

Краснодарский край Муниципальное образование Павловский район  
станция Атаманская

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа № 4 имени Виктора Владимировича Шитика  
станции Атаманской

УТВЕРЖДЕНО

решением педагогического совета  
МБОУ СОШ № 4 им. В.В. Шитика  
ст. Атаманской от 30 августа 2023 года  
протокол №1

Председатель педсовета  
Л.В. Бойко



### *РАБОЧАЯ ПРОГРАММА*

По технологии

Уровень образования (класс): основное общее образование 5- 9 классы

Количество часов: 238 часов: 5 класс – 2 часа (2 часа в неделю); 6 класс – 2 часа, (2 часа в неделю); 7 класс – 68 часов ((2 часа в неделю); 8 класс – 34 часа (1 час в неделю);

Учитель: Левченко Людмила Викторовна

Программа разработана в соответствии ФГОС ООО

с учётом примерной основной образовательной программы основного общего образования одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015 г. № 1/15)

с учётом УМК Н.В. Сеница, П.С. Самородский. Москва, Вентана-Граф, 2015 год

## 1. Планируемые результаты освоения учебного предмета

Программа предмета «Технология» обеспечивает **формирование** у школьников технологического мышления. Схема технологического мышления (потребность – цель – способ – результат) позволяет наиболее органично решать задачи установления связей между образовательным и жизненным пространством, образовательными результатами, полученными при изучении различных предметных областей, а также собственными образовательными результатами (знаниями, умениями, универсальными учебными действиями и т. д.) и жизненными задачами. Кроме того, схема технологического мышления позволяет вводить в образовательный процесс ситуации, дающие опыт принятия прагматичных решений на основе собственных образовательных результатов, начиная от решения бытовых вопросов и заканчивая решением о направлениях продолжения образования, построением карьерных и жизненных планов. Таким образом, предметная область «Технология» позволяет формировать у обучающихся ресурс практических умений и опыта, необходимых для разумной организации собственной жизни, создает условия для развития инициативности, изобретательности, гибкости мышления.

На уроках технологии обучающиеся продолжают **овладение** навыками конкретной предметно-преобразующей деятельности человека, полученные на уровне начального общего образования, создают новые ценности на уровне основного общего образования, что соответствует потребностям развития общества. В рамках предмета «Технология» происходит знакомство с миром профессий и ориентация школьников на работу в различных сферах общественного производства. Тем самым обеспечивается преемственность перехода учащихся от общего к профессиональному образованию и трудовой деятельности.

Предмет «Технология» является базой, формируется проектное мышление обучающихся. Проектная деятельность как способ преобразования реальности в соответствии с поставленной целью оказывается адекватным средством в ситуациях, когда сформировалась или выявлена в ближайшем окружении новая потребность, для которой в опыте обучающегося нет отработанной технологии целеполагания и построения способа достижения целей или имеется противоречие между представлениями о должном, в котором выявленная потребность удовлетворяется, и реальной ситуацией. Таким образом, в программу включено содержание, адекватное требованиям ФГОС к освоению обучающимися принципов и алгоритмов проектной деятельности.

Программа обеспечивает оперативное введение в образовательный процесс содержания, адекватно отражающего смену жизненных реалий, формирует пространство, на котором происходит сопоставление обучающимся собственных стремлений, полученного опыта учебной деятельности и информации, в первую очередь в отношении профессиональной ориентации.

Данная программа является комбинированной, в ней сочетаются два основных направления технологии: «Индустриальные технологии» и «Технологии ведения дома», в рамках которого изучается учебный предмет. Содержание программы предусматривает освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики и дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор обучающимися жизненных, профессиональных планов;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровья человека;
- творческая проектно-исследовательская деятельность;
- технологическая культура производства;
- история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии;
- распространённые технологии современного производства;

В результате изучения технологии обучающиеся *ознакомятся*:

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

*овладеют*:

- основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов социальной и природной среды, навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- умением распознавать и оценивать свойства конструкционных, текстильных и поделочных материалов;
- умением выбирать инструменты, приспособления и оборудование для выполнения работ, находить необходимую информацию в различных источниках, в том числе с использованием компьютера;
- навыками чтения и составления конструкторской и составления конструкторской и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда; выбора, проектирования,

конструирования, моделировании объектов труда и технологии с использованием компьютера;

- навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте с учётом имеющихся ресурсов и условий, соблюдения культуры труда;
- навыками организации рабочего места с соблюдением требований безопасности труда и правил пользования инструментами, приспособлениями, оборудованием;
- навыками выполнения технологических операций с использованием ручных инструментов, приспособлений, оборудования;
- умением разрабатывать учебный творческий проект, изготавливать изделия или получать продукты с использованием освоенных технологий;
- умение соотносить личные потребности с требованиями, предъявленными различными массовыми профессиями к личным качествам человека.

Все разделы программы содержат основные теоретические сведения, лабораторно-практические и практические работы. При этом предполагается, что перед выполнением практических работ обучающиеся должны освоить необходимый минимум теоретического материала.

Программой предусмотрено построение годового учебного плана занятий с введением творческой, проектной деятельности обучающихся.

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

## **1.1. Личностные результаты**

### **1.1.1. Патриотическое воспитание:**

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

### **1.1.2. Гражданское и духовно-нравственное воспитание:**

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

### **1.1.3. Эстетическое воспитание:**

- восприятие эстетических качеств предметов труда;
- умение создавать эстетически значимые изделия из различных материалов.

*Ценности научного познания и практической деятельности:*

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

*Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия:*

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

**1.1.4. Трудовое воспитание:**

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

**1.1.5. Экологическое воспитание:**

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

**1.2. Метапредметные результаты освоения обучающимися предмета «Технология»:**

- 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 результаты усвоения 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.

### **1.3.Предметные результаты освоение обучающимися предмета «Технология»:**

*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, назначение 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, 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 учетом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решение 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 санитарий 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 учетом 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 на уровне среднего общего образования или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;

- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;

- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

*в эстетической сфере:*

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;

- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;

- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;

- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;

- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

*в коммуникабельной сфере:*

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

- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;

- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;

- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

*в физиолого-психической сфере:*

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;

- соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учётом технологических требований, при многократном повторении движений в процессе выполнения работ;

- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

## **2.Содержание учебного предмета**

### **2.1. Наименование разделов учебной программы и характеристика основных**



**содержательных линий.**

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

### **Тема 1. Интерьер жилого дома**

#### **5 класс**

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

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Варианты планировки кухни: линейная, параллельная, угловая, П-образная. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Проектирование кухни на компьютере.

*Практические работы.* Разработка плана размещения оборудования на кухне.

#### **6 класс**

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

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

*Практические работы.* Выполнение электронной презентации «декоративное оформление интерьера».

### **Тема 2. Комнатные растения в интерьере**

#### **6 класс**

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

Технология 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 фотодизайнер.

Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

*Практические работы.* Перевалка (пересадка) комнатных растений.

### **Тема 3. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере**

#### **7 класс**

*Теоретические сведения.* Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности

конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки.

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

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

*Практические работы.* Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Систематизация коллекции, книг.

#### **Тема 4. Гигиена жилища**

##### **7 класс**

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

*Практические работы.* Генеральная уборка кабинета технологии.

#### **Тема 5. Экология жилища**

##### **8 класс**

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

*Практические работы.* Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Ознакомление с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде). Изучение конструкции водопроводных смесителей.

#### **Тема 6. Технологии ремонта элементов систем водоснабжения и канализации**

##### **8 класс**

*Теоретические сведения.* Схемы горячего и холодного водоснабжения в 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.

*Практические работы.* Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.

### **Раздел «Электротехника»**

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

##### **5 класс**

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

*Практические работы.* Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне.

### **7 класс**

*Теоретические сведения.* Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Понятие о микроклимате. Современные технологии и технические средства создания микроклимата.

*Практические работы.* Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

### **8 класс**

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

Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов. Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Устройство и принцип действия электрического фена для сушки волос. Общие сведения о принципе работы, виды и правила эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств.

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

*Практические работы.* Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в домашней сети. Исследование соотношений потребляемой мощности и силы света различных ламп. Ознакомление с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

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

### **8 класс**

*Теоретические сведения.* Общие понятия об электрическом токе, силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока приёмником электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах.

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

Правила безопасности работы с электроустановками, при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ. Электромонтажные работы: ознакомления с видами электромонтажных

инструментов и приемами их использования; технология выполнения упражнений по механическому оконцеванию, соединению и ответвлению проводов.

*Практические работы.*

Чтение простой электрической схемы. Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследование работы цепи при различных вариантах её сборки.

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

#### **8 класс**

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

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

Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

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

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

*Практические работы.* Изучение схем квартирной электропроводки. Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц. Ознакомление с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

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

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

#### **5 класс**

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

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

Графическое изображение изделия: технический рисунок, эскиз, чертёж.

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

Древесина как конструкционный материал. Пиломатериалы. Конструкционные древесные материалы.

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

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

*Практические работы.* Организация рабочего места для столярных работ. Чтение графического изображения изделия. Разметка плоского изделия. Определение пород древесины. Характеристика пиломатериалов и древесных материалов. Технология выполнения рациональных и безопасных приёмов работы ручными инструментами при пилении, строгании, сверлении. Соединение деталей из древесины гвоздями, шурупами, склеиванием. Использование ручных инструментов и приспособлений с соблюдением правил безопасной работы.

### **6 класс**

*Теоретические сведения.* Заготовка древесины. Лесоматериалы.

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

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

Конструирование и моделирование изделий из древесины.

Сборочный чертёж и спецификация объёмного изделия. Технологическая карта.

*Практические работы.* Определение видов лесоматериалов и пороков древесины.

Составление схемы раскроя бревна на пиломатериалы. Конструирование и моделирование изделий из древесины. Разработка сборочного чертежа со спецификацией объёмного изделия и составление технологической карты.

### **7 класс**

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

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

Технология заточки лезвия режущего инструмента.

Технология развода зубьев пилы.

Технология настройки стругов.

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

Технология шиповых соединений деревянных изделий и их применение.

Шиповые клеевые соединения. Технология соединения деталей шкантами.

Угловое соединение деталей шурупами в нагель.

Правила безопасной работы ручными столярными инструментами.

*Практические работы.* Определение плотности древесины по объёму и массе образца. Разработка конструкторской и технологической документации на проектируемое изделие с применением компьютера. Технология заточки лезвия ножа и настройки рубанка. Технология определения отклонений и допусков размеров отверстия и вала. Технология изготовления деревянного изделия с соединением деталей: шиповым, шкантами или шурупами в нагель.

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

### **6 класс**

*Теоретические сведения.* Токарный станок для вытачивания изделий из древесины: устройство, назначение, принцип работы. Кинематическая схема. Токарные стамески. Технология токарных работ. Правила безопасности при работе на токарном станке. Профессия токарь. Понятие о современных токарных станках.

*Практические работы.* Изучение устройства и технология подготовки к работе токарного станка для вытачивания изделий из древесины. Технология вытачивания деревянной детали по чертежу и технологической карте.

### **Тема 3. Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов**

#### **5 класс**

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

Основные технологические операции и приемы ручной обработки металлов (правка, резание, зачистка, гибка) и искусственных материалов.

Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклёпками.

Правила безопасной работы.

*Практические работы.* Оборудование рабочего места. Ознакомление с тонкими металлическими листами, проволокой и искусственными материалами.

Планирование слесарных работ. Разметка деталей из тонких металлических листов, проволоки, искусственных материалов.

Технология правки, резания, зачистки и гибки металлического листа и проволоки с соблюдением правил безопасного труда.

Технология соединения тонких металлических листов фальцевым швом и заклёпками.

#### **6 класс**

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

Правила безопасной работы с металлами.

Проектирование изделий из металлического проката. Чертежи деталей и сборочные чертежи из металлического проката. Маршрутная и технологическая карты.

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

Применение штангенциркуля для разработки чертежей и изготовления изделий из проката. Устройство штангенциркуля. Измерение штангенциркулем. Правила безопасной работы со штангенциркулем.

*Практические работы.* Ознакомление с видами и свойствами металлического проката. Разработка сборочного чертежа изделия с использованием штангенциркуля. Технология распиливания металлического проката слесарной ножовкой. Технология рубки металлических заготовок зубилом. Технология опилования металлических заготовок напильниками и надфилями.

#### **7 класс**

*Теоретические сведения.* Классификация и технология термической обработки сталей.

Правила безопасной работы при термообработке сталей.

Профессии, связанные с термической обработкой материалов.

*Практические работы.* Распознавание видов металлов и сплавов. Исследование твёрдости, упругости и пластичности сталей. Технология обработки закаленной и незакаленной стали.

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

##### **5 класс**

*Теоретические сведения.* Сверлильный станок: назначение, устройство. Инструменты и оснастка. Приёмы работы на сверлильном станке. Технология крепления заготовок. Правила безопасной работы на сверлильном станке.

*Практические работы.*

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

##### **7 класс**

*Теоретические сведения.* Токарно-винторезные станки и их назначение.

Принцип работы станка. Технология настройки станка. Инструменты и приспособления. Технология крепления заготовки и резца. Правила безопасной работы на токарном станке. Виды и приемы работ.

Чертежи деталей, вытачиваемых на токарном станке.

Информация о токарных станках ЧПУ.

Технология нарезания резьбы. Правила безопасной работы при нарезании резьбы.

*Практические работы.* Ознакомление с устройством и принципом работы токарно-винторезного станка. Технология крепления заготовки и резца.

Технология точения детали по чертежу и технологической карте с соблюдением правил безопасности. Технология вытачивания стержня и нарезание резьбы.

#### **Тема 5. Технологии художественно-прикладной обработки материалов**

##### **5 класс**

*Теоретические сведения.* Технологии художественно-прикладной обработки материалов. Технология выпиливания контуров фигур лобзиком. Материал, инструменты и приспособления для выпиливания. Организация рабочего места, приемы выполнения работ. Правила безопасной работы лобзиком.

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

*Практические работы.*

Технология выпиливания лобзиком фигуры. Разработка нанесение рисунка на изделие. Зачистка изделия.

##### **7 класс**

*Теоретические сведения.* Виды и приемы выполнение декоративной резьбы на изделиях из древесины.

Виды природных и искусственных материалов и их свойства для художественно-прикладных работ.

Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ.

Профессии, связанные с художественной обработкой изделий из древесины.

Тиснение на фольге. Инструменты для тиснения на фольге.

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

*Практические работы.* Перевод рисунка и выполнение декоративно-прикладной резьбы на изделиях из древесины. Выбор и исследование материалов и заготовок с учетом декоративных и технологических свойств. Технология создания декоративно-прикладного изделия из металла.

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

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

#### **5 класс**

*Теоретические сведения.* Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основания 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.

*Практические работы.* Определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной сторон в ткани. Изучение свойств тканей из хлопа и льна.

#### **6 класс**

*Теоретические сведения.* Производство текстильных материалов из химических волокон. Виды и свойства тканей из химических волокон. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

*Практические работы.* Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

#### **7 класс**

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

*Практические работы.* Определение вида тканей по сырьевому составу и изучение их свойств.

### **Тема 2. Конструирование швейных изделий**

#### **5 класс**

*Теоретические сведения.* Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек фартука. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

*Практические работы.*

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок, изготовление выкройки, подготовка к раскрою проектного изделия.

#### **6 класс**



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

*Практические работы.*

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

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

### **7 класс**

*Теоретические сведения.* Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции брюк. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа брюк.

*Практические работы.* Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа брюк в натуральную величину.

## **Тема 3. Моделирование одежды**

### **6 класс**

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

*Практические работы.* Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

### **7 класс**

*Теоретические сведения.* Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование брюк. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, из журнала мод, с CD-диска или из Интернета.

*Практические работы.* Моделирование брюк. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

## **Тема 4. Швейная машина**

### **5 класс**

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

*Практические работы.* Упражнение в шитье на швейной машине (не заправленной нитками, заправленной нитками, исследование работы регулирующих механизмов швейной машины).

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка. Упражнение в выполнении закрепок.

### **6 класс**

*Теоретические сведения.* Уход за швейной машиной. Устройство машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток.

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

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

### **7 класс**

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

*Практические работы.* Изготовление образцов (косой бейкой, состоящей из двух частей; окантовочного шва; подшивания потайным швом, обмётывания петли, прошивания пуговицы, окантовывания среза бейкой с помощью приспособлений к швейной машине).

## **Тема 5. Технология изготовления швейных изделий**

### **5 класс**

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

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

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

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

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

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива фартука. Обработка кулиски для мягкого пояса в фартуке. Профессия закройщик, портной.

*Практические работы.* Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Проведение влажно-тепловых работ. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

### **6 класс**

*Теоретические сведения.* Технология изготовления плечевого 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 иглками и булавками.

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

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

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

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

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

*Практические работы.* Раскрой швейного изделия. Дублирование деталей клеевой прокладкой. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка мелких деталей проектного изделия. Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия. Обработка плечевых и нижних срезов рукавов; горловины проектного изделия; боковых срезов и нижнего среза изделия. Окончательная обработка изделия. Технология пошива подушки для стула.

### **7 класс**

*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 окантовочной с закрытыми срезами и с открытым срезом.

Технология обработки застёжки-молнии. Притачивание застёжки-молнии. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.

Технология обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямо притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза на шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

*Практическая работы.* Раскрой проектного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка застёжки-молнии. Подготовка и проведение примерки поясного изделия. Обработка брюк после примерки. Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы. Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

## **Тема 6. Художественные ремёсла**

### **5 класс**

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

*Практические работы.* Создание схемы вышивки крестом. Выполнение образцов вышивки.

### **6 класс**

*Теоретические сведения.* Материалы для вязания крючком. Правила подбора крючка в зависимости от вида изделия и толщины нити. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вязания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

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

### **7 класс**

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

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

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

## **Раздел 5. Кулинария**

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

### 5 класс

*Теоретические сведения.* Понятия «санитария» и «гигиена» правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовление пищи.

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

Профессия повар.

### Тема 2. Здоровое питание

#### 5 класс

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

### Тема 3. Бутерброды и горячие напитки

#### 5 класс

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

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Технология заваривания, подача чая. Виды кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Соблюдения правил безопасного труда при работе ножом и с горячей жидкостью.

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

### Тема 4. Блюда из овощей и фруктов

#### 5 класс

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

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

Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов).

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, приспускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание).Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов из вареных овощей. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов.

*Практические работы.* Приготовление и оформление блюд из сырых и вареных овощей и фруктов (дегустация блюд, оценка качества).

### Тема 5. Блюда из яиц

#### 5 класс

*Теоретические сведения.* Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения

свежести яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Способы варки куриных яиц: всмятку, «в мешочек», вкрутую. Приспособления для взбивания. Подача варёных яиц. Технология приготовления омлета. Подача готовых блюд.

*Практические работы.* Определения свежести яиц. Приготовление блюд из яиц (дегустация блюд, оценка качества).

## **Тема 6. Приготовления завтрака.**

### **Сервировка стола к завтраку**

#### **5 класс**

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

*Практические работы.* Разработка меню завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

## **Тема 7. Блюда из крупных и макаронных изделий**

#### **6 класс**

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

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

*Практические работы.* Технология приготовления и оформления блюд из круп. Исследование каш и макаронных изделий быстрого приготовления. Расчет расхода круп и макаронных изделий.

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

#### **6 класс**

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

Признаки доброкачественной рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд.

*Практические работы.* Технология приготовления блюда из рыбы и морепродуктов. Исследование пищевой фольги. Использование различных приёмов при обработке рыбы.

## **Тема 9. Блюда из мяса и птицы**

#### **6 класс**

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

Пищевая ценность мяса птицы. Способы определения качества птицы. Технология подготовки птицы к тепловой обработке.

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

*Практические работы.* Приготовление блюда из мяса или птицы.

### **Тема 10. Первые блюда**

#### **6 класс**

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

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

*Практические работы.* Технология приготовления супа. Приготовление крошки.

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

#### **6 класс**

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

*Практические работы.* Исследование состава обеда. Сервировка стола к обеду.

### **Тема 12. Блюда из молока и молочных продуктов**

#### **7 класс**

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

*Практические работы.* Технология приготовления блюд из творога. Сравнительный анализ коровьего и козьего молока.

### **Тема 13. Мучные изделия**

#### **7 класс**

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

*Практические работы.* Технология приготовления тонких блинчиков.

Исследование качества муки.

Анализ домашней выпечки.

### **Тема 14. Сладкие блюда**

#### **7 класс**

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

*Практические работы.* Технология приготовления сладких блюд. Технология приготовления желе.

### **Тема 17. Сервировка сладкого стола**

#### **7 класс**

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

*Практические работы.*

Сервировка сладкого стола.

Составление букета из конфет и печенья.

## **Раздел «Семейная экономика»**

### **Тема 1. Бюджет семьи**

#### **8 класс**

*Теоретические сведения.* Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи.

Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки. Способы защиты прав потребителей.

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

*Практические работы.*

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

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

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

## **Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределения»**

### **Тема 1. Сферы производства и разделение труда**

#### **8 класс**

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

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

Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

*Практические работы.* Ознакомление с деятельностью производственного предприятия. Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

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

#### **8 класс**

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



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

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

Источники получения информации о профессиях, путях и 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.

*Практические работы.*

Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями.

Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности.

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

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

#### **5 класс**

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

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

*Презентация и защита творческого проекта.*

«Планирование кухни» (творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства»).

«Подставка под горячее» (творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов»).

«Фартук для кулинарных работ» (творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»).

«Приготовление завтрака для всей семьи» (творческий проект по разделу «Кулинария»).

### 6 класс

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

*Презентация и защита творческого проекта.*

«Растение в интерьере жилого дома» (творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства»).

«Лопаточка» (творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов»).

«Наряд для семейного обеда (творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»).

«Приготовление воскресного обеда» (творческий проект по разделу «Кулинария»).

### 7 класс

*Теоретические сведения.* Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Составление портфолио и разработка электронной презентации.

*Презентация и защита творческого проекта.*

«Декоративная рамка для фотографии» (творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства»).

«Лопаточка декоративная» (творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов»).

«Аксессуар для летнего отдыха» (творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»).

«Приготовление сладкого стола» (творческий проект по разделу «Кулинария»).

### 8 класс

*Теоретические сведения.* Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта. Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных. Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием компьютера. Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации.

*Презентация и защита творческого проекта.* «Семейный бюджет». «Бизнес-план семейного предприятия». «Дом будущего». «Мой профессиональный выбор»

## **2.2. Перечень лабораторных и практических работ, экскурсий.**

<b>Номер</b>	<b>Название</b>
<b>5 класс</b>	
1.	Разработка плана размещения оборудования на кухне
2.	Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне
3.	Организация рабочего места для столярных работ
4.	Чтение графического изображения изделия

5.	Разметка плоского изделия
6.	Определение пород древесины. Характеристика пиломатериалов и древесных материалов
7.	Технология выполнения рациональных и безопасных приёмов работы ручными инструментами при пилении, строгании, сверлении
8.	Соединение деталей из древесины гвоздями, шурупами, склеиванием
9.	Использование ручных инструментов и приспособлений с соблюдением правил безопасной работы
10.	Оборудование рабочего места. Ознакомление с тонкими металлическими листами, проволокой и искусственными материалами
11.	Планирование слесарных работ. Разметка деталей из тонких металлических листов, проволоки, искусственных материалов
12.	Технология правки, резания, зачистки и гибки металлического листа и проволоки с соблюдением правил безопасного труда
13.	Технология соединения тонких металлических листов фальцевым швом и заклепками
14.	Изучение устройства сверлильного станка
15.	Ознакомление с машинными тисками и способами крепления заготовок
16.	Технология выпиливания лобзиком фигуры
17.	Разработка нанесение рисунка на изделие. Зачистка изделия
18.	Определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной сторон в ткани
19.	Изучение свойств тканей из хлопа и льна
20.	Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ
21.	Снятие мерок, изготовление выкройки, подготовка к раскрою проектного изделия
22.	Упражнение в шитье на швейной машине
23.	Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка. Упражнение в выполнении закрепок
24.	Раскладка выкроек на ткани
25.	Раскрой швейного изделия
26.	Изготовление образцов ручных и машинных работ
27.	Проведение влажно-тепловых работ
28.	Обработка проектного изделия по индивидуальному плану
29.	Создание схемы вышивки крестом
30.	Выполнение образцов вышивки
31.	Приготовление и оформление бутербродов
32.	Приготовление горячих напитков
33.	Приготовление и оформление блюд из сырных и вареных овощей и фруктов
34.	Определения свежести яиц
35.	Приготовление блюд из яиц
36.	Разработка меню завтрака
37.	Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток

**6 класс**

1.	Выполнение электронной презентации «декоративное оформление интерьера»
2.	Перевалка (пересадка) комнатных растений
3.	Определение видов лесоматериалов и пороков древесины
4.	Составление схемы раскроя бревна на пиломатериалы
5.	Конструирование и моделирование изделий из древесины
6.	Разработка сборочного чертежа со спецификацией объёмного изделия и составление технологической карты
7.	Изучение устройства и технология подготовки к работе токарного станка для вытачивания изделий из древесины
8.	Технология вытачивания деревянной детали по чертежу и технологической карте
9.	Ознакомление с видами и свойствами металлического проката
10.	Технология распиливания металлического проката слесарной ножовкой
11.	Технология рубки металлических заготовок зубилом
12.	Технология опилования металлических заготовок напильниками и надфилями
13.	Разработка сборочного чертежа изделия с использованием штангенциркуля
14.	Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон
15.	Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ
16.	Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину
17.	Моделирование выкройки проектного изделия
18.	Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою
19.	Уход за швейной машиной: чистка и смазка, замена иглы
20.	Устранение дефектов машинной строчки
21.	Технология пошива подушки для стула
22.	Дублирование деталей клеевой прокладкой
23.	Изготовление образцов ручных и машинных работ
24.	Обработка мелких деталей проектного изделия
25.	Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия
26.	Обработка плечевых и нижних срезов рукавов; горловины проектного изделия; боковых срезов и нижнего среза изделия
27.	Окончательная обработка изделия
28.	Раскрой швейного изделия
29.	Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами
30.	Выполнение плотного и ажурного вязания по кругу
31.	Технология приготовления и оформления блюд из круп
32.	Исследование каш и макаронных изделий быстрого приготовления. Расчет расхода круп и макаронных изделий
33.	Технология приготовления блюда из рыбы и морепродуктов
34.	Исследование пищевой фольги. Использование различных приёмов при обработке рыбы

35.	Приготовление окрошки
36.	Технология приготовления супа
37.	Технология приготовления блюда из птицы
38.	Исследование состава обеда
39.	Сервировка стола к обеду
<b>7 класс</b>	
1.	Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома»
2.	Систематизация коллекции, книг
3.	Генеральная уборка кабинета технологии
4.	Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении
5.	Определение плотности древесины по объёму и массе образца
6.	Разработка конструкторской и технологической документации на проектируемое изделие с применением компьютера
7.	Технология заточки лезвия режущего инструмента
8.	Технология определения отклонений и допусков размеров отверстия и вала
9.	Технология изготовления деревянного изделия с соединением деталей: шиповым, шкантами или шурупами в нагель
10.	Распознавание видов металлов и сплавов
11.	Технология обработки закаленной и незакаленной стали
12.	Исследование твёрдости, упругости и пластичности сталей
13.	Ознакомление с устройством и принципом работы токарно-винторезного станка
14.	Технология крепления заготовки и резца
15.	Выбор и исследование материалов и заготовок с учетом декоративных и технологических свойств
16.	Технология вытачивания стержня и нарезание резьбы
17.	Перевод рисунка и выполнение декоративно-прикладной резьбы на изделиях из древесины
18.	Технология точения детали по чертежу и технологической карте с соблюдением правил безопасности
19.	Технология создания декоративно-прикладного изделия из металла
20.	Определение вида тканей по сырьевому составу и изучение их свойств
21.	Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ
22.	Снятие мерок и построение чертежа брюк в натуральную величину
23.	Моделирование брюк
24.	Получение выкройки швейного изделия из журнала мод. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою
25.	Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка
26.	Раскрой проектного изделия
27.	Изготовление образцов ручных и машинных работ
28.	Обработка застежки-молнии
29.	Подготовка и проведение примерки поясного изделия
30.	Обработка брюк после примерки. Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы

31.	Изготовление образцов
32.	Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками
33.	Выполнение образца вышивки атласными лентами
34.	Технология приготовления блюд из творога
35.	Сравнительный анализ коровьего и козьего молока
36.	Технология приготовления тонких блинчиков
37.	Исследование качества муки. Анализ домашней выпечки
38.	Технология приготовления сладких блюд
39.	Технология приготовления желе
40.	Сервировка сладкого стола
41.	Составление букета из конфет и печенья
<b>8 класс</b>	
1.	Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении
2.	Ознакомление с системой фильтрации воды Изучение конструкции водопроводных смесителей
3.	Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома
4.	Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц
5.	Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в домашней сети
6.	Исследование соотношений потребляемой мощности и силы света различных ламп
7.	Ознакомление с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена
8.	Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения
9.	Чтение простой электрической схемы
10.	Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническим источником тока
11.	Исследование работы цепи при различных вариантах её сборки
12.	Изучение схем квартирной электропроводки. Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц
13.	Ознакомление с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики
14.	Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи
15.	Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учётом её состава
16.	Изучение цен на рынке товаров и услуг в целях минимизации расходов в бюджете семьи
17.	Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей
18.	Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности:

	обоснование объектов и услуг, примерная оценка доходности предприятия
19.	Ознакомление с деятельностью производственного предприятия
20.	Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда
21.	Ознакомление по Единому тарифно - квалификационному справочнику с массовыми профессиями
22.	Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности

### 2. 3.Направления проектной деятельности обучающихся

Направления проектной деятельности обучающихся	Срок реализации	Название проекта
<i>5 класс</i>		
Творческое	При изучении раздела «Технологии творческой и опытнической деятельности»	Планирование кухни
		Подставка под горячее
		Фартук для кулинарных работ
		Приготовление завтрака для всей семьи
<i>6 класс</i>		
Творческое	При изучении раздела «Технологии творческой и опытнической деятельности»	Растение в интерьере жилого дома
		Лопаточка
		Наряд для семейного обеда
		Приготовление воскресного обеда
<i>7класс</i>		
Творческое	При изучении раздела «Технологии творческой и опытнической деятельности»	Декоративная рамка для фотографии
		Лопаточка декоративная
		Аксессуар для летнего отдыха
		Приготовление сладкого стола
<i>8 класс</i>		
Творческое	При изучении раздела «Технологии творческой и опытнической деятельности»	Семейный бюджет
		Бизнес - план семейного предприятия
		Дом будущего
		Мой профессиональный выбор

### 2.4.Использование резерва учебного времени

-

### 2.5.Проектирование содержания

Разделы и темы программы	Авторская программа	Рабочая программа			
		5	6	7	8
<b>Раздел 1. Технологии домашнего</b>	<b>8,5</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>

<b>хозяйства</b>					
Тема 1. Интерьер жилого дома	2	1	1	-	-
Тема 2. Комнатные растения в интерьере	1	-	1	-	-
Тема 3. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере	1	-	-	2	-
Тема 4. Гигиена жилища	0,5	-	-	1	-
Тема 5. Экология жилища	2	-	-	-	2
Тема 6. Технологии ремонта систем водоснабжения и канализации	2	-	-	-	2
<b>Раздел 2. Электротехника</b>	<b>13,5</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>12</b>
Тема 1. Бытовые электрические приборы	7,5	1	-	1	6
Тема 2. Электромонтажные и сборочные работы	4	-	-	-	4
Тема 3. Электротехнические устройства с элементами автоматики	2	-	-	-	2
<b>Раздел 3. Технологии обработки конструкционных материалов</b>	<b>51</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>22</b>	<b>0</b>
Тема 1. Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов	22	12	6	8	-
Тема 2. Технологии машиной обработки древесины и древесных материалов	4	-	4	-	-
Тема 3. Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов	16	4	10	4	-
Тема 4. Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов	4	2	-	4	-
Тема 5. Технологии художественно-прикладной обработки материалов	5	2	-	6	-
<b>Раздел 4. Создание изделий из текстильных материалов</b>	<b>51</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>22</b>	<b>0</b>
Тема 1. Свойство текстильных материалов	5	2	2	2	-
Тема 2. Конструирование швейных изделий	5	2	2	2	-
Тема 3. Моделирование одежды	3	-	2	2	-
Тема 4. Швейная машина	5	2	2	2	-
Тема 5. Технология изготовления швейных изделий	22	10	8	8	-
Тема 6. Художественные ремесла	11	4	4	6	-
<b>Раздел 5. Кулинария</b>	<b>25</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>0</b>
Тема 1. Санитария и гигиена на кухне	1	1	-	-	-
Тема 2. Здоровое питание	1	1	-	-	-
Тема 3. Булочки и горячие напитки	2	2	-	-	-
Тема 4. Блюда из овощей и фруктов	2	2	-	-	-
Тема 5. Блюда из яиц	2	2	-	-	-
Тема 6. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	2	2	-	-	-



Тема 7. Блюда из круп и макаронных изделий	2	-	2	-	-
Тема 8. Блюда из рыбы и морепродуктов	2	-	2	-	-
Тема 9. Блюда из мяса и птицы	2	-	2	-	-
Тема 10. Первые блюда	2	-	2	-	-
Тема 11. Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола	2	-	2	-	-
Тема 12. Блюда из молока и молочных продуктов	1	-	-	2	-
Тема 13. Мучные изделия	2	-	-	4	-
Тема 14. Сладкие блюда	1	-	-	2	-
Тема 16. Сервировка сладкого стола	1	-	-	2	-
<b>Раздел 6. Семейная экономика</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>
Тема 1. Бюджет семьи	6	-	-	-	6
<b>Раздел 7. Современное производство и профессиональное самоопределение</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>
Тема 1. Сфера производства и разделение труда	2	-	-	-	2
Тема 2. Профессиональное образование и профессиональная карта	2	-	-	-	2
<b>Раздел 8. Технологии творческой и опытнической деятельности</b>	<b>45</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>10</b>	<b>8</b>
Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность	45	16	16	10	8
<b>ИТОГО</b>	<b>204</b>	<b>68</b>	<b>68</b>	<b>68</b>	<b>34</b>

### 3. Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности учащихся

Разделы программы	Темы, входящие в разделы	Характеристика основных видов деятельности ученика (на уровне учебных действий), универсальные учебные действия, осваиваемые в рамках изучения темы	Основные направления воспитательной деятельности
«Технологии домашнего хозяйства» (1 час)	<i>Интерьер жилого дома (1 час)</i> <b>Урок № 1.</b> Понятие об интерьере. <i>Пр.р. № 1 «Разработка плана размещения оборудования на кухне».</i>	Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и компьютера.	1.1.1. 1.1.2. 1.1.3. 1.1.4. 1.1.5.
«Электротехника» (1 час)	<i>Бытовые электроприборы (1 час)</i> <b>Урок № 2.</b> Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне. <i>Пр.р. № 2 «Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне».</i>	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	1.1.1. 1.1.2. 1.1.3. 1.1.4. 1.1.5.
«Технологии обработки конструкционных материалов» (20 часов)	<i>Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов (12 часов)</i> <b>Урок № 3.</b> Рабочее место обучающегося. <i>Пр.р. № 3 «Организация рабочего места для столярных работ»</i> <b>Урок № 4.</b> Столярный или универсальный верстак. Ручные инструменты и приспособления. Правила безопасного труда. <b>Урок № 5.</b> Графическое изображение изделия. <i>Пр.р. № 4 «Чтение графического изображения изделия».</i> <b>Урок № 6.</b> Разметка плоского изделия на заготовке. <i>Пр.р. № 5 «Разметка плоского изделия».</i> <b>Урок № 7.</b> Древесина как конструкционный материал. <i>Пр.р.</i>	Организовать рабочее место учащегося для столярных работ. Читать и выполнять графическое изображение изделия. Размечать плоское изделие. Определять породы древесины. Характеризовать пиломатериалы и древесные материалы. Знать элементы пиломатериалов. Знать технологию рациональных и безопасных приёмов работы ручными инструментами при пилении, строгании, сверлении. Соединять детали из древесины гвоздями, шурупами, склеиванием. Работать ручными инструментами с соблюдением правил безопасности. Проводить поиск в Интернете аналогов своего проектируемого изделия	1.1.1. 1.1.2. 1.1.3. 1.1.4. 1.1.5.

	<p><i>№ 6 «Определение пород древесины. Характеристика пиломатериалов и древесных материалов».</i></p> <p><b>Урок № 8.</b> Пиломатериалы. Конструкционные древесные материалы.</p> <p><b>Урок № 9.</b> Основные технологические операции и приёмы ручной обработки древесины и древесных материалов.</p> <p><b>Урок № 10.</b> <i>Пр.р. № 7 «Технология выполнения рациональных и безопасных приёмов работы ручными инструментами при пилении, строгании, сверлении».</i></p> <p><b>Урок № 11.</b> Сборка деталей изделия: гвоздями, шурупами, склеиванием.</p> <p><b>Урок № 12.</b> <i>Пр.р. № 8 «Соединение деталей из древесины гвоздями, шурупами, склеиванием».</i></p> <p><b>Урок № 13.</b> Зачистка и лакирование деревянных поверхностей.</p> <p><b>Урок № 14.</b> <i>Пр.р. № 9 «Использование ручных инструментов и приспособлений с соблюдением правил безопасной работы»</i></p>		
	<p><u><i>Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов (4 часа)</i></u></p> <p><b>Урок № 15.</b> Рабочее место для ручной обработки металлов и искусственных материалов (пластмасс). Правила безопасной работы. <i>Пр.р. № 10 «Оборудование рабочего места. Ознакомление с тонкими металлическими листами, проволокой и искусственными материалами».</i></p>	<p>Оборудовать рабочее место для изготовления изделий из металлов и искусственных материалов. Ознакомиться с тонкими металлическими листами, проволокой и искусственными материалами. Планировать слесарные работы. Размечать детали из тонких металлических листов, проволоки, искусственных материалов. Знать технологию правки, резания, зачистки и гибки металлического листа и проволоки с соблюдением правил безопасного труда. Знать технологию соединения тонких металлических листов фальцевым швом и</p>	<p><b>1.1.1.</b> <b>1.1.2.</b> <b>1.1.3.</b> <b>1.1.4.</b> <b>1.1.5.</b></p>

	<p><b>Урок № 16.</b> Основные технологические операции и приемы ручной обработки металлов и искусственных материалов. <i>Пр.р. № 11 «Планирование слесарных работ. Разметка деталей из тонких металлических листов, проволоки, искусственных материалов».</i></p> <p><b>Урок № 17.</b> <i>Пр. р. № 12 «Технология правки, резания, зачистки и гибки металлического листа и проволоки с соблюдением правил безопасного труда».</i></p> <p><b>Урок № 18.</b> Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклёпками. <i>Пр.р. № 13 «Технология соединения тонких металлических листов фальцевым швом и заклепками»</i></p>	<p>заклёпками.</p>	
	<p><u>Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов (2 часа)</u></p> <p><b>Урок № 19.</b> Сверлильный станок. Правила безопасной работы на сверлильном станке. <i>Пр.р. № 14 «Изучение устройства сверлильного станка»</i></p> <p><b>Урок № 20.</b> Технология крепления заготовок. <i>Пр.р. № 15 «Ознакомление с машинными тисками и способами крепления заготовок».</i></p>	<p>Изучать устройство и работу сверлильного станка. Ознакомиться с машинными тисками и способами крепления заготовок.</p>	<p><b>1.1.1.</b> <b>1.1.2.</b> <b>1.1.3.</b> <b>1.1.4.</b> <b>1.1.5.</b></p>
	<p><u>Технологии художественно-прикладной обработки материалов (2 часа)</u></p> <p><b>Урок № 21.</b> Технологии художественно-прикладной обработки материалов. <i>Пр.р. № 16 «Технология выпиливания</i></p>	<p>Выполнять подготовительные работы и знать технологию выпиливания фигуры лобзиком. Разрабатывать и наносить рисунок на изделие. Выполнять работы по выжиганию рисунка и зачистке изделия</p>	

	<p><i>лобзиком фигуры».</i></p> <p><b>Урок № 22.</b> Выжигание. Электровыжигатель, его устройство и принцип работ. <i>Пр.р. № 17 «Разработка нанесение рисунка на изделие. Зачистка изделия»</i></p>		
<p><b>Создание изделий из текстильных материалов (20 часов)</b></p>	<p><u><i>Свойства текстильных материалов (2 часа)</i></u></p> <p><b>Урок № 23.</b> Классификация текстильных волокон. <i>Пр.р. № 18 «Определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной сторон в ткани».</i></p> <p><b>Урок № 24.</b> Общие свойства текстильных материалов. <i>Пр.р. № 19 «Изучение свойств тканей из хлопка и льна».</i></p>	<p>Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения.</p> <p>Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей.</p> <p>Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям.</p> <p>Определять направление долевой нити в ткани.</p> <p>Исследовать свойства нитей основы и утка.</p> <p>Определять лицевую и изнаночную стороны ткани.</p> <p>Определять виды переплетения нитей в ткани.</p> <p>Проводить анализ прочности окраски тканей.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину.</p> <p>Изучать свойства тканей из хлопка и льна.</p> <p>Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач.</p> <p>Оформлять результаты исследований</p>	<p><b>1.1.1.</b></p> <p><b>1.1.2.</b></p> <p><b>1.1.3.</b></p> <p><b>1.1.4.</b></p> <p><b>1.1.5.</b></p>
	<p><u><i>Конструирование швейных изделий (2 часа)</i></u></p> <p><b>Урок № 25.</b> Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. <i>Пр.р. № 20 «Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ».</i></p> <p><b>Урок № 26.</b> Особенности построения выкроек фартука. <i>Пр.р. № 21 «Снятие мерок, изготовление выкройки, подготовка к раскрою проектного изделия».</i></p>	<p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.</p> <p>Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.</p> <p>Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.</p> <p>Копировать готовую выкройку.</p> <p>Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий.</p>	

	<p><u>Швейная машина (2 часа)</u>  <b>Урок № 27.</b> Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. <i>Пр.р. № 22 «Упражнение в шитье на швейной машине»</i>  <b>Урок № 28.</b> <i>Пр. р. № 23 «Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка. Упражнение в выполнении закрепок».</i></p>	<p>Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом.  Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх.  Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка.  Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад.  Находить и предъявлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда</p>	
	<p><u>Технология изготовления швейных изделий (10 часов)</u>  <b>Урок № 29.</b> Организация рабочего места для раскройной работы. Выкраивание деталей швейного изделия.  <b>Урок № 30.</b> <i>Пр.р. № 24 «Раскладка выкроек на ткани».</i>  <b>Урок № 31.</b> Инструменты и приспособления для ручных работ. <i>Пр. р. № 25 «Раскрой швейного изделия».</i>  <b>Урок № 32.</b> Понятие о стежке, строчек, шве. <i>Пр. р. № 26 «Изготовление образцов ручных и машинных работ».</i>  <b>Урок № 33.</b> Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания.  <b>Урок № 34.</b> Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. <i>Пр. р. № 27 «Проведение влажно-тепловых работ».</i></p>	<p>Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою.  Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы.  Выкраивать детали швейного изделия.  Находить и предъявлять информацию об истории создания инструментов для раскроя.  Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание.  Изготавливать образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание.  Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание.  Обрабатывать проектное изделие по</p>	

	<p><b>Урок № 35.</b> Классификация машинных швов.</p> <p><b>Урок № 36.</b> Последовательность изготовления швейных изделий.</p> <p><b>Урок № 37.</b> Обработка кулиски для мягкого пояса в фартуке.</p> <p><b>Урок № 38.</b> <i>Пр. р. № 28 «Обработка проектного изделия по индивидуальному плану».</i></p>	<p>индивидуальному плану.</p> <p>Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.</p> <p>Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий, одежды.</p> <p>Овладевать безопасными приёмами труда.</p> <p>Знакомиться с профессиями закройщик и портной.</p>	
	<p><i>Художественные ремёсла (4 часа)</i></p> <p><b>Урок № 39.</b> Отделка швейных изделий вышивкой. Материалы и оборудование для вышивки крестом.</p> <p><b>Урок № 40.</b> Подготовка ткани и ниток к вышивке. <i>Пр. р. № 29 «Создание схемы вышивки крестом».</i></p> <p><b>Урок № 41.</b> Технология вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. <i>Пр. р. № 30 «Выполнение образцов вышивки».</i></p> <p><b>Урок № 42.</b> Использование компьютера в вышивке крестом.</p>	<p>Подбирать материалы и оборудование для вышивки крестом. Выполнять образцы вышивки крестом горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью компьютера. Знакомиться с профессией вышивальщица.</p>	<p><b>1.1.1.</b> <b>1.1.2.</b> <b>1.1.3.</b> <b>1.1.4.</b> <b>1.1.5.</b></p>
<p><b>Кулинария</b> <b>(10 часов)</b></p>	<p><i>Санитария и гигиена на кухне (1 час)</i></p> <p><b>Урок № 43.</b> Понятия «санитария» и «гигиена» правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовление пищи.</p> <p><i>Здоровое питание (1 час)</i></p> <p><b>Урок № 44.</b> Питание как физиологическая потребность.</p>	<p>Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении и хранении пищи.</p> <p>Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и кабинета.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой и жидкостью.</p> <p>Подготавливать посуду и инвентарь к приготовлению пищи.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов.</p> <p>Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторно-практических работ по определению качества пищевых продуктов</p>	<p><b>1.1.1.</b> <b>1.1.2.</b> <b>1.1.3.</b> <b>1.1.4.</b> <b>1.1.5.</b></p>

		и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневного рациона	
	<p><u>Бутерброды и горячие напитки (2 часа)</u></p> <p><b>Урок № 45.</b> Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. <i>Пр. р. № 31 «Приготовление и оформление бутербродов».</i></p> <p><b>Урок № 46.</b> Виды горячих напитков. <i>Пр. р. № 32 «Приготовление горячих напитков»</i></p>	<p>Готовить и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Готовить горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и предъявлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки</p>	<p><b>1.1.1.</b> <b>1.1.2.</b> <b>1.1.3.</b> <b>1.1.4.</b> <b>1.1.5.</b></p>
	<p><u>Блюда из овощей и фруктов (2 часа)</u></p> <p><b>Урок № 47.</b> Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Общие правила механической кулинарной обработки овощей.</p> <p><b>Урок № 48.</b> <i>Пр.р. № 33 «Приготовление и оформление блюд из сырых и вареных овощей и фруктов».</i></p>	<p>Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять нарезку овощей. Выполнять художественное украшение салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады. Находить и предъявлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека; о методах тепловой обработки, способствующих сохранению</p>	



	<p align="center"><u>Блюда из яиц (2 часа)</u></p> <p><b>Урок № 49.</b> Использование яиц в кулинарии. <i>Пр.р. № 34 «Определения свежести яиц».</i></p> <p><b>Урок № 50.</b> Технология приготовления блюд из яиц. <i>Пр.р. № 35 «Приготовление блюд из яиц»</i></p>	<p>питательных веществ и витаминов</p> <p>Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсолённой воды. Готовить блюда из яиц. Находить и предъявлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам</p>	
	<p align="center"><u>Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку (2 часа)</u></p> <p><b>Урок № 51.</b> Меню завтрака. <i>Пр.р. № 36 «Разработка меню завтрака».</i></p> <p><b>Урок № 52.</b> Понятие о сервировке стола. <i>Пр.р. № 37 «Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток».</i></p>	<p>Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для стола. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом»</p>	
<p align="center"><b>Технологии творческой и опытнической деятельности (16 часов)</b></p>	<p align="center"><u>Исследовательская и созидательная деятельность (16 часов)</u></p> <p><b>Урок № 53.</b> Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах</p> <p><b>Урок № 54.</b> Поисковый и технологический этап выполнения проекта «Планирование кухни».</p> <p><b>Урок № 55.</b> Аналитический этап выполнения проекта «Планирование кухни».</p> <p><b>Урок № 56.</b> Защита проекта «Планирование кухни».</p> <p><b>Урок № 57.</b> Поисковый этап выполнения проекта «Подставка под горячее».</p> <p><b>Урок № 58.</b> Технологический этап выполнения проекта «Подставка под горячее».</p>	<p>Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект</p>	<p><b>1.1.1.</b> <b>1.1.2.</b> <b>1.1.3.</b> <b>1.1.4.</b> <b>1.1.5.</b></p>

	<p><b>Урок № 59.</b> Аналитический этап выполнения проекта «Подставка под горячее».</p> <p><b>Урок № 60.</b> Защита проекта «Подставка под горячее».</p> <p><b>Урок № 61.</b> Поисковый этап выполнения проекта «Фартук для кулинарных работ».</p> <p><b>Урок № 62.</b> Технологический этап выполнения проекта «Фартук для кулинарных работ».</p> <p><b>Урок № 63.</b> Аналитический этап выполнения проекта «Фартук для кулинарных работ».</p> <p><b>Урок № 64.</b> Защита проекта «Фартук для кулинарных работ».</p> <p><b>Урок № 65.</b> Поисковый этап выполнения проекта «Приготовление завтрака для всей семьи».</p> <p><b>Урок № 66.</b> Технологический этап выполнения проекта «Приготовление завтрака для всей семьи».</p> <p><b>Урок № 67.</b> Аналитический этап выполнения проекта «Приготовление завтрака для всей семьи».</p> <p><b>Урок № 68.</b> Защита проекта «Приготовление завтрака для всей семьи».</p>		
<b>6 класс</b>			
<p><b>Технологии домашнего хозяйства (2 часа)</b></p>	<p><i>Интерьер жилого дома (1 час)</i></p> <p><b>Урок № 1.</b> Понятие о жилом помещении. <i>Пр.р. № 1 «Выполнение электронной презентации «декоративное оформление интерьера».</i></p>	<p>Находить и предъявлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты.</p> <p>Планировать комнату подростка с помощью шаблонов и компьютера.</p> <p>Выполнять эскизы в целях подбора материалов и цветового решения комнаты.</p> <p>Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет.</p> <p>Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили в оформлении</p>	<p><b>1.1.1.</b></p> <p><b>1.1.2.</b></p> <p><b>1.1.3.</b></p> <p><b>1.1.4.</b></p> <p><b>1.1.5.</b></p>

	<p><u>Комнатные растения в интерьере (1 час)</u></p> <p><b>Урок № 2.</b> Понятие о фитодизайне. <i>Пр.р. № 2 «Перевалка (пересадка) комнатных растений».</i></p>	<p>интерьера».</p> <p>Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и предъявлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, происхождении и значении слов, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией фитодизайнер.</p>	
<p><b>Технологии обработки конструкционных материалов (20 часов)</b></p>	<p><u>Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов (6 часов)</u></p> <p><b>Урок № 3.</b> Заготовка древесины. <i>Пр.р. № 3 «Определение видов лесоматериалов и пороков древесины».</i></p> <p><b>Урок № 4.</b> Производство пиломатериалов и области их применения. <i>Пр.р. № 4 «Составление схемы раскроя бревна на пиломатериалы».</i></p> <p><b>Урок № 6.</b> Конструирование и моделирование изделий из древесины. <i>Пр.р. № 5 «Конструирование и моделирование изделий из древесины».</i></p> <p><b>Урок № 7.</b> Сборочный чертёж и спецификация объёмного изделия. Технологическая карта.</p> <p><b>Урок № 8.</b> <i>Пр.р. № 6 «Разработка сборочного чертежа со спецификацией объёмного изделия и составление технологической карты».</i></p> <p><u>Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов (4 часа)</u></p> <p><b>Урок № 9.</b> Токарный станок для вытачивания изделий из древесины.</p> <p><b>Урок № 10.</b> <i>Пр.р. № 7 «Изучение</i></p>	<p>Определять виды лесоматериалов и пороки древесины. Составлять схемы раскроя бревна на пиломатериалы. Конструировать и моделировать изделия из древесины и древесных материалов. Разрабатывать сборочный чертёж со спецификацией для объёмного изделия из древесины и составлять технологическую карту.</p> <p>Изучать устройство, технологию подготовки к работе токарного станка для вытачивания изделий из древесины. Знать технологию вытачивания деревянных деталей по чертежу и технологической карте.</p>	<p><b>1.1.1.</b> <b>1.1.2.</b> <b>1.1.3.</b> <b>1.1.4.</b> <b>1.1.5.</b></p>

	<p><i>устройства и технология подготовки к работе токарного станка для вытачивания изделий из древесины».</i></p> <p><b>Урок № 11.</b> Технология токарных работ. Правила безопасности при работе на токарном станке.</p> <p><b>Урок № 12.</b> <i>Пр.р. № 8 «Технология вытачивания деревянной детали по чертежу и технологической карте».</i></p>		
	<p><u><i>Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов (10 часов)</i></u></p> <p><b>Урок № 13.</b> Профильный металлический прокат. <i>Пр.р. № 9 «Ознакомление с видами и свойствами металлического проката».</i></p> <p><b>Урок № 14.</b> Металлы и их сплавы.</p> <p><b>Урок № 15.</b> Механические и технологические свойства металлов и сплавов.</p> <p><b>Урок № 16.</b> Проектирование изделий из металлического проката. Правила безопасной работы с металлами.</p> <p><b>Урок № 17.</b> Основные технологические операции обработки металлов и искусственных материалов ручными инструментами</p> <p><b>Урок № 18.</b> <i>Пр.р. № 10. «Технология распиливания металлического проката слесарной ножовкой»</i></p> <p><b>Урок № 19.</b> <i>Пр.р. № 11. «Технология рубки металлических заготовок зубилом».</i></p> <p><b>Урок № 20.</b> <i>Пр.р. № 12. «Технология опиливания металлических заготовок напильниками и надфилями».</i></p> <p><b>Урок № 21.</b> Применение</p>	<p>Знакомиться с видами и свойствами металлического проката.</p> <p>Разрабатывать сборочный чертёж металлического изделия с использованием штангенциркуля.</p> <p>Знать технологию распиливания металлического проката слесарной ножовкой, рубку металлических заготовок зубилом, опиливание металлических заготовок напильниками и надфилями.</p>	

	<p>штангенциркуля для разработки чертежей и изготовления изделий из проката.</p> <p><b>Урок № 22.</b> <i>Пр.р. № 13 «Разработка сборочного чертежа изделия с использованием штангенциркуля».</i></p>		
<p><b>Создание изделий из текстильных материалов (20 часов)</b></p>	<p><u>Свойства текстильных материалов (2 часа)</u></p> <p><b>Урок № 23.</b> Производство текстильных материалов из химических волокон.</p> <p><b>Урок № 24.</b> <i>Пр.р. № 14 «Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон».</i></p>	<p>Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон.</p> <p>Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон.</p> <p>Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о современных материалах из химических волокон и их применении в текстиле.</p> <p>Оформлять результаты исследований.</p> <p>Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон.</p>	<p><b>1.1.1.</b></p> <p><b>1.1.2.</b></p> <p><b>1.1.3.</b></p> <p><b>1.1.4.</b></p> <p><b>1.1.5.</b></p>
	<p><u>Конструирование швейных изделий (2 часа)</u></p> <p><b>Урок № 25.</b> Изготовление выкройки подушки для стула. <i>Пр.р. № 15 «Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ».</i></p> <p><b>Урок № 26.</b> Понятие о плечевой одежде. <i>Пр.р. № 16 «Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину».</i></p>	<p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.</p> <p>Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.</p> <p>Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.</p> <p>Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий.</p>	
	<p><u>Моделирование одежды (2 часа)</u></p> <p><b>Урок № 27.</b> Понятие о моделировании одежды. <i>Пр.р. № 17 «Моделирование выкройки проектного изделия».</i></p> <p><b>Урок № 28.</b> Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия. <i>Пр.р. № 18 «Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою».</i></p>	<p>Выполнять эскиз проектного изделия.</p> <p>Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины, плечевой одежды с застёжкой на пуговицах, отрезной плечевой одежды.</p> <p>Моделировать проектное швейное изделие.</p> <p>Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д.</p> <p>Готовить выкройку проектного изделия к раскрою.</p> <p>Знакомиться с профессией художник по костюму швейного производства.</p>	

	<p><u>Швейная машина (2 часа)</u></p> <p><b>Урок № 29.</b> Уход за швейной машиной. <i>Пр.р. № 19 «Уход за швейной машиной: чистка и смазка, замена иглы».</i></p> <p><b>Урок № 30.</b> Дефекты машинной строчки. <i>Пр.р. № 20 «Устранение дефектов машинной строчки».</i></p>	<p>Чистить и смазывать швейную машину. Изучать устройство машинной иглы.</p> <p>Определять вид дефекта строчки по её виду.</p> <p>Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки.</p> <p>Подготавливать швейную машину к работе.</p> <p>Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки.</p> <p>Овладевать безопасными приёмами труда на швейной машине.</p>	
	<p><u>Технология изготовления швейных изделий (8 часов)</u></p> <p><b>Урок № 31.</b> Технология изготовления плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. <i>Пр.р. № 21 «Раскрой швейного изделия».</i></p> <p><b>Урок № 32.</b> Понятие о дублировании деталей кроя. <i>Пр.р. № 22 «Дублирование деталей клеевой прокладкой».</i></p> <p><b>Урок № 33.</b> Основные операции при ручных работах. Классификация машинных швов. <i>Пр.р. № 23 «Изготовление образцов ручных и машинных работ».</i></p> <p><b>Урок № 34.</b> <i>Пр. р. № 24 «Обработка мелких деталей проектного изделия».</i></p> <p><b>Урок № 35.</b> Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. <i>Пр.р. № 25 «Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия».</i></p> <p><b>Урок № 36.</b> Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. <i>Пр.р. № 26 «Обработка плечевых и нижних</i></p>	<p>Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы.</p> <p>Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки.</p> <p>Дублировать детали кроя клеевой прокладкой.</p> <p>Выполнять правила безопасной работы иглами, булавами, утюгом.</p> <p>Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание.</p> <p>Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание.</p> <p>Проводить влажно-тепловую обработку на образцах.</p> <p>Обрабатывать мелкие детали проектного изделия обтачным швом.</p> <p>Выполнять подготовку проектного изделия к примерке.</p> <p>Проводить примерку проектного изделия.</p> <p>Устранять дефекты после примерки.</p> <p>Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану.</p> <p>Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.</p> <p>Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий, одежды.</p> <p>Овладевать безопасными приёмами труда.</p> <p>Знакомиться с профессиями технолог-конструктор</p>	<p><b>1.1.1.</b></p> <p><b>1.1.2.</b></p> <p><b>1.1.3.</b></p> <p><b>1.1.4.</b></p> <p><b>1.1.5.</b></p>

	<p><i>срезов рукавов; горловины проектного изделия; боковых срезов и нижнего среза изделия».</i></p> <p><b>Урок № 37.</b> <i>Пр.р. № 27 «Окончательная обработка изделия».</i></p> <p><b>Урок № 38.</b> <i>Технология пошива подушки для стула. Пр.р. № 28 «Технология пошива подушки для стула».</i></p>	<p>швейного производства, портной.</p>	
	<p><u><i>Художественные ремёсла (4 часа)</i></u></p> <p><b>Урок № 39.</b> <i>Материалы для вязания крючком.</i></p> <p><b>Урок № 40.</b> <i>Основные виды петель при вязании крючком. Вязание полотна.</i></p> <p><b>Урок № 41.</b> <i>Пр.р. № 29 «Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами».</i></p> <p><b>Урок № 42.</b> <i>Пр.р. № 30 «Выполнение плотного и ажурного вязания по кругу».</i></p>	<p>Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и предъявлять информацию об истории вязания.</p>	
<p><b>Кулинария (10 часов)</b></p>	<p><u><i>Блюда из крупных и макаронных изделий (2 часа)</i></u></p> <p><b>Урок № 43.</b> <i>Виды круп применяемых в питании человека. Технология приготовления крупяных каш. Пр.р. № 31 «Технология приготовления и оформления блюд из круп».</i></p> <p><b>Урок № 44.</b> <i>Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Пр.р. № 32 «Исследование каш и макаронных изделий быстрого приготовления. Расчет расхода круп и макаронных изделий».</i></p>	<p>Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Знать технологию механической кулинарной обработки крупы. Знать технологию приготовления рассыпчатой, вязкой и жидкой каши. Определять консистенцию блюда. Знать технологию приготовления гарнира из макаронных изделий. Находить и предъявлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп и макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп и макаронных изделий.</p>	<p><b>1.1.1.</b> <b>1.1.2.</b> <b>1.1.3.</b> <b>1.1.4.</b> <b>1.1.5.</b></p>
	<p><u><i>Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (2 часа)</i></u></p> <p><b>Урок № 45.</b> <i>Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря.</i></p>	<p>Определять органолептически свежесть рыбы. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических</p>	

	<p>Технология приготовления блюд из рыбы. <i>Пр.р. №33 «Технология приготовления блюда из рыбы ил морепродуктов».</i></p> <p><b>Урок № 46.</b> <i>Пр.р. № 34 «Исследование пищевой фольги. Использование различных приёмов при обработке рыбы».</i></p>	<p>операций по приготовлению рыбных блюд.</p> <p>Знать технологию механической кулинарной обработки свежемороженой рыбы.</p> <p>Знать технологию механической обработки чешуйчатой рыбы.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы труда.</p> <p>Знать технологию выбора и приготовления блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.</p> <p>Знать технологию определения качества термической обработки рыбных блюд.</p> <p>Сервировать стол.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов</p>	
	<p><i>Блюда из мяса и птицы (2 часа)</i></p> <p><b>Урок № 47.</b> Значение мясных блюд в питании. Виды мяса.</p> <p><b>Урок № 48.</b> <i>Пр.р. № 35 «Технология приготовления блюда из птицы».</i></p>		
	<p><i>Первые блюда (2 часа)</i></p> <p><b>Урок № 49.</b> Классификация супов. Технологии приготовления супов. <i>Пр.р. № 36 «Технология приготовления супа».</i></p> <p><b>Урок № 50.</b> <i>Пр.р. № 37 «Приготовление окрошки».</i></p>	<p>Определять качество продуктов для приготовления супа.</p> <p>Знать технологию приготовления бульона, заправочного супа.</p> <p>Знать технологию выбора оптимального режима работы нагревательных приборов. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью.</p> <p>Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря.</p> <p>Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте.</p> <p>Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд.</p> <p>Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о различных видах супа</p>	
	<p><i>Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола (2 часа)</i></p>	<p>Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду.</p>	



	<p><b>Урок № 51.</b> Меню обеда. <i>Пр.р. № 38 «Исследование состава обеда»</i></p> <p><b>Урок № 52.</b> Предметы для сервировки стола. <i>Пр.р. № 39 «Сервировка стола к обеду».</i></p>	<p>Подбирать столовые приборы и посуду для обеда.</p> <p>Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для стола.</p> <p>Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола.</p>	
<p><b>Технологии творческой и опытнической деятельности (16 часов)</b></p>	<p><i>Исследовательская и созидательная деятельность (16 часов)</i></p> <p><b>Урок № 53.</b> Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.</p> <p><b>Урок № 54.</b> Поисковый и технологический этап выполнения проекта «Растение в интерьере жилого дома».</p> <p><b>Урок № 55.</b> Аналитический этап выполнения проекта «Растение в интерьере жилого дома».</p> <p><b>Урок № 56.</b> Защита проекта «Растение в интерьере жилого дома».</p> <p><b>Урок № 57.</b> Поисковый этап выполнения проекта «Лопаточка».</p> <p><b>Урок № 58.</b> Технологический этап выполнения проекта «Лопаточка».</p> <p><b>Урок № 59.</b> Аналитический этап выполнения проекта «Лопаточка».</p> <p><b>Урок № 60.</b> Защита проекта «Лопаточка».</p> <p><b>Урок № 61.</b> Поисковый этап выполнения проекта «Наряд для семейного обеда».</p> <p><b>Урок № 62.</b> Технологический этап выполнения проекта «Наряд для семейного обеда».</p> <p><b>Урок № 63.</b> Аналитический этап выполнения проекта «Наряд для семейного обеда».</p> <p><b>Урок № 64.</b> Защита проекта «Наряд для семейного обеда».</p>	<p>Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников.</p> <p>Определять цель и задачи проектной деятельности.</p> <p>Изучать этапы выполнения проекта.</p> <p>Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».</p> <p>Выполнять проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».</p> <p>Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».</p> <p>Выполнять проект по разделу «Кулинария».</p> <p>Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект.</p>	<p><b>1.1.1.</b></p> <p><b>1.1.2.</b></p> <p><b>1.1.3.</b></p> <p><b>1.1.4.</b></p> <p><b>1.1.5.</b></p>

	<p><b>Урок № 65.</b> Поисковый этап выполнения проекта «Приготовление воскресного обеда».</p> <p><b>Урок № 66.</b> Технологический этап выполнения проекта «Приготовление воскресного обеда».</p> <p><b>Урок № 67.</b> Аналитический этап выполнения проекта «Приготовление воскресного обеда».</p> <p><b>Урок № 68.</b> Защита проекта «Приготовление воскресного обеда».</p>		
<b>7класс</b>			
<p><b>Технологии домашнего хозяйства (3 часа)</b></p>	<p><u>Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере (2 часа)</u></p> <p><b>Урок № 1.</b> Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. <i>Пр.р. № 1 «Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».</i></p> <p><b>Урок № 2.</b> Предметы искусства и коллекции в интерьере. <i>Пр.р. № 2 «Систематизация коллекции, книг».</i></p>	<p>Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома».</p> <p>Знакомиться с понятием «умный дом».</p> <p>Находить и предъявлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер.</p>	<p>1.1.1.</p> <p>1.1.2.</p> <p>1.1.3.</p> <p>1.1.4.</p> <p>1.1.5.</p>
	<p><u>Гигиена жилища (1 час)</u></p> <p><b>Урок № 3.</b> Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. <i>Пр.р. № 3 «Генеральная уборка кабинета технологии».</i></p>	<p>Выполнять генеральную уборку кабинета технологии.</p> <p>Находить и представлять информацию о пищевых веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства.</p> <p>Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине.</p> <p>Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений.</p>	
<p><b>Электротехника (1 час)</b></p>	<p><u>Бытовые электроприборы (1 час)</u></p> <p><b>Урок № 4.</b> Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. <i>Пр.р. № 4 «Изучение потребности в бытовых</i></p>	<p>Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о видах и функциях климатических приборов.</p> <p>Подбирать современную бытовую технику с учётом</p>	<p>1.1.1.</p> <p>1.1.2.</p> <p>1.1.3.</p> <p>1.1.4.</p> <p>1.1.5.</p>

	<i>электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении».</i>	потребностей и доходов семьи.	
<b>Технологии обработки конструкционных материалов (22 часа)</b>	<p><u>Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов (8 часов)</u></p> <p><b>Урок № 5.</b> Проектирование изделий из древесины с учётом её свойств. <i>Пр.р. № 5 «Определение плотности древесины по объёму и массе образца».</i></p> <p><b>Урок № 6.</b> Конструкторская и технологическая документация, технологический процесс и точность изготовления изделий.</p> <p><b>Урок № 7.</b> <i>Пр.р. № 6 «Разработка конструкторской и технологической документации на проектируемое изделие с применением компьютера»</i></p> <p><b>Урок № 8.</b> <i>Пр.р. № 7 «Технология заточки лезвия режущего инструмента».</i></p> <p><b>Урок № 9.</b> <i>Пр.р. № 8 «Технология определения отклонений и допусков размеров отверстия и вала».</i></p> <p><b>Урок № 10.</b> Технология шиповых соединений деревянных изделий и их применение.</p> <p><b>Урок № 11.</b> Технология соединения деталей шкантами. Угловое соединение деталей шурупами в нагель.</p> <p><b>Урок № 12.</b> <i>Пр.р. № 9 «Технология изготовления деревянного изделия с соединением деталей: шиповым, шкантами или шурупами в нагель».</i></p>	<p>Определять плотность древесины по объёму и массе образца.</p> <p>Разрабатывать конструкторскую и технологическую документацию на проектируемое изделие с применением компьютера.</p> <p>Определять отклонения и допуски размеров отверстия и вала.</p> <p>Знать технологию затачивания лезвия ножа и настройки рубанка.</p> <p>Знать технологию изготовления деревянных изделий с соединениями деталей: шиповым, шкантами или шурупами в нагель</p>	<p><b>1.1.1.</b></p> <p><b>1.1.2.</b></p> <p><b>1.1.3.</b></p> <p><b>1.1.4.</b></p> <p><b>1.1.5.</b></p>
	<p><u>Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов (4 часа)</u></p>	<p>Распознавать виды металлов и сплавов.</p> <p>Знать технологию подготовки заготовки и использования инструментов для нарезания резьбы.</p>	

	<p><b>Урок № 13.</b> Классификация и технология термической обработки сталей. <i>Пр.р. № 10 «Распознавание видов металлов и сплавов».</i></p> <p><b>Урок № 14.</b> <i>Пр.р. № 11 «Исследование твёрдости, упругости и пластичности сталей».</i></p> <p><b>Урок № 15.</b> <i>Пр.р. № 12 «Технология обработки закаленной и незакаленной стали».</i></p> <p><b>Урок № 16.</b> Профессии, связанные с термической обработкой материалов.</p>	<p>Знать технологию выполнения резьбы на токарном станке, нарезания на стержне резьбы плашкой и резьбы в гайке метчиком.</p>	
	<p><u>Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов (4 часа)</u></p> <p><b>Урок № 17.</b> Токарно-винторезные станки и их назначение. <i>Пр.р. № 13 «Ознакомление с устройством и принципом работы токарно-винторезного станка».</i></p> <p><b>Урок № 18.</b> Принцип работы станка. <i>Пр.р. № 14 «Технология крепления заготовки и резца».</i></p> <p><b>Урок № 19.</b> Чертежи деталей, вытачиваемых на токарном станке. <i>Пр.р. № 15 «Технология точения детали по чертежу и технологической карте с соблюдением правил безопасности».</i></p> <p><b>Урок № 20.</b> Технология нарезания резьбы. <i>Пр.р. № 16 «Технология вытачивания стержня и нарезание резьбы».</i></p>	<p>Знакомиться с устройством и принципом работы токарно-винторезного станка.</p> <p>Знать технологию: крепления заготовок и резца на токарном станке, точения наружной цилиндрической поверхности заготовки, точения детали по чертежу и технологической карте с соблюдением правил безопасности, вытачивания стержня для нарезания резьбы.</p>	
	<p><u>Технологии художественно-прикладной обработки материалов (6 часов)</u></p> <p><b>Урок № 21.</b> Виды и приемы выполнение декоративной резьбы на изделиях из древесины. <i>Пр.р. № 17</i></p>	<p>Переводить рисунок на изделие и выполнять декоративно-прикладную резьбу на изделиях из древесины.</p> <p>Выбирать и исследовать материалы и заготовки с учётом декоративных и технологических свойств.</p> <p>Знать технологию создания простейшие</p>	

	<p><i>«Перевод рисунка и выполнение декоративно-прикладной резьбы на изделиях из древесины».</i></p> <p><b>Урок № 22.</b> Виды природных и искусственных материалов и их свойства для художественно-прикладных работ.</p> <p><b>Урок № 23.</b> <i>Пр.р. № 18 «Выбор и исследование материалов и заготовок с учетом декоративных и технологических свойств».</i></p> <p><b>Урок № 24.</b> Тиснение на фольге. Инструменты для тиснения на фольге.</p> <p><b>Урок № 25.</b> Чеканка. Чеканы. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ.</p> <p><b>Урок № 26.</b> <i>Пр.р. № 19 «Технология создания декоративно-прикладного изделия из металла».</i></p>	<p>декоративно-прикладные изделия из металла</p>	
<p><b>Создание изделий из текстильных материалов (22 часа)</b></p>	<p><u><i>Свойства текстильных материалов (2 часа)</i></u></p> <p><b>Урок № 27.</b> Натуральные волокна животного происхождения.</p> <p><b>Урок № 28.</b> <i>Пр.р. № 20 «Определение вида тканей по сырьевому составу и изучение их свойств».</i></p> <p><u><i>Конструирование швейных изделий (2 часа)</i></u></p> <p><b>Урок № 29.</b> Понятие о поясной одежде. <i>Пр.р. № 21 «Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ».</i></p> <p><b>Урок № 30.</b> Снятие мерок для изготовления поясной одежды. <i>Пр.р. № 22 «Снятие мерок и построение чертежа брюк в натуральную величину».</i></p>	<p>Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения.</p> <p>Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей.</p> <p>Определять сырьевой состав тканей.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о шёлкоткачестве.</p> <p>Оформлять результаты исследований</p> <p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.</p> <p>Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.</p> <p>Строить чертёж брюк.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды</p>	<p><b>1.1.1.</b></p> <p><b>1.1.2.</b></p> <p><b>1.1.3.</b></p> <p><b>1.1.4.</b></p> <p><b>1.1.5.</b></p>

	<p><u>Моделирование одежды (2 часа)</u>  <b>Урок № 31.</b> Приёмы моделирования поясной одежды. <i>Пр.р. № 23 «Моделирование брюк».</i>  <b>Урок № 32.</b> <i>Пр.р. № 24 «Получение выкройки швейного изделия из журнала мод. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою».</i></p>	<p>Выполнять эскиз проектного изделия.  Изучать приёмы моделирования брюк.  Моделировать проектное швейное изделие.  Получать выкройку швейного изделия из журнала мод.  Готовить выкройку проектного изделия к раскрою.  Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю.  Находить и предъявлять информацию об интернет-выкройках.</p>	
	<p><u>Швейная машина (2 часа)</u>  <b>Урок № 33.</b> Приспособление к швейной машине для потайного подшивания, обмётывания петель, пришивания пуговицы, притачивания потайной застёжки-молнии и окантовывания среза бейкой.  <b>Урок № 34.</b> <i>Пр.р. № 25 «Изготовление образцов».</i></p>	<p>Изготавливать образец косой бейки, состоящей из двух частей; окантовочного шва; подшивание потайным швом; обмётывание петли; пришивание пуговицы; окантовывание среза с помощью приспособлений к швейной машине</p>	
	<p><u>Технология изготовления швейных изделий (8 часов)</u>  <b>Урок № 35.</b> Технология изготовления поясного швейного изделия. <i>Пр.р. № 26 «Раскрой проектного изделия».</i>  <b>Урок № 36.</b> Основные операции при ручных работах. Основные машинные операции.  <b>Урок № 37.</b> <i>Пр.р. № 27 «Изготовление образцов ручных и машинных работ».</i>  <b>Урок № 38.</b> Классификация машинных швов. Технология обработки застёжки-молнии.  <b>Урок № 39.</b> <i>Пр.р. № 28 «Обработка застёжки-молнии».</i>  <b>Урок № 40.</b> <i>Пр.р. № 29 «Подготовка и проведение примерки поясного изделия».</i></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 закрытыми срезами и с открытым срезом.  Обрабатывать застёжку-молнию на проектном изделии.</p>	

	<p><b>Урок № 41.</b> <i>Пр.р. № 30 «Обработка брюк после примерки. Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы».</i></p> <p><b>Урок № 42.</b> <i>Пр.р. № 31 «Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка».</i></p>	<p>Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и предъявлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки</p>	
	<p><u>Художественные ремёсла (6 часов)</u></p> <p><b>Урок № 43.</b> Отделка швейных изделий вышивкой.</p> <p><b>Урок № 44.</b> Материалы и оборудование для вышивки. Приемы подготовки ткани и ниток к вышивке.</p> <p><b>Урок № 45.</b> Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных, и косых ручных стежков.</p> <p><b>Урок № 46.</b> <i>Пр.р. № 32 «Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками».</i></p> <p><b>Урок № 47.</b> Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами.</p> <p><b>Урок № 48.</b> <i>Пр.р. № 33 «Выполнение образца вышивки атласными лентами».</i></p>	<p>Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Знакомиться с профессией вышивальщица. Находить и предъявлять информацию о лицевом шитье в эпоху Древней Руси, об истории вышивки лентами в России и за рубежом.</p>	
<p><b>Кулинария (10 часов)</b></p>	<p><u>Блюда из молока и молочных продуктов (2 часа)</u></p> <p><b>Урок № 49.</b> Значение молока в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. <i>Пр.р. № 34 «Технология приготовления блюд из</i></p>	<p>Определять качество молока и кисломолочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности кисломолочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических</p>	<p><b>1.1.1.</b> <b>1.1.2.</b> <b>1.1.3.</b> <b>1.1.4.</b> <b>1.1.5.</b></p>

	<p><i>творога».</i>  <b>Урок № 50.</b> Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. <i>Пр.р. № 35 «Сравнительный анализ коровьего и козьего молока».</i></p>	<p>операций по приготовлению блюд.  Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями.  Знать технологию приготовления молочного супа, молочной каши или блюдо из творога.  Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов.  Сервировать стол.  Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции.  Находить и предъявлять информацию о молочнокислых бактериях, национальных молочных продуктах в регионе проживания.</p>	
	<p><u><i>Мучные изделия (4 часа)</i></u>  <b>Урок № 51.</b> Понятие «мучные изделия». Инструменты и приспособления.  <b>Урок № 52.</b> Продукты для приготовления мучных изделий.  <b>Урок № 53.</b> <i>Пр.р. № 36 «Технология приготовления тонких блинчиков».</i>  <b>Урок № 54.</b> <i>Пр.р. № 37 «Исследование качества муки. Анализ домашней выпечки».</i></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.  Знать технология приготовления изделия из жидкого теста.  Знать технология приготовления изделия из пресного, слоёного или песочного теста.  Сервировать стол.</p>	
	<p><u><i>Сладкие блюда (2 часа)</i></u>  <b>Урок № 55.</b> Виды сладких блюд и напитков. <i>Пр.р. № 38 «Технология приготовления сладких блюд».</i>  <b>Урок № 56.</b> Рецептура, технология их приготовления и подача к столу. <i>Пр.р. № 39 «Технология приготовления желе».</i></p>	<p>Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладких напитков и десертов.  Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий.  Осваивать безопасные приёмы труда.  Знать технологию приготовления сладких напитков и десертов.  Дегустировать и определять качество сладких блюд.  Находить и предъявлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления</p>	
	<p><u><i>Сервировка сладкого стола (2 часа)</i></u>  <b>Урок № 57.</b> Сервировка сладкого стола. <i>Пр.р. № 40 «Сервировка сладкого стола».</i></p>	<p>Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола.  Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола.</p>	



	<p><b>Урок № 58.</b> Подача кондитерских изделий и сладких блюд. <i>Пр.р. № 41 «Составление букета из конфет и печенья».</i></p>	<p>Составлять меню. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления. Разрабатывать пригласительный билет с помощью компьютера</p>	
<p><b>Технологии творческой и опытнической деятельности (10 часов)</b></p>	<p><i>Исследовательская и созидательная деятельность (10 часов)</i></p> <p><b>Урок № 59.</b> Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников.</p> <p><b>Урок № 60.</b> Составление портфолио и разработка электронной презентации.</p> <p><b>Урок № 61.</b> Поисковый и технологический этап выполнения проекта «Декоративная рамка для фотографии».</p> <p><b>Урок № 62.</b> Аналитический этап выполнения проекта. Защита проекта «Декоративная рамка для фотографии».</p> <p><b>Урок № 63.</b> Поисковый и технологический этап выполнения проекта «Лопаточка декоративная».</p> <p><b>Урок № 64.</b> Аналитический этап выполнения проекта. Защита проекта «Лопаточка декоративная».</p> <p><b>Урок № 65.</b> Поисковый и технологический этап выполнения проекта «Аксессуар для летнего отдыха»</p> <p><b>Урок № 66.</b> Аналитический этап выполнения проекта. Защита проекта «Аксессуар для летнего отдыха»</p> <p><b>Урок № 67.</b> Поисковый и технологический этап выполнения проекта «Приготовление сладкого стола»</p>	<p>Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект</p>	<p><b>1.1.1.</b> <b>1.1.2.</b> <b>1.1.3.</b> <b>1.1.4.</b> <b>1.1.5.</b></p>

	<b>Урок № 68.</b> Аналитический этап выполнения проекта. Защита проекта «Приготовление сладкого стола».		
<b>8 класс</b>			
<b>Технологии домашнего хозяйства (4 часа)</b>	<u>Экология жилища (2 часа)</u> <b>Урок № 1.</b> Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском домах. <i>Пр.р. № 1 «Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении».</i> <b>Урок № 2.</b> Современные системы фильтрации воды. <i>Пр.р. № 2 «Ознакомление с системой фильтрации воды Изучение конструкции водопроводных смесителей».</i>	Знакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Знакомиться с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде)	1.1.1. 1.1.2. 1.1.3. 1.1.4. 1.1.5.
	<u>Технологии ремонта элементов систем водоснабжения и канализации (2 часа)</u> <b>Урок № 3.</b> Схемы горячего и холодного водоснабжения в доме. <i>Пр.р. № 3 «Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома».</i> <b>Урок № 4.</b> Работа счётчика расхода воды. <i>Пр.р. № 4 «Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц».</i>	<p>Определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома.</p> <p>Определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц</p>	
<b>Электротехника (12 часов)</b>	<u>Бытовые электроприборы (6 часов)</u> <b>Урок № 5.</b> Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту. <b>Урок № 6.</b> Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. <b>Урок № 7.</b> <i>Пр.р. № 5 «Оценка</i>	Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и домовой сети. Знакомиться с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Знакомиться со способом защиты электронных приборов от скачков напряжения.	1.1.1. 1.1.2. 1.1.3. 1.1.4. 1.1.5.

	<p><i>допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в домашней сети».</i></p> <p><b>Урок № 8.</b> Пути экономии электрической энергии в быту. <i>Пр.р. № 6 «Исследование соотношений потребляемой мощности и силы света различных ламп».</i></p> <p><b>Урок № 9.</b> Электронные приборы. <i>Пр.р. № 7 «Ознакомление с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена».</i></p> <p><b>Урок № 10.</b> <i>Пр.р. № 8 «Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения».</i></p>		
	<p><u><i>Электромонтажные и сборочные технологии (4 часа)</i></u></p> <p><b>Урок № 11.</b> Общие понятия об электрическом токе, силе тока, напряжении и сопротивлении. <i>Пр.р. № 9 «Чтение простой электрической схемы».</i></p> <p><b>Урок № 12.</b> Правила безопасности работы с электроустановками, при выполнении электромонтажных работ.</p> <p><b>Урок № 13.</b> <i>Пр.р. № 10 «Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническим источником тока».</i></p> <p><b>Урок № 14.</b> <i>Пр.р. № 11 «Исследование работы цепи при различных вариантах её сборки».</i></p>	<p>Читать простые электрические схемы. Собирать электрическую цепь из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследовать работу цепи при различных вариантах её сборки. Знакомиться с видами электромонтажных инструментов и приемами их использования; выполнять упражнения по несложному электромонтажу.</p> <p>Использовать пробник для поиска обрыва в простых электрических цепях</p>	
	<p><u><i>Электротехнические устройства с элементами автоматики (2 часа)</i></u></p> <p><b>Урок № 15.</b> Схема квартирной электропроводки. <i>Пр.р. № 12 «Изучение схем квартирной электропроводки. Определение</i></p>	<p>Знакомиться со схемой квартирной электропроводки. Определять расход и стоимость электроэнергии за месяц. Знакомиться с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.</p>	

	<p><i>расхода и стоимости электроэнергии за месяц».</i></p> <p><b>Урок № 16.</b> <i>Пр.р. № 13 «Ознакомление с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики».</i></p>		
<p><b>Семейная экономика</b> <b>(6 часов)</b></p>	<p><i>Бюджет семьи (6 часов)</i></p> <p><b>Урок № 17.</b> <i>Источники семейных доходов и бюджет семьи. Технология построения семейного бюджета.</i></p> <p><b>Урок № 18.</b> <i>Пр.р. № 14 «Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи».</i></p> <p><b>Урок № 19.</b> <i>Технология совершения покупок. Технология ведения бизнеса. Пр.р. № 15 «Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учётом её состава».</i></p> <p><b>Урок № 20.</b> <i>Пр.р. № 16 «Изучение цен на рынке товаров и услуг в целях минимизации расходов в бюджете семьи».</i></p> <p><b>Урок № 21.</b> <i>Пр.р. № 17 «Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей».</i></p> <p><b>Урок № 22.</b> <i>Пр.р. № 18 «Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности: обоснование объектов и услуг, примерная оценка доходности предприятия».</i></p>	<p>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 товаров. Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность.</p>	<p><b>1.1.1.</b></p> <p><b>1.1.2.</b></p> <p><b>1.1.3.</b></p> <p><b>1.1.4.</b></p> <p><b>1.1.5.</b></p>

<p><b>Современное производство и профессиональное самоопределения (4 часа)</b></p>	<p><u>Сферы производства и разделение труда (2 часа)</u>  <b>Урок № 23.</b> Сферы и отрасли современного производства. <i>Пр.р. № 19 «Ознакомление с деятельностью производственного предприятия».</i>  <b>Урок № 24.</b> Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника. <i>Пр.р. № 20 «Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда».</i></p>	<p>Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Профессиональное самоопределение.</p>	<p>1.1.1. 1.1.2. 1.1.3. 1.1.4. 1.1.5.</p>
	<p><u>Профессиональное образование профессиональная карьера (2 часа)</u>  <b>Урок № 25.</b> Роль профессии в жизни человека. Классификация профессий. <i>Пр.р. № 21 «Ознакомление по Единому тарифно - квалификационному справочнику с массовыми профессиями».</i>  <b>Урок № 26.</b> Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности. <i>Пр.р. № 22 «Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности».</i></p>	<p>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 образования. Проводить диагностику склонностей и качеств личности. Строить планы профессионального образования и трудоустройства. Профессиональное самоопределение</p>	<p>.1.1. 1.1.2. 1.1.3. 1.1.4. 1.1.5.</p>
<p><b>Технологии творческой и опытнической деятельности (8 часов)</b></p>	<p><u>Исследовательская и созидательная деятельность (8 часов)</u>  <b>Урок № 27.</b> Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования.  <b>Урок № 28.</b> Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных.</p>	<p>Обосновывать тему творческого проекта. Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных. Разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию с помощью компьютера. Выполнять проект и анализировать результаты работы. Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта.</p>	<p>1.1.1. 1.1.2. 1.1.3. 1.1.4. 1.1.5.</p>

	<p><b>Урок № 29.</b> Выполнение проекта и анализ результатов работы.</p> <p><b>Урок № 30.</b> Оформление пояснительной записки и проведение презентации.</p> <p><b>Урок № 31.</b> Презентация и защита творческого проекта «Семейный бюджет».</p> <p><b>Урок № 32.</b> Презентация и защита творческого проекта «Бизнес-план семейного предприятия».</p> <p><b>Урок № 33.</b> Презентация и защита творческого проекта «Дом будущего».</p> <p><b>Урок № 34.</b> Презентация и защита творческого проекта «Мой профессиональный выбор».</p>		
--	--	--	--

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания  
методического объединения  
учителей

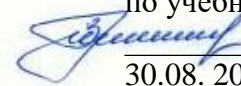
МБОУ СОШ № 4 им. В.В. Шитика ст. Атаманской  
от 29.08.2023 года № 1



Л.В. Левченко

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора  
по учебной работе

 Зоткина Л.Н.

30.08.2023 года.