Практическая работа №2. Чтение простой электрической схемы.

Практическая работа №3. Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследование работы цепи при различных вариантах её сборки.

Лабораторно-практическая работа №7. Электромонтажные работы: ознакомление с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнение упражнений по механическому оконцеванию, соединению и ответвлению проводов.

Тема №3. Электротехнические устройства с элементами автоматики

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

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

Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.

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

Лабораторно-практическая работа №8. Изучение схем квартирной электропроводки.

Практическая работа №4. Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц.

Лабораторно-практическая работа №9. Ознакомление с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

Раздел III. Семейная экономика

Тема №1. Бюджет семьи

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

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

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

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

Лабораторно-практическая работа №10. Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи.

Практическая работа №5. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учётом её состава.

Лабораторно-практическая работа №11. Изучение цен на рынке товаров и услуг в целях минимизации расходов в бюджете семьи.

Лабораторно-практическая работа №12. Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки.

Лабораторно-практическая работа №13. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей.

Лабораторно-практическая работа №14. Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности: обоснование объектов и услуг, примерная оценка доходности предприятия.

Раздел IV. Современное производство и профессиональное самоопределение

Тема №1. Сферы производства и разделение труда

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

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

Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

Лабораторно-практическая работа №15. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия.

Лабораторно-практическая работа №16. Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

Тема №2. Профессиональное образование и профессиональная карьера

Теоретические сведения. Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы индустриального производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Специальность, производительность и оплата труда.

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

Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Профессиограмма и психограмма профессии. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучения там.

Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

Здоровье и выбор профессии.

Лабораторно-практическая работа №17. Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Ознакомление с профессиограммами массовых для региона профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда.

Лабораторно-практическая работа №18. Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности.

Практическая работа №6. Построение планов профессионального образования и трудоустройства. Составление плана физической подготовки к предполагаемой профессии.

Раздел V. Производство и технология

Теоретические сведения. Энергетические установки и аппараты как средства труда. Средства измерения и контроля процесса производства и продуктов труда. Транспортные

средства при производстве материальных и нематериальных благ. Особенности транспортировки жидкостей и газов.

Инфраструктура как необходимое условие реализации высоких технологий

Перспективные технологии XXI века. Объёмное 3D-моделирование. Нанотехнологии, их особенности и области применения. Новые энергетические технологии. Перспективы развития информационных технологий. Биотехнологии и геновая инженерия. Новые транспортные технологии.

Сравнение характеристик транспортных средств. Моделирование транспортных средств. Подготовка иллюстрированных рефератов и коллажей по темам раздела. Ознакомление с образцами предметов труда различных производств.

Раздел VI. Технология обработки пищевых продуктов.

Теоретические сведения. Общие понятия об обмене веществ. Виды питания. Пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов. Факторы, влияющие на обмен веществ. Калорийность пищи. Вредное влияние курения и алкоголя на организм человека.

Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Первичная обработка фруктов и ягод. Влияние на консервы воздуха, остающегося в банках. Бланширование фруктов перед консервированием (цель и правила выполнения). Способы закупорки банок и бутылок. Технология приготовления и стерилизации консервов из фруктов и ягод. Приготовление сахарного сиропа. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.

Практическая работа № 7. Приготовление компота.

Раздел VII. Проектное управление

Теоретические сведения. Развитие технологий и их влияние на среду обитания человека и уклад общественной жизни. Работа с информацией по вопросам формирования, продвижения и внедрения новых технологий, обслуживающих ту или иную группу потребностей или отнесенных к той или иной технологической стратегии. Способы представления технической и технологической информации. Алгоритмы и способы изучения потребностей. Методы принятия решения. Разработка проектного замысла по алгоритму: реализация этапов анализа ситуации, целеполагания, выбора системы и принципа действия / модификации продукта. Разработка и реализация командного проекта, направленного на разрешение значимой для обучающихся задачи или проблемной ситуации. Концепции «обучения для жизни» и «обучения через всю жизнь». Разработка матрицы возможностей.

Практическая работа № 8. Разработать презентацию проектного продукта.

Раздел VI. Технологии творческой и опытнической деятельности

Тема №1. Исследовательская и созидательная деятельность

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

Практическая работа № 9. Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных.

Практическая работа № 10. Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием ПК.

Практическая работа № 11. Выполнение проекта и анализ результатов работы.

Практическая работа № 12. Оформление пояснительной записки и проведение презентации.

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

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ С ОПРЕДЕЛЕНИЕМ ОСНОВНЫХ
ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ УЧАЩИХСЯ**

5 класс (68 часов; надомное обучение: 17 часов для изучения с учителем,
51 час для самостоятельного изучения)

№	Тема раздела программы	Кол-во часов Очное/ с пед-м/ сам. изуч-е	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Раздел I «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч/0,5 ч/1,5 ч)				
1	«Интерьер кухни, столовой»	1/0,25/0,75	Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические).	Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК.
2	Разработка плана размещения оборудования на кухне - столовой	1/0,25/0,75	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. Выполнение лабораторно-практической работы № 1. Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой. Выполнение практической работы № 1. Проектирование кухни с помощью ПК.	
Раздел II «Электротехника» (1 ч/0,25 ч/0,75 ч)				

№	Тема раздела программы	Кол-во часов Очное/ с пед-м/ сам. изуч-е	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
3	Виды, принципы действия и правила эксплуатации бытовых приборов	1/0,25/0,75	<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>Выполнение лабораторно-практической работы № 2. Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.</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.
Раздел III «Кулинария» (14 ч/3,5 ч/10,5 ч)				
4	Санитария и гигиена на кухне	1/0,25/0,75	<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</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.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью.</p> <p>Оказывать первую помощь при порезах и ожогах.</p>

№	Тема раздела программы	Кол-во часов Очное/ с пед-м/ сам. изуч-е	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
			<p>кипятком.</p> <p>Выполнение практической работы № 2. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.</p>	
5	Физиология питания	1/0,25/0,75	<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>Выполнение лабораторно-практической работы № 3. Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.</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>
6	Бутерброды и горячие напитки	1/0,25/0,75	<p>Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления</p>	<p>Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в</p>

№	Тема раздела программы	Кол-во часов Очное/ с пед-м/ сам. изуч-е	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
7	Приготовление бутербродов и горячих напитков	1/0,25/0,75	<p>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). Сорты чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорты и виды кофе. Устройства для размолла зёрен кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.</p> <p>Выполнение практической работы № 3. Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества. Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.</p>	<p>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 горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Знакомиться с профессией пекарь.</p>
8	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	1/0,25/0,75	<p>Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных</p>	<p>Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Знакомиться с устройством кастрюли-кашеварки. Определять экспериментально оптимальное соотношение</p>

№	Тема раздела программы	Кол-во часов Очное/ с пед-м/ сам. изуч-е	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
9	Приготовление блюда из макарон	1/0,25/0,75	<p>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>Выполнение практической работы № 4. Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустация блюд. Оценка качества.</p>	<p>крупы и жидкости при варке гарнира из круп. 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>
	Тема «Блюда из овощей и фруктов»	4/1/3	<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.</p>	<p>Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов.</p>
10	Пищевая ценность овощей и фруктов	1/0,25/0,75	<p>Свежезамороженные овощи. Подготовка их к заморозке. Хранение и условия кулинарного использования свежемороженых продуктов.</p>	<p>Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов.</p>
11	Способы заготовки овощей и фруктов.	1/0,25/0,75	<p>Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних</p>	<p>Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки.</p>
12	Приготовление блюд из сырых овощей	1/0,25/0,75		<p>Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления</p>

№	Тема раздела программы	Кол-во часов Очное/ с пед-м/ сам. изуч-е	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
13	Приготовление блюд из вареных овощей	1/0,25/0,75	<p>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>Выполнение лабораторно-практической работы № 4. Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.</p> <p>Выполнение лабораторно-практической работы № 5. Определение содержания нитратов в овощах.</p> <p>Выполнение практической работы № 5. Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.</p> <p>Выполнение лабораторно-практической работы № 6. Дегустация блюд. Оценка качества.</p>	<p>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>

№	Тема раздела программы	Кол-во часов Очное/ с пед-м/ сам. изуч-е	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	Тема «Блюда из яиц»	2/0,5/1,5	Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при кулинарной обработке яиц. 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.	Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам.
14	Питательная ценность яиц. Определение доброкачественности яиц.	1/0,25/0,75	Выполнение практической работы № 6. Определение свежести яиц.	
15	Технология приготовления блюд из яиц	1/0,25/0,75	Выполнение практической работы № 7. Приготовление блюд из яиц. Выполнение лабораторно-практической работы № 7. Дегустация блюд. Оценка качества.	
16	Приготовление завтрака.	1/0,25/0,75	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. Выполнение лабораторно-практической работы № 8. Разработка меню завтрака. При-	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»

№	Тема раздела программы	Кол-во часов Очное/ с пед-м/ сам. изуч-е	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
17	Сервировка стола к завтраку	1/0,25/0,75	<p>готовление завтрака.</p> <p>Выполнение практической работы № 8. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.</p>	за столом».
Раздел IV «Создание изделий из текстильных материалов» (20 ч/5 ч/15 ч)				

№	Тема раздела программы	Кол-во часов Очное/ с пед-м/ сам. изуч-е	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
18 19 20	<p>Тема «Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения»</p> <p>Классификация текстильных волокон</p> <p>Ткацкие переплетения. Нити утка и основы</p> <p>Виды и свойства текстильных материалов из растительных волокон. Изучение свойств ткани из хлопка</p>	<p>3/0,75/2,25</p> <p>1/0,25/0,75</p> <p>1/0,25/0,75</p> <p>1/0,25/0,75</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>Выполнение практической работы №9. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.</p> <p>Выполнение лабораторно-практической работы № 9. Сравнительный анализ прочности окраски тканей.</p> <p>Выполнение лабораторно-практической работы № 10. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.</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 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>
	Тема «Конструирование швейных изделий»	4/1/1	Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные

№	Тема раздела программы	Кол-во часов Очное/ с пед-м/ сам. изуч-е	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
21	Конструктивные линии. Снятие мерок	1/0,25/0,75	размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек	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.
22	Понятие о чертеже и выкройки швейного изделия. Особенности построения чертежа.	1/0,25/0,75	салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами. Выполнение практической работы № 10.	
23	Построение выкройки в М 1:4	1/0,25/0,75	Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.	
24	Построение выкройки в М 1:1	1/0,25/0,75	Выполнение практической работы № 11. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.	
	Тема «Швейная машина»	3/0,75/2,25	Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе:	
25	Современные швейные машины с электроприводом, подготовка швейной машины к работе. Приемы работы на швейной машине.	1/0,25/0,75	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	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

№	Тема раздела программы	Кол-во часов Очное/ с пед-м/ сам. изуч-е	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
26	Заправка швейной машины. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток и устранение их.	1/0,25/0,75	заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Выполнение практической работы № 12. Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками.	клавиши шитья назад. Находить и представлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда.
27	Выполнение прямых и зигзагообразных строчек. Упражнение в выполнении закрепок.	1/0,25/0,75	Выполнение лабораторно-практической работы № 11. Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины. Выполнение практической работы № 13. Выполнение прямой и зигзагообразной строчки с изменением длины стежка. Выполнение практической работы № 14. Упражнение в выполнении закрепок.	
	Тема «Технология изготовления швейных изделий»	10/2,5/7,5	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с портновскими булавками. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и	Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-
28	Подготовка ткани к раскрою. Способы раскладки выкройки.			

№	Тема раздела программы	Кол-во часов Очное/ с пед-м/ сам. изуч-е	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
29	Раскрой ткани.		приспособления для ручных работ.	колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок;
30	Подготовка деталей кроя к обработке.		Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка.	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. Обрабатывать 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 закройщик и портной.
31	Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.		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).	
32-33	Обработка нижнего и боковых срезов фартука швом вподгибку с закрытым срезом.		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).	
34	Обработка верхнего среза фартука.		Требования к выполнению машинных работ. Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила	
35	Обработка накладного кармана.			
36	Соединение кармана с нижней частью фартука			

№	Тема раздела программы	Кол-во часов Очное/ с пед-м/ сам. изуч-е	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
37	Обработка кулиски. ВТО.		<p>выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке).</p> <p>Выполнение практическая работа № 15. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.</p> <p>Выполнение практическая работа № 16. Изготовление образцов ручных и машинных работ.</p> <p>Выполнение практическая работа № 17. Проведение влажно - тепловых работ.</p> <p>Выполнение практическая работа № 18. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.</p>	
Раздел V «Художественные ремёсла» (8 ч/ 2 ч/6 ч)				

№	Тема раздела программы	Кол-во часов Очное/ с пед-м/ сам. изуч-е	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	Тема «Декоративно-прикладное искусство»	2/0,5/1,5	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.	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.
38	Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства в России.	1/0,25/0,75	Выполнение лабораторно-практической работы № 12. Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.	
39	Изготовление сувениров к праздникам.	1/0,25/0,75	Выполнение лабораторно-практической работы № 13. Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.	

№	Тема раздела программы	Кол-во часов Очное/ с пед-м/ сам. изуч-е	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
40	<p>Тема «Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства»</p> <p>Понятие композиции. Правила, приемы и средства композиции.</p>	2 /0,5/1,5 1/0,25/0,75	<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. 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>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>
41	<p>Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение в народной вышивке.</p>	1/0,25/0,75	<p>Выполнение практической работы № 19. Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.</p> <p>Выполнение лабораторно-практической работы № 14. Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.</p>	

№	Тема раздела программы	Кол-во часов Очное/ с пед-м/ сам. изуч-е	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
42	Тема «Лоскутное шитьё» История создания изделий из лоскутов. Традиционные узоры.	4/1/3 1/0,25/0,75	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. Выполнение практической работы № 20. Изготовление образцов лоскутных узоров. Выполнение практической работы № 21. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.	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.
43	Материалы, инструменты для лоскутного шитья, подготовка к работе.	1/0,25/0,75		
44	Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой.	1/0,25/0,75		
45	Изготовления изделия. Обработка срезов.	1/0,25/0,75		
Раздел VI «Производство и технология» (2 ч/0,5 ч/1,5 ч)				
46	Естественная и искусственная окружающая среда (техносфера).	1/0,25/0,75	Техносфера и сфера природы как среды обитания человека. Характеристики техносферы и её проявления. Потребительские блага и антиблага, их сущность, производство	Собирать дополнительную информацию по теме в Интернете и справочной литературе. Проводить наблюдения. Составлять рациональные перечни потребительских благ

№	Тема раздела программы	Кол-во часов Очное/ с пед-м/ сам. изуч-е	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
47	Сущность технологии в производстве. Виды технологий.	1/0,25/0,75	потребительских благ. Понятие о технологии, её современное понимание как совокупности средств и методов производства. Классификация технологий по разным основаниям.	для современного человека.
Раздел VII «Компьютерная графика, черчение» (2 ч/0,5 ч/1,5 ч)				
48	Двумерная графика и ее применение.	1/0,25/0,75	Принципы современных технологий двумерной графики и ее применения, прививает навыки визуализации, эскизирования и создания графических документов с использованием чертежных инструментов и приспособлений и (или) с использованием графических редакторов, а также систем автоматизированного проектирования (САПР). Выполнение практической работы № 22. Создание рабочего эскиза.	Овладеть научной терминологией, ключевыми понятиями. Развивать навыки пространственного видения, мышления. Создавать рабочие эскизы от руки.
49	Графические редакторы и САПР	1/0,25/0,75		
Раздел VIII «Технологии творческой и опытнической деятельности» 19 ч/4,75 ч/14,25 ч				

№	Тема раздела программы	Кол-во часов Очное/ с пед-м/ сам. изуч-е	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	Тема «Исследовательская и созидательная деятельность»	19/4,75/14, 25	<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 проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.</p> <p>Выполнение практической работы № 23. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».</p> <p>Выполнение практической работы № 24. Творческий проект по разделу «Кулинария».</p> <p>Выполнение практической работы № 25. Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».</p> <p>Выполнение практической работы № 26. Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».</p> <p>Выполнение практической работы № 27. Составление портфолио и разработка электронной презентации.</p> <p>Выполнение практической работы № 28. Презентация и защита творческого проекта.</p> <p>Варианты творческих проектов: «Планирование кухни - столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи», «Столовое бельё», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная</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 «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект.</p>

№	Тема раздела программы	Кол-во часов Очное/ с пед-м/ сам. изуч-е	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
50	Творческая проектная деятельность в 5 классе: цели, задачи.			
51	Технология творческой и опытнической деятельности. Этапы выполнения проекта: поисковый и технологический.			
52	Этапы выполнения проекта: заключительный. Определение затрат на изготовление проектного изделия.			
53	Разработка творческого проекта «Планирование кухни-столовой».			
54	Выполнение проекта с соблюдением всех этапов творческого проекта.			

№	Тема раздела программы	Кол-во часов Очное/ с пед-м/ сам. изуч-е	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
55	Разработка творческого проекта «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи».			
56	Выполнение проекта с соблюдением правил безопасной работы.			
57	Разработка творческого проекта «Наряд для завтрака»			
58	Изготовление изделия с соблюдением техники безопасности.			
59	Выполнение проекта. Контроль готового изделия.			
60	Разработка творческого проекта «Лоскутное изделие для кухни-столовой»			

№	Тема раздела программы	Кол-во часов Очное/ с пед-м/ сам. изуч-е	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
61	Изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы.			
62	Выполнение проекта. Контроль готового изделия.			
63	Разработка творческого проекта «Лоскутная мозаика»			
64	Изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы.			
65	Выполнение проекта. Окончательный контроль готового изделия.			

№	Тема раздела программы	Кол-во часов Очное/ с пед-м/ сам. изуч-е	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
66	Оформление портфолио и пояснительной записки к творческому проекту			
67	Подготовка электронной презентации. Составление доклада для защиты творческого проекта			
68	Защита творческого проекта.			

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ С ОПРЕДЕЛЕНИЕМ ОСНОВНЫХ
ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ УЧАЩИХСЯ**

6 класс (68 часов; надомное обучение: 17 часов для изучения с учителем, 51 час для самостоятельного изучения)

№	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Количество часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Раздел I «Технологии домашнего хозяйства» (3 ч/0,75 ч/2,25 ч)				
1	Тема «Интерьер жилого дома»	1/0,25/0,75	<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>Выполнение практической работы № 1. Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Изготовление макета оформления окон.</p> <p>Выполнение лабораторно-практической работы № 1. Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола.</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>

№	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Количество часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	Тема «Комнатные растения в интерьере»	2/0,5/1,5	Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник.	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.
2	Комнатные растения в интерьере дома	1/0,25/0,75	Выполнение лабораторно-практической работы № 2. Перевалка (пересадка) комнатных растений.	
3	Разновидности комнатных растений, технология выращивания.	1/0,25/0,75	Выполнение практической работы № 2. Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.	
Раздел II «Кулинария» (14 ч/3,5 ч/10,5 ч)				
	Тема «Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря»	4/1/3	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 доброкачества рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая	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
4	Технология первичной обработки рыбы.	1/0,25/0,75		
5	Технология приготовления блюд из рыбы.	1/0,25/0,75		

№	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Количество часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
6-7	Нерыбные продукты моря и технология приготовления блюд из них.	1/0,25/0,75	обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Выполнение лабораторно-практической работы № 3. Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Выполнение практической работы № 3. Приготовление блюд из морепродуктов.	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.
	Тема «Блюда из мяса»	4/1/3	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	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
8	Виды мяса и мясных продуктов.	1/0,25/0,75		
9	Технология первичной обработки мяса.	1/0,25/0,75		
10	Технология приготовления блюд из мяса.	1/0,25/0,75		

№	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Количество часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
11	Приготовление блюда из мяса.	1/0,25/0,75	<p>обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.</p> <p>Выполнение лабораторно-практической работы № 4. Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.</p> <p>Выполнение практической работы № 4. Приготовление блюда из мяса.</p>	<p>блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд.</p> <p>Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам.</p>
	Тема «Блюда из птицы»	2/0,5/1,5	<p>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.</p>	<p>Определять качество птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы.</p>
12	Технология приготовления блюд из птиц.	1/0,25/0,75	<p>Оформление готовых блюд и подача их к столу.</p> <p>Выполнение практической работы № 5. Приготовление блюда из птицы.</p>	<p>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.</p>
13	Приготовление блюда из птиц.	1/0,25/0,75		

№	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Количество часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	Тема «Заправочные супы»	2/0,5/1,5	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. Выполнение практической работы № 6. Приготовление заправочного супа.	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. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и представлять информацию о различных супах.
14	Технология приготовления первых блюд.	1/0,25/0,75		
15	Заправочные супы.	1/0,25/0,75		
	Тема «Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду»	2/0,5/1,5	Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами. Выполнение лабораторно-практической работы № 5. Составление меню обеда.	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
16	Сервировка стола к обеду. Этикет.	1/0,25/0,75		

№	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Количество часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
17	Приготовление обеда.	1/0,25/0,75	Определение калорийности блюд. Выполнение практической работы № 7. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.	навыками эстетического оформления стола.
Раздел III «Создание изделий из текстильных материалов» (20 ч/5 ч/15 ч)				
	Тема «Свойства текстильных материалов»	1/0,25/0,75	Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон.	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.
18	Классификация текстильных химических волокон. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей.		Выполнение лабораторно-практической работы № 6. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.	
	Тема «Конструирование швейных изделий»	3/0,75/2,25	Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.

№	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Количество часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
19	Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение фигуры человека.	1/0,25/0,75	одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Выполнение практической работы № 8. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Выполнение практической работы № 9. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).	Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий.
20-21	Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину.	2/0,5/1,5		
	Тема « Моделирование швейных изделий »	2/0,5/1,5	Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины. Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучать приёмы моделирования отрезной
22	Понятие о моделировании. Моделирование выреза горловины.	1/0,25/0,75		

№	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Количество часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	
23	Подготовка выкройки к раскрою	1/0,25/0,75	<p>деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою.</p> <p>Выполнение лабораторно-практической работы № 7. Моделирование выкройки проектного изделия.</p> <p>Выполнение практической работы № 10. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.</p>	<p>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.</p>	
	Тема «Швейная машина»	2/0,5/1,5	<p>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.</p> <p>Выполнение лабораторно-практической работы № 8. Устранение дефектов машинной строчки. Применение приспособлений к швейной машине.</p> <p>Выполнение практическая работа № 11. Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы.</p>	<p>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 приёмами работы на швейной машине. Находить и предъявлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц.</p>	
24	Машинная игла. Неполадки в работе швейной машины из-за машинной иглы.	1/0,25/0,75			
25	Приспособления к швейным машинам и их применение.	1/0,25/0,75			

№	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Количество часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	Тема «Технология изготовления швейных изделий»	12/3/9	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.	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.
26	Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом.	1/0,25/0,75		
27	Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскроя.	1/0,25/0,75		
28	Критерии качества кроя. Способы переноса линий выкройки	1/0,25/0,75		
29	Основные операции при ручных работах: примётывание, вымётывание.	1/0,25/0,75		
30	Основные машинные операции: притачивание, обтачивание.	1/0,25/0,75		
31	Классификация машинных швов.	1/0,25/0,75		

№	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Количество часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
32	Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом.	1/0,25/0,75	<p>Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия.</p> <p>Выполнение лабораторно-практической работы № 9. Раскрой швейного изделия.</p> <p>Выполнение лабораторно-практической работы № 10. Дублирование деталей клеевой прокладкой.</p> <p>Выполнение практической работы № 12. Изготовление образцов ручных и машинных</p>	Знакомиться с профессией закройщик.
33	Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов.	1/0,25/0,75		
34	Последовательность изготовления плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Технология обработки плечевых и нижних срезов.	1/0,25/0,75		
35	Обработка срезов подкройной обтачкой.	1/0,25/0,75		
36	Технология обработки нижнего среза изделия.	1/0,25/0,75		

№	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Количество часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
37	Окончательная отделка изделия.	1/0,25/0,75	<p>работ.</p> <p>Выполнение практической работы № 13. Обработка мелких деталей проектного изделия.</p> <p>Выполнение лабораторно-практической работы № 11. Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.</p> <p>Выполнение лабораторно-практической работы № 12. Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов.</p> <p>Выполнение лабораторно-практической работы № 13. Обработка горловины и застёжки проектного изделия.</p> <p>Выполнение лабораторно-практической работы № 14. Обработка боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия.</p> <p>Выполнение лабораторно-практической работы № 15. Окончательная обработка изделия</p>	
Раздел IV «Художественные ремёсла» (8 ч/2 ч/6 ч)				
	Тема «Вязание крючком»	4/1/3	Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и	Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать
38	Материалы и инструменты для вязания.	1/0,25/0,75		

№	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Количество часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
39	Основные виды петель при вязании крючком	1/0,25/0,75	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. Выполнение практической работы № 14. Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами. Выполнение практической работы № 15. Выполнение плотного вязания по кругу.	наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания.
40	Вязание полотна из столбиков с накидом.	1/0,25/0,75		
41	Вязание по кругу крючком.	1/0,25/0,75		
	Тема «Вязание спицами»	4/1/3	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.
42	Вязание на спицах узоров из лицевых и изнаночных петель.	1/0,25/0,75		
43	Кромочные петли, закрытие петель последнего ряда.	1/0,25/0,75		

№	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Количество часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
44	Вязание цветных узоров.	1/0,25/0,75	Выполнение практической работы № 16. Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями. Выполнение лабораторно-практической работы № 16. Разработка схемы жаккардового узора на ПК.	
45	Разработка схем жаккардового узора.	1/0,25/0,75		
Раздел V «Производство и технология» (2 ч/0,5 ч/1,5 ч)				
46	Производство и труд как его основа. Современные средства труда.	1/0,25/0,75	Общая характеристика производства. Труд как основа производства. Умственный и физический труд. Предметы труда в производстве. Вещество, энергия, информация, объекты живой природы, объекты социальной среды как предметы труда. Продукт труда. Основные признаки проявления технологии в отличие от ремесленного способа деятельности. Общие характеристики технологии. Алгоритмическая сущность технологии в производстве потребительских благ.	Собирать дополнительную информацию по теме в Интернете и справочной литературе. Ознакомление с образцами предметов труда различных производств. Проводить наблюдения.
47	Продукт труда.	1/0,25/0,75		
Раздел VI «3D- моделирование, прототипирование и макетирование» (2 ч/0,5 ч/1,5 ч)				

№	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Количество часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся																				
48	Трёхмерное моделирование, макетирование и прототипирование.	1/0,25/0,75	<p>Основы трёхмерного моделирования, макетирования и прототипирования, навыки создания, анимации и визуализации 3D-моделей с использованием программного обеспечения графических редакторов, навыков изготовления и модернизации прототипов и макетов с использованием технологического оборудования.</p> <p>Выполнение практической работы № 17. Трёхмерное моделирование по чертежам.</p>	<p>Выполнять трёхмерное моделирование деталей по чертежам. Выполнять чертежи при помощи программного обеспечения после построения модели.</p>																				
49	Прямое проектирование.	1/0,25/0,75			Раздел VII «Технологии творческой и опытнической деятельности» (19 ч/4,75 ч/14,25 ч)						Тема «Исследовательская и созидательная деятельность»	19/4,75/14,25	<p>Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные 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.</p> <p>Выполнение практической работы № 18. Творческий проект по разделу «Технологии</p>	<p>Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «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.</p>	50	Цели и задачи проектной деятельности в 6 классе.	1/0,25/0,75	51	Этапы выполнения проекта: поисковый, технологический и заключительный.	1/0,25/0,75	52	Определение затрат на изготовление проектного изделия.	1/0,25/0,75	53
Раздел VII «Технологии творческой и опытнической деятельности» (19 ч/4,75 ч/14,25 ч)																								
	Тема «Исследовательская и созидательная деятельность»	19/4,75/14,25	<p>Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные 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.</p> <p>Выполнение практической работы № 18. Творческий проект по разделу «Технологии</p>	<p>Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «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.</p>																				
50	Цели и задачи проектной деятельности в 6 классе.	1/0,25/0,75																						
51	Этапы выполнения проекта: поисковый, технологический и заключительный.	1/0,25/0,75																						
52	Определение затрат на изготовление проектного изделия.	1/0,25/0,75																						
53	Разработка творческого проекта «Растение в интерьере жилого дома»	1/0,25/0,75																						

№	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Количество часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
54	Выполнение проекта с соблюдением техники безопасности.	1/0,25/0,75	<p>домашнего хозяйства»»).</p> <p>Выполнение практической работы № 19. Творческий проект по разделу «Кулинария».</p> <p>Выполнение практической работы № 20. Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».</p> <p>Выполнение практической работы № 21. Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».</p> <p>Выполнение практической работы № 22. Составление портфолио и разработка электронной презентации.</p> <p>Выполнение практической работы № 23. Презентация и защита творческого проекта. Варианты творческих проектов: «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Приготовление воскресного семейного обеда», «Наряд для семейного обеда», «Вяжем аксессуары крючком или спицами», «Любимая вязаная игрушка» и др.</p>	Защищать творческий проект.
55	Разработка творческого проекта «Приготовление семейного обеда»	1/0,25/0,75		
56	Выполнение творческого проекта с соблюдением последовательности всех этапов проекта и т/б.	1/0,25/0,75		
57	Разработка творческого проекта «Наряд для семейного обеда».	1/0,25/0,75		
58	Планирование технологического процесса, подбор материала. Подготовка к работе.	1/0,25/0,75		
59	Выполнение изделия с соблюдение т/б.	1/0,25/0,75		
60	Разработка творческого проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами»	1/0,25/0,75		
61	Выполнение изделия с соблюдение т/б.	1/0,25/0,75		

№	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Количество часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
62	Изготовление изделия и проверка его качества.	1/0,25/0,75		
63	Разработка творческого проекта « Любимая вязаная игрушка».	1/0,25/0,75		
64	Выполнение изделия с соблюдение т/б.	1/0,25/0,75		
65	Изготовление изделия и проверка его качества.	1/0,25/0,75		
66-67	Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.	2/0,5/1,5		
68	Презентация и защита творческого проекта.	1/0,25/0,75		

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ С ОПРЕДЕЛЕНИЕМ ОСНОВНЫХ
ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ УЧАЩИХСЯ**

7 класс (34 часа/надомное обучение: 8,5 часов для изучения с учителем, 25,5 часов для самостоятельного изучения)

№	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Количество часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Раздел I «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч/0,5 ч/1,5 ч)				
1	Тема «Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере»	1/0,25/0,75	<p>Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.</p> <p>Выполнение практической работы № 1. Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».</p> <p>Выполнение лабораторно-практической работы № 1. Систематизация коллекции, книг.</p>	<p>Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». Знакомиться с понятием «умный дом». Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер.</p>

№	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Количество часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
2	Тема «Гигиена жилища»	1/0,25/0,75	<p>Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки.</p> <p>Выполнение практической работы № 2. Генеральная уборка кабинета технологии.</p> <p>Выполнение лабораторно-практической работы № 2. Подбор моющих средств для уборки помещения.</p>	<p>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.</p>
Раздел II «Электротехника» (1 ч/0,25 ч/0,75 ч)				
3	Тема «Бытовые электроприборы»	1/0,25/0,75	<p>Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор.</p> <p>Выполнение лабораторно-практической работы № 3. Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.</p> <p>Выполнение лабораторно-практической работы № 4. Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.</p>	<p>Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи.</p>
Раздел III «Кулинария» (5 ч/1,25 ч/3,75 ч)				

№	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Количество часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
4	Тема «Блюда из молока и кисломолочных продуктов»	1/0,25/0,75	<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>Выполнение лабораторно-практической работы № 5. Определение качества молока и молочных продуктов.</p> <p>Выполнение практической работы № 3. Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.</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 раздела программы, количество отводимых учебных часов	Количество часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
5	Тема «Изделия из жидкого теста»	1/0,25/0,75	<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 теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.</p> <p>Выполнение лабораторно-практической работы № 6. Определение качества мёда.</p> <p>Выполнение практической работы № 4. Приготовление изделий из жидкого теста.</p>	<p>Определять качество мёда органолептическими и лабораторными методами. Приготавливать изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов.</p>

№	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Количество часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
6	Тема «Виды теста и выпечки»	1/0,25/0,75	<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>Выполнение практической работы № 5. Приготовление изделий из пресного слоёного теста.</p> <p>Выполнение лабораторно-практической работы № 7. Приготовление изделий из песочного теста.</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 раздела программы, количество отводимых учебных часов	Количество часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
7	Тема «Сладости, десерты, напитки»	1/0,25/0,75	<p>Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу.</p> <p>Выполнение практической работы № 6. Приготовление сладких блюд и напитков.</p>	<p>Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. 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.</p>

№	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Количество часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
8	Тема «Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет»	1/0,25/0,75	<p>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.</p> <p>Выполнение лабораторно-практической работы № 8. Разработка меню.</p> <p>Выполнение лабораторно-практической работы № 9. Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.</p> <p>Выполнение практической работы № 7. Сервировка сладкого стола.</p> <p>Выполнение практической работы № 8. Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.</p>	<p>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</p>
Раздел IV «Создание изделий из текстильных материалов» (6 ч/1,5 ч/4,5 ч)				

№	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Количество часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
9	Тема «Свойства текстильных материалов: Волокна животного происхождения. Способы получения. Виды и их свойства.	1/0,25/0,75	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. Выполнение лабораторно-практической работы № 10. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.	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.
10	Тема «Конструирование швейных изделий» Поясная одежда. Снятие мерок. Построение чертежа прямой юбки.	1/0,25/0,75	Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки. Выполнение практической работы № 9. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Выполнение практической работы № 10. Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж прямой юбки. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды.

№	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Количество часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
11	<p>Тема «Моделирование швейных изделий»</p> <p>Моделирование юбки. Подготовка выкройки к раскрою.</p>	1/0,25/0,75	<p>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.</p> <p>Выполнение лабораторно-практической работы № 11. Моделирование юбки.</p> <p>Выполнение лабораторно-практической работы № 12. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.</p> <p>Выполнение лабораторно-практической работы № 13. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.</p>	<p>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.</p>
12	<p>Тема «Швейная машина»</p> <p>Уход за швейной машиной. Приспособления к швейным машинам для потайного подшивания и окантовывания среза.</p>	1/0,25/0,75	<p>Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей.</p> <p>Выполнение лабораторно-практической работы № 14. Уход за швейной машиной: чистка и смазка.</p> <p>Выполнение лабораторно-практической работы № 15. Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине.</p>	<p>Выполнять чистку и смазку швейной машины. Находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего поколения.</p>

№	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Количество часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
13	<p>Тема «Технология изготовления швейных изделий»</p> <p>Правила раскроя. Основные операции при ручных работах, основные машинные операции.</p>	2/0,5/1,5	<p>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-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</p>	<p>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 бейку. Изготавливать образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытым срезом и с открытым срезом. Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии. Обрабатывать одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектном изделии или образцах. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному</p>
14	<p>Подготовка и проведение примерки. Устранение дефектов после примерки. Окончательная обработка изделия.</p>			

№	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Количество часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
			притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в	плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и

№	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Количество часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
16	Обработка нижнего среза окончательная обработка изделия.		<p>шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.</p> <p>Выполнение практической работы № 11. Раскрой проектного изделия.</p> <p>Выполнение практической работы № 12. Изготовление образцов ручных и машинных работ.</p> <p>Выполнение практической работы № 13. Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.</p> <p>Выполнение практической работы № 14. Обработка складок.</p> <p>Выполнение лабораторно-практической работы № 16. Подготовка и проведение примерки поясного изделия.</p> <p>Выполнение лабораторно-практической работы № 17. Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза.</p> <p>Выполнение практической работы № 15. Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.</p> <p>Выполнение лабораторно-практической работы № 18. Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.</p>	представлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки.
Раздел V «Художественные ремёсла» (8 ч/2 ч/6 ч)				

№	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Количество часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	Тема «Ручная роспись тканей»	2/0,5/1,5	<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>Выполнение лабораторно-практической работы № 19. Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.</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>
15	Понятие о ручной росписи тканей. Виды батика.	1/0,25/0,75		
16	Выполнение образца росписи ткани в технике холодный батик.	1/0,25/0,75		
	Тема «Вышивание»	6/1,5/4,5	<p>Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом. Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке</p>	<p>Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, 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</p>
17	Материалы и оборудование для вышивки. Технология выполнения основных стежков.	1/0,25/0,75		
18	Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых стежков.	1/0,25/0,75		
19	Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами.	1/0,25/0,75		

№	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Количество часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
20	Техника вышивания швом крест по диагонали.	1/0,25/0,75	лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.	рубежом.
21	Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью.	1/0,25/0,75	Выполнение практической работы № 16. Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками.	
22	Атласная и штриховая гладь. Оформление готовой работы.	1/0,25/0,75	Выполнение практической работы № 17. Выполнение образца вышивки в технике крест. Выполнение практической работы № 18. Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо. Выполнение практической работы № 19. Выполнение образца вышивки атласными лентами.	
Раздел VI «Производство и технология» (2 ч/0,5 ч/1,5 ч)				

№	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Количество часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
23	Современные средства труда	1/0,25/0,75	<p>Общая характеристика современных средств труда. Виды средств труда в производстве. Понятие о сырье и полуфабрикатах. Энергия, информация, социальные объекты как предметы труда.</p>	<p>Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Учебное управление средствами труда.</p>
24	Современные средства контроля качества	1/0,25/0,75	<p>Производственная, технологическая и трудовая дисциплина. Виды технологий по сферам производства. Основные признаки высоких технологий. Общепроизводственные и отраслевые виды технологии. Виды распространённых технологий ведущих отраслей производства.</p> <p>Технологическая культура и её проявления в современном производстве. Культура труда человека. Характеристики культуры труда современного труженика.</p> <p>Технологии и технологические средства производства.</p>	<p>Учебное управление технологическими средствами труда. Ознакомление с измерительными приборами для контроля технологий и проведение измерений различных технических, технологических и физических параметров предмета труда.</p>
Раздел VII «3D- моделирование, прототипирование и макетирование» (2 ч/0,5 ч/1,5 ч)				

№	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Количество часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
25	Современные информационные технологии. Моделирование.	1/0,25/0,75	Современные информационные технологии, применимые к новому технологическому укладу.	Умеет читать технологическую информацию, выстраивать алгоритм выполнения модели. Учится моделировать простые и сложные объекты. Развивает навыки пространственного видения, мышления. Проявляет творчество, повышает свою информационную культуру.
26	Проектирование и конструирование. Компьютерное моделирование.	1/0,25/0,75	Способы представления технической и технологической информации. Техническое задание. Технические условия. Технологическая карта. Алгоритм. Инструкция. Эскизы и чертежи. Моделирование. Модернизация продукта. Проектирование и конструирование моделей по известному прототипу. Компьютерное моделирование. Порядок действий по проектированию конструкции, удовлетворяющей заданным условиям. Сборка моделей. Выполнение практической работы № 20. Создать 3D-модель, используя программное обеспечение графических редакторов.	
Раздел VIII «Технологии творческой и опытнической деятельности» (8 ч/2 ч/6 ч)				
	Тема «Исследовательская и созидательная деятельность»	8/2/6	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе.	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
27	Творческая проектная деятельность, индивидуальные и коллективные проекты. Цели и задачи проектной деятельности. Этапы выполнения проекта. Определение затрат на изготовление проекта.	1/0,25/0,75	Составные части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление	

№	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Количество часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
28	Разработка творческого проекта «Комплект светильников для комнаты подростка».	1/0,25/0,75	проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.	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.
29	Разработка творческого проекта «Праздничный сладкий стол».	1/0,25/0,75	Выполнение практической работы № 21. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».	
30	Разработка творческого проекта «Праздничный наряд».	1/0,25/0,75	Выполнение практической работы № 22. Творческий проект по разделу «Кулинария».	
31	Выполнение проекта с соблюдением т/б.	1/0,25/0,75	Выполнение практической работы № 23. Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».	
32	Разработка творческого проекта «Подарок своими руками».	1/0,25/0,75	Выполнение практической работы № 24. Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».	
33	Выполнение проекта с соблюдение всех этапов и т/б. Составление портфолио и разработка электронной презентации.	1/0,25/0,75	Выполнение практической работы № 25. Составление портфолио и разработка электронной презентации.	
34	Презентация и защита творческого проекта	1/0,25/0,75	Выполнение практической работы № 26. Презентация и защита творческого проекта. Варианты творческих проектов: «Умный дом», «Комплект светильников для моей комнаты», «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки», «Праздничный наряд», «Юбка-килт», «Подарок своими руками», «Атласные ленточки» и др.	

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ С ОПРЕДЕЛЕНИЕМ ОСНОВНЫХ
ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ УЧАЩИХСЯ**

8 класс (34 часа/надомное обучение: 8,5 часов для изучения с учителем, 25,5 часов для самостоятельного изучения)

№	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Количество часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Раздел I «Технологии домашнего хозяйства» (4 ч/1 ч/3 ч)				
	Тема «Экология жилища»	2/0,5/1,5	Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Понятие об экологии жилища. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища.	Знакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Ознакомиться с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде). Определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц
1	Характеристика систем коммуникаций в городском и сельском домах. Правила их эксплуатации.		Выполнение лабораторно-практической работы № 1. Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении.	
2	Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища.		Выполнение лабораторно-практической работы № 2. Ознакомление с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде). Изучение конструкции водопроводных смесителей.	
	Тема «Водоснабжение и канализация в доме»	2/0,5/1,5	Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме.	

№	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Количество часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
3	Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме. Работа счетчика расхода воды.		Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Экологические проблемы, связанные с утилизацией сточных вод.	
4	Экологические проблемы, связанные с утилизацией сточных вод системы водоснабжения и канализации.		Выполнение лабораторно-практической работы № 3. Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Выполнение практической работы № 1. Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.	
Раздел II «Электротехника» (6 ч/1,5 ч/4,5 ч)				
	Тема «Бытовые электроприборы»	3/0,75/2,25	Электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Электрическая и индукционная плиты на кухне. Принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Назначение, устройство, правила эксплуатации отопительных электроприборов. Устройство и принцип действия электрического фена. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах	Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Знакомиться с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Знакомиться со способом защиты электронных приборов от скачков напряжения
5	Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту. Электронагревательные приборы, их характеристики.			
6	Электрическая и индукционная плиты и их характеристики. Отопительные электроприборы: назначение, устройство и правила эксплуатации.			

№	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Количество часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
7	Принцип работы, виды и правила эксплуатации стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств. Пути экономии электрической энергии в быту.		<p>эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств. Электронные приборы: телевизоры, DVD, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения.</p> <p>Выполнение лабораторно-практической работы № 4. Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети.</p> <p>Выполнение лабораторно-практической работы № 5. Ознакомление с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена.</p> <p>Выполнение лабораторно-практической работы № 6. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.</p>	
	Тема «Электромонтажные и сборочные технологии»	2/0,5/1,5	Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников	Читать простые электрические схемы. Собирать электрическую цепь из деталей конструктора с гальваническим

№	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Количество часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
8	Общие понятия об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме.		электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи и её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ; приёмы монтажа. Установочные изделия. Приёмы монтажа и соединений установочных проводов и установочных изделий. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.	источником тока. Исследовать работу цепи при различных вариантах её сборки. Ознакомиться с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнять упражнения по несложному электромонтажу.
9	Приемы монтажа и соединений установочных проводов и установочных изделий. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.		<p>Выполнение практической работы № 2. Чтение простой электрической схемы.</p> <p>Выполнение практической работы № 3. Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследование работы цепи при различных вариантах её сборки.</p> <p>Выполнение лабораторно-практической работы № 7. Электромонтажные работы: ознакомление с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнение упражнений по механическому оконцеванию, соединению и ответвлению проводов.</p>	Использовать пробник для поиска обрыва в простых электрических цепях

№	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Количество часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	Тема «Электротехнические устройства с элементами автоматики»	1/0,25/0,75	Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика электрической энергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека.	Знакомиться со схемой квартирной электропроводки. Определять расход и стоимость электроэнергии за месяц. Знакомиться с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики
10	Схема квартирной электропроводки. Элементы автоматики в бытовых и электрических устройствах		Выполнение лабораторно-практической работы № 8. Изучение схем квартирной электропроводки. Выполнение практической работы № 4. Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц. Выполнение лабораторно-практической работы № 9. Ознакомление с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.	
Раздел III «Семейная экономика» (6 ч/1,5 ч/4,5 ч)				
	Тема «Бюджет семьи»	6/1,5/4,5	Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и	Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализировать потребности членов семьи. Планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её состава. Анализировать качество и потребительские свойства
11	Источники семейных доходов и бюджет семьи.			
12	Потребности семьи.			

№	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Количество часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
13	Доходы и расходы семьи.		услуг. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.	товаров. Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность
14	Качество и потребительские свойства товаров.			
15	Технология совершения покупок. Способы защиты прав потребителя			

№	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Количество часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
16	Предпринимательская деятельность для пополнения семейного бюджета		<p>ющихся и возможных источников доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи.</p> <p>Выполнение практической работы № 5. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учётом её состава.</p> <p>Выполнение лабораторно-практической работы № 11. Изучение цен на рынке товаров и услуг в целях минимизации расходов в бюджете семьи.</p> <p>Выполнение лабораторно-практической работы № 12. Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки.</p> <p>Выполнение лабораторно-практической работы № 13. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей.</p> <p>Выполнение лабораторно-практической работы № 14. Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности: обоснование объектов и услуг, примерная оценка доходности предприятия.</p>	
Раздел IV «Современное производство и профессиональное самоопределение» (4 ч/1 ч/3 ч)				

№	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Количество часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	Тема «Сферы производства и разделение труда»	2/0,5/1,5	Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника. Выполнение лабораторно-практической работы № 15. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия. Выполнение лабораторно-практической работы № 16. Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.	Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Разбираться в понятиях «профессия», «специальность», «квалификация»
17	Сферы и отрасли современного производства			
18	Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.			
	Тема «Профессиональное образование и профессиональная карьера»	2/0,5/1,5	Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о	Знакомиться по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда. Искать информацию в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального
19	Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе.			

№	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Количество часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
20	Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности.		<p>профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Здоровье и выбор профессии.</p> <p>Выполнение лабораторно-практической работы № 17. Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Ознакомление с профессиограммами массовых для региона профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда.</p> <p>Выполнение лабораторно-практической работы № 18. Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности.</p> <p>Выполнение практической работы № 6. Построение планов профессионального образования и трудоустройства. Составление плана физической подготовки к предполагаемой профессии.</p>	образования. Проводить диагностику склонностей и качеств личности. Строить планы профессионального образования и трудоустройства
Раздел V «Производство и технология» (2 ч/0,5 ч/1,5 ч)				

№	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Количество часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
21, 22	Механизация, автоматизация и роботизация современного производства.	2/0,5/1,5	<p>Энергетические установки и аппараты как средства труда. Средства измерения и контроля процесса производства и продуктов труда. Транспортные средства при производстве материальных и нематериальных благ. Особенности транспортировки жидкостей и газов.</p> <p>Инфраструктура как необходимое условие реализации высоких технологий</p> <p>Перспективные технологии XXI века. Объемное 3D-моделирование. Нанотехнологии, их особенности и области применения. Новые энергетические технологии. Перспективы развития информационных технологий. Биотехнологии и генная инженерия. Новые транспортные технологии.</p>	Сравнение характеристик транспортных средств. Моделирование транспортных средств. Подготовка иллюстрированных рефератов и коллажей по темам раздела. Ознакомление с образцами предметов труда различных производств.
Раздел VI «Технология обработки материалов, пищевых продуктов» (2 ч/0,5 ч/1,5 ч)				
23	Физиология питания	1/0,25/0,75	Общие понятия об обмене веществ. Виды питания. Пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов. Факторы, влияющие на обмен веществ. Калорийность пищи. Вредное влияние курения и алкоголя на организм человека.	Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах белков, жиров и углеводов. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе знаний о калорийности пищи. Знать информацию о влиянии вредных привычек на организм человека.

№	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Количество часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
24	Заготовка продуктов. Упаковка пищевых продуктов	1/0,25/0,75	<p>Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Первичная обработка фруктов и ягод. Влияние на консервы воздуха, остающегося в банках. Бланширование фруктов перед консервированием (цель и правила выполнения). Способы закупорки банок и бутылок. Технология приготовления и стерилизации консервов из фруктов и ягод. Приготовление сахарного сиропа. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.</p> <p>Выполнение практической работы № 7. Приготовление компота.</p>	<p>Подбирать продукты, инструменты и приспособления для консервирования фруктов и ягод. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить консервированные фрукты и ягоды. Дегустировать и определять качество приготовленных заготовок. Находить и представлять информацию о видах консервирования фруктов и ягод, способах нахождения рецептов для их приготовления.</p>
Раздел VII «Проектное управление» (2 ч/0,5 ч/1,5 ч)				

№	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Количество часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
25	Методология проектирования	2/0,5/1,5	<p>Развитие технологий и их влияние на среду обитания человека и уклад общественной жизни. Работа с информацией по вопросам формирования, продвижения и внедрения новых технологий, обслуживающих ту или иную группу потребностей или отнесенных к той или иной технологической стратегии. Способы представления технической и технологической информации. Алгоритмы и способы изучения потребностей. Методы принятия решения. Разработка проектного замысла по алгоритму: реализация этапов анализа ситуации, целеполагания, выбора системы и принципа действия / модификации продукта. Разработка и реализация командного проекта, направленного на разрешение значимой для обучающихся задачи или проблемной ситуации. Концепции «обучения для жизни» и «обучения через всю жизнь». Разработка матрицы возможностей.</p> <p>Выполнение практической работы № 8. Разработать презентацию проектного продукта.</p>	<p>Анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации; оценивать условия использования технологии, в т.ч. с позиций экологической защищенности.</p>
26	Технологии проектного управления			<p>Выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения. Получать и анализировать опыт разработки и/или реализации командного проекта по жизненному циклу на основании самостоятельно выявленной проблемы. Уметь использовать цифровые инструменты коммуникации и совместной работы (в т.ч. почтовых сервисов, электронных календарей, облачных сервисов, средств совместного редактирования файлов различных типов). Использовать инструменты проектного управления.</p>
Раздел VIII «Технологии творческой и опытнической деятельности» (8 ч/2 ч/6 ч)				

№	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Количество часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	Тема «Исследовательская и созидательная деятельность»	8/2/6	Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта.	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 помощью ПК. Выполнять проект и анализировать результаты работы. Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта
27	Проектирование как сфера профессиональной деятельности	Выполнение практической работы № 9. Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных.		
28	Последовательность проектирования. Банк идей.	Выполнение практической работы № 10. Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием ПК.		
29	Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных	Выполнение практической работы № 11. Выполнение проекта и анализ результатов работы.		
30	Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием ПК	Выполнение практической работы № 12. Оформление пояснительной записки и проведение презентации.		
31	Выполнение проекта и анализ результатов работы.	Варианты творческих проектов: «Семейный бюджет», «Бизнес-план семейного предприятия», «Дом будущего», «Мой профессиональный выбор» и др.		
32-33	Оформление пояснительной записки и проведение презентации			

№	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Количество часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
34	Защита проекта			

Критерии оценки учебной деятельности по технологии

Оценивание различных видов деятельности учащихся: устные ответы, письменные самостоятельные и контрольные работы, выставление поурочных оценок (текущая и тематическая аттестация), триместровых (промежуточная аттестация) и годовых (итоговая аттестация), проводится согласно: Положению о критериях оценивания знаний учащихся по общеобразовательным предметам, Положению о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации учащихся муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 1 им. Героя Советского Союза Н.П. Фёдорова».

Перечень учебно-методического комплекса обучения

Учебник, учебное пособие	<ul style="list-style-type: none">– «Технология. Технология ведения дома 5 класс» Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко - рекомендовано Министерством образования и науки РФ - М.: «Вентана - Граф»– «Технология. Технологии ведения дома 5 класс»: рабочая тетрадь/ Н.В. Сеница, Н.А. Буглаева. - М.: Вентана - Граф– «Технология. Технологии ведения дома 6 класс» Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко - рекомендовано Министерством образования и науки РФ - М.: Вентана - Граф– «Технология. Технологии ведения дома 7 класс» Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко - рекомендовано Министерством образования и науки РФ – М.: Вентана - Граф– «Технология 8 класс» под редакцией В. Д. Симоненко - рекомендовано Министерством образования и науки РФ / 2-е издание, переработанное – М.: Вентана - Граф
--------------------------	---

<p>Дополнительная литература для учителя и учащихся</p>	<p>Для учителя</p> <ul style="list-style-type: none"> – Попова Г. П. «Технология. 5 класс (девочки). Поурочные планы», Волгоград: Учитель – Попова Г. П. «Технология. 6 класс (девочки). Поурочные планы», Волгоград: Учитель – Павлова О. В. «Технология. 7 класс (девочки). Поурочные планы», Волгоград: Учитель. – Павлова О. В. «Технология. 8 класс (девочки). Поурочные планы», Волгоград: Учитель – Крупская Ю. В. «Технология. 5 класс (вариант для девочек): методические рекомендации», Москва: Вентана-Граф – Синицина Н. В. «Технология. 6 класс (вариант для девочек): методические рекомендации», Москва: Вентана-Граф – Симоненко В.Д. «Технология. 8 класс (вариант для девочек): методические рекомендации», Москва: Вентана-Граф – Книги по вышивке, кулинарии, вязанию и др. – Диски с обучающими программами по вязанию спицами, крючком. – Макруцкая С.Э. «Тесты по технологии 5-7классы», Волгоград: Экзамен – Понамарёва В. П., Шачкова М. П. «Задания для подготовки к олимпиадам 5-11 классы», Волгоград: Учитель – Проекты. <p>Для учащихся</p> <ul style="list-style-type: none"> – Соколова В. А. «Технология. Конструирование и моделирование женской одежды. 5 класс: учебно-методическое пособие», Москва: Дрофа – Соколова В. А. «Технология. Конструирование и моделирование женской одежды. 6 класс: учебно-методическое пособие», Москва: Дрофа – Соколова В. А. «Технология. Конструирование и моделирование женской одежды. 7 класс: учебно-методическое пособие», Москва: Дрофа – Соколова В. А. «Технология. Конструирование и моделирование женской одежды. 8 класс: учебно-методическое пособие», Москва: Дрофа
<p>Наглядный материал (альбомы, атласы, карты, таблицы и др.)</p>	<p>Образцы поузловой обработки, швов. Таблицы по разделам: «Элементы машиноведения. Работа на швейной машине», «Уход за одеждой». Мультимедийные презентации к урокам по разделам и темам программы.</p>

Оборудование	Компьютер Принтер Многофункциональное устройство Швейные машины Кухонная и столовая посуда Холодильник Микроволновая печь Ножницы Манекен
Перечень Интернет ресурсов и других электронных информационных источников	
http://tehnologia.ru	Коллекция электронных материалов по технологии
http://tehnologiya.ucoz.ru	Непрерывная подготовка учителей технологии
http://portfolio.1september.ru	Фестиваль исследовательских и творческих работ учащихся (художественное творчество)
http://festival.1september.ru	Фестиваль педагогических идей «Открытый урок» (технология)
http://www.uchportal.ru	Учительский портал (технология)
http://pedsovet.su	Педсовет (технология)
http://www.rusedu.ru	Архив учебных программ и презентаций (раздел: Технология)
http://metodisty.ru	Методисты.ру
http://infoteka.intergu.ru	Интергуру (интернет-государство учителей)
http://www.openclass.ru	Открытый класс (сетевые образовательные сообщества)
http://imc.rkc-74.ru	Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов (технология)
http://fcior.edu.ru	Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (раздел: Технология)
http://www.it-n.ru	Сеть творческих учителей
http://pedsovet.org	Всероссийский интернет-педсовет (раздел: Технология и труд)
http://www.rusedu.info	Информационные технологии в образовании (Технология)
http://window.edu.ru	Технология. Каталог. Единое окно доступа к образовательным ресурсам
http://works.tarefer.ru	Курсовая, диплом, реферат по технологии

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ
на 20 \20 учебный год

Ф.И.О. учителя:

Класс 5

Предмет Технология

Программа Рабочая программа по технологии 5 класс. Авторы А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница

Учебник «Технология. Технологии ведения дома 5 класс». Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко. Москва, Вентана-Граф

Количество часов 68/2 часа в неделю

№ пп	Название темы	Количество часов		Контрольные работы		Практические работы		Лабораторно-практические работы		Сопутствующее повторение	Сроки окончания работы над темой	
		план	факт	план	факт	план	факт	план	факт		план	факт
I	Технологии домашнего хозяйства.	2				1		1				
II	Электротехника.	1				-		1		Правила б/г.		
III	Кулинария.	14				7		6		Правила б/г.		
IV	Создание изделий из текстильных материалов.	20				10		3		Правила б/г.		
V	Художественные ремёсла.	8				3		3		Правила б/г.		
VI	Производство и технология	2				-		-				
VII	Компьютерная графика, черчение	2				1						
VIII	Технологии творческой и опытнической деятельности.	19				5		-		Правила б/г.		
	Итого	68				28		14				

Административный контроль	Дата	Ф.И.О. проверяющего	Подпись проверяющего	Ф.И.О. учителя	Подпись учителя

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

на 20 \20 учебный год

Ф.И.О. учителя:

Класс 6

Предмет Технология

Программа Рабочая программа по технологии 6 класс. Авторы А. Т. Тищенко, Н. В. Синеца

Учебник «Технология. Технологии ведения дома 6 класс». Н. В. Синеца, В. Д. Симоненко. Москва, Вентана-Граф

Количество часов 68/2 часа в неделю

№ пп	Название темы	Количество часов		Контрольные работы		Практические работы		Лабораторно-практические работы		Сопутствующее повторение	Сроки окончания работы над темой	
		план	факт	план	факт	план	факт	план	факт		план	факт
I	Технологии домашнего хозяйства.	3				2		2				
II	Кулинария.	14				5		3		Правила б/г.		
III	Создание изделий из текстильных материалов.	20				6		10		Правила б/г.		
IV	Художественные ремёсла.	8				3		1		Правила б/г.		
V	Производство и технология	2				-		-				
VI	3D-моделирование, прототипирование и макетирование	2				1						
VII	Технологии творческой и опытнической деятельности.	19				6		-		Правила б/г.		
	Итого	68				23		16				

Административный контроль	Дата	Ф.И.О. проверяющего	Подпись проверяющего	Ф.И.О. учителя	Подпись учителя

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

на 20 \20 учебный год

Ф.И.О. учителя:

Класс 7

Предмет Технология

Программа Рабочая программа по технологии 7 класс. Авторы А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница

Учебник «Технология. Технологии ведения дома 7 класс». Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко. Москва, Вентана-Граф

Количество часов 34/1 часа в неделю

№ пп	Название темы	Количество часов		Контрольные работы		Практические работы		Лабораторно-практические работы		Сопутствующее повторение	Сроки окончания работы над темой	
		план	факт	план	факт	план	факт	план	факт		план	факт
I	Технологии домашнего хозяйства.	2				2		2				
II	Электротехника	1				-		2		Правила б/т.		
III	Кулинария	5				6		5		Правила б/т.		
IV	Создание изделий из текстильных материалов.	6				7		9		Правила б/т.		
V	Художественные ремёсла.	8				4		1		Правила б/т.		
VI	Производство и технология	2				-		-				
VII	3D-моделирование, прототипирование и макетирование	2				1						
VIII	Технологии творческой и опытнической деятельности.	8				6		-		Правила б/т.		
	Итого	34				26		19				

Административный контроль	Дата	Ф.И.О. проверяющего	Подпись проверяющего	Ф.И.О. учителя	Подпись учителя

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

на 20 \20 учебный год

Ф.И.О. учителя:

Класс 8

Предмет Технология

Программа Рабочая программа по технологии 8 класс. Авторы А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница

Учебник «Технология 8 класс». Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко. Москва, Вентана-Граф

Количество часов 34/1 часа в неделю

№ пп	Название темы	Количество часов		Контрольные работы		Практические работы		Лабораторно-практические работы		Сопутствующее повторение	Сроки окончания работы над темой	
		план	факт	план	факт	план	факт	план	факт		план	факт
I	Технологии домашнего хозяйства.	4				1		3				
II	Электротехника	6				3		6		Правила б/т.		
III	Семейная экономика	6				1		5		Правила б/т.		
IV	Современное производство и профессиональное самоопределение	4				1		4		Правила б/т.		
V	Производство и технология	2										
VI	Технология обработки материалов, пищевых продуктов	2				1						
VII	Проектное управление	2				1						
VIII	Технологии творческой и опытнической деятельности.	8				4		-		Правила б/т.		
	Итого	34				12		18				

Административный контроль	Дата	Ф.И.О. проверяющего	Подпись проверяющего	Ф.И.О. учителя	Подпись учителя

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ
на 20 \20 учебный год

Ф.И.О. учителя:

Класс 5 надомное обучение

Предмет Технология

Программа Рабочая программа по технологии 5 класс. Авторы А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница

Учебник «Технология. Технологии ведения дома 5 класс». Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко. Москва, Вентана-Граф

Количество часов 8,5

№ пп	Название темы	Количество часов		Контрольные работы		Практические работы		Лабораторно-практические работы		Сопутствующее повторение	Сроки окончания работы над темой	
		план	факт	план	факт	план	факт	план	факт		план	факт
I	Технологии домашнего хозяйства.	0,25				-		0,25				
II	Электротехника.	0,25				-				Правила б/т.		
III	Кулинария.	1,75				0,75		0,25		Правила б/т.		
IV	Создание изделий из текстильных материалов.	2,5				2,25		0,25		Правила б/т.		
V	Художественные ремёсла.	1				0,5		0,25		Правила б/т.		
VI	Производство и технология	0,25				-		-				
VII	Компьютерная графика, черчение	0,25				0,5						
VI	Технологии творческой и опытно-исследовательской деятельности.	2,25				1		-		Правила б/т.		
	Итого	8,5				5		1				

Административный контроль	Дата	Ф.И.О. проверяющего	Подпись проверяющего	Ф.И.О. учителя	Подпись учителя

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

на 20 \20 учебный год

Ф.И.О. учителя:

Класс 6 надомное обучение

Предмет Технология

Программа Рабочая программа по технологии 6 класс. Авторы А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница

Учебник «Технология. Технологии ведения дома 6 класс». Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко. Москва, Вентана-Граф

Количество часов 8,5

№ пп	Название темы	Количество часов		Контрольные работы		Практические работы		Лабораторно-практические работы		Сопутствующее повторение	Сроки окончания работы над темой	
		план	факт	план	факт	план	факт	план	факт		план	факт
I	Технологии домашнего хозяйства.	0,5				0,25		0,25				
II	Кулинария.	1,75				0,5		0,25		Правила б/т.		
III	Создание изделий из текстильных материалов.	2,5				1		1,25		Правила б/т.		
IV	Художественные ремёсла.	1				0,75		0,25		Правила б/т.		
V	Производство и технология	0,25				-		-				
VI	3D-моделирование, прототипирование и макетирование	0,25				0,5						
V	Технологии творческой и опытно-исследовательской деятельности.	2,25				1		-		Правила б/т.		
	Итого	8,5				4		2				

Административный контроль	Дата	Ф.И.О. проверяющего	Подпись проверяющего	Ф.И.О. учителя	Подпись учителя

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ
на 20 \20 учебный год

Ф.И.О. учителя:

Класс 7 надомное обучение

Предмет Технология

Программа Рабочая программа по технологии 7 класс. Авторы А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница

Учебник «Технология. Технологии ведения дома 7 класс». Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко. Москва, Вентана-Граф

Количество часов 8,5 часа в неделю

№ пп	Название темы	Количество часов		Контрольные работы		Практические работы		Лабораторно-практические работы		Сопутствующее повторение	Сроки окончания работы над темой	
		план	факт	план	факт	план	факт	план	факт		план	факт
I	Технологии домашнего хозяйства.	0,5				0,25		0,25				
II	Электротехника	0,25				-		0,25		Правила б/г.		
III	Кулинария	1,25				1		1		Правила б/г.		
IV	Создание изделий из текстильных материалов.	1,5				1,75		2,25		Правила б/г.		
V	Художественные ремёсла.	2				1		0,25		Правила б/г.		
VI	Производство и технология	0,5				-		-				
VII	3D-моделирование, прототипирование и макетирование	0,5				0,5						
VI	Технологии творческой и опытнической деятельности.	2				1,5		-		Правила б/г.		
	Итого	8,5				6		4				

Административный контроль	Дата	Ф.И.О. проверяющего	Подпись проверяющего	Ф.И.О. учителя	Подпись учителя

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

на 20 \20 учебный год

Ф.И.О. учителя:

Класс 8 надомное обучение

Предмет Технология

Программа Рабочая программа по технологии 8 класс. Авторы А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница

Учебник «Технология 8 класс». Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко. Москва, Вентана-Граф

Количество часов 8,5

№ пп	Название темы	Количество часов		Контрольные работы		Практические работы		Лабораторно-практические работы		Сопутствующее повторение	Сроки окончания работы над темой	
		план	факт	план	факт	план	факт	план	факт		план	факт
I	Технологии домашнего хозяйства.	1				0,25		1				
II	Электротехника	1,5				0,25		1		Правила б/т.		
III	Семейная экономика	1,5				0,25		1		Правила б/т.		
IV	Современное производство и профессиональное самоопределение	1				0,25		1		Правила б/т.		
V	Производство и технология	0,5										
VI	Технология обработки материалов, пищевых продуктов	0,5				0,5						
VII	Проектное управление	0,5				0,5						
V	Технологии творческой и опытно-исследовательской деятельности.	2				1		-		Правила б/т.		
	Итого	8,5				3		4				

Административный контроль	Дата	Ф.И.О. проверяющего	Подпись проверяющего	Ф.И.О. учителя	Подпись учителя

