



Муниципальное бюджетное  
общеобразовательное  
учреждение «Гимназия № 32»



Программа принята  
к работе педагогическим  
советом гимназии  
Протокол № 3 от 22.11. 2019 г.



Утверждаю  
Директор гимназии  
М. В. Морозова  
«22» ноября 2019 г.  
Приказ № 618а от 22.11.2019 г.

Программа рассмотрена на  
методическом объединении  
учителей естественно-технического  
цикла  
Протокол №\_3\_от\_20.11.2019 г.

**Рабочая программа  
по технологии  
для 5-8 классов**

5 класс – 68 часов

6 класс – 68 часов

7 класс – 68 часов

8 класс – 34 часа

Составитель программы  
Друзина Н. В.,  
учитель технологии

Новокузнецк  
2019



## **Планируемые результаты освоения предмета Технология: личностные, метапредметные, предметные**

### **Личностные**

1) воспитание российской гражданской идентичности: патриотизма, уважения к Отечеству, прошлое и настоящее многонационального народа России; осознание своей этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества; усвоение гуманистических, демократических и традиционных ценностей многонационального российского общества; воспитание чувства ответственности и долга перед Родиной;

2) формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию, осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду, развития опыта участия в социально значимом труде;

3) формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира;

4) формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов России и народов мира; готовности и способности вести диалог с другими людьми и достигать в нём взаимопонимания;

5) освоение социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества; участие в школьном самоуправлении и общественной жизни в пределах возрастных компетенций с учётом региональных, этнокультурных, социальных и экономических особенностей;

6) развитие морального сознания и компетентности в решении моральных проблем на основе личностного выбора, формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам;



7) формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, детьми старшего и младшего возраста, взрослыми в процессе образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности;

8) формирование ценности здорового и безопасного образа жизни; усвоение правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей, правил поведения на транспорте и на дорогах;

9) формирование основ экологической культуры соответствующей современному уровню экологического мышления, развитие опыта экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях;

10) осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи;

11) развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера.

### **Метапредметные**

1) умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учёбе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности;

2) умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;

3) умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;

4) умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения;

5) владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности;

6) умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и

критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать выводы;

7) умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;

8) смысловое чтение;

9) умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учёта интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать своё мнение;

10) умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью;

11) формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее ИКТ– компетенции); развитие мотивации к овладению культурой активного пользования словарями и другими поисковыми системами

12) формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

### **Предметные**

- 1) осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
- 2) овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- 3) овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- 4) формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- 5) развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области



применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;

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



	5класс	6класс	7класс	8класс
<b>Кулинария</b>				
Ученик научится (базовый уровень)	Самостоятельно готовить простые кулинарные блюда из яиц, овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.	Самостоятельно готовить простые кулинарные блюда из молочных продуктов, рыбы и морепродуктов, круп, бобовых, макаронных изделий, различных видов теста, требования и соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.	Самостоятельно готовить простые кулинарные блюда из мяса, молочных продуктов, заготавливать продукты впрок (варенье, повидло), соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.	Самостоятельно готовить кулинарные блюда из различных видов теста: песочного, дрожжевого, бездрожжевого, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.
Ученик получит возможность научиться(повышенный уровень)	Организовывать свое рациональное питание в домашних условиях, экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов, оформлять приготовленные блюда.	Выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, витаминах, минеральных веществах, применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях	Составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма.	Определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.



		сохранения в них питательных веществ.		
<b>Создание изделий из текстильных материалов</b>				
Ученик научится (базовый уровень)	Изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования простые модели швейных изделий, выполнять ВТО.	Изготавливать юбку с помощью ручных инструментов и швейной машины, пользоваться технологической документацией, выполнять ВТО.	Изготавливать ночную сорочку, пользоваться технологической документацией, выполнять ВТО.	
Ученик получит возможность научиться (повышенный уровень)	Выполнять несложные приемы моделирования фартука, определять и исправлять дефекты	Выполнять приемы моделирования юбки, определять и исправлять дефекты, выполнять художественную отделку.	Выполнять приемы моделирования ночной сорочки, исправлять дефекты, определять основные стили одежды и современное направление моды.	
<b>Декоративно-прикладное творчество</b>				
Ученик научится (базовый уровень)	Изготавливать прихватку по заданным критериям с использованием ручных инструментов, приспособлений.  Соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными	Изготавливать изделие с вышивкой крестом, пользоваться технологической документацией, соблюдать безопасные приемы труда. Осуществлять контроль	Изготавливать салфетку (вязание крючком), пользоваться технологической картой, соблюдая безопасные приемы труда, осуществляя контроль качества.	Изготавливать изделие с вышивкой гладью, пользоваться технологической документацией, выполнять ВТО, соблюдать ТБ, осуществлять контроль



	инструментами, приспособлениями. Осуществлять визуально контроль качества.	качества.		качества.
Ученик получит возможность научиться (повышенный уровень)	Изготавливать изделие декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера.	Изготавливать изделие декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера.	Изготавливать изделие декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера.	Изготавливать изделие декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов.
<b>Технология творческой и опытнической деятельности</b>				
Ученик научится (базовый уровень)	Планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту, осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта. Представлять результаты выполненного проекта: готовить пояснительную записку; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.	Планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту, осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта. Представлять результаты выполненного проекта: готовить	Планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту, осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта. Представлять результаты выполненного проекта: готовить	Планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту, осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта. Представлять результаты выполненного проекта: готовить





		пояснительную записку; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.	пояснительную записку; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.	пояснительную записку; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.
Ученик получит возможность научиться(повышенный уровень)	Организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий. Осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.	Организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий. Осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.	Организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий. Осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.	Организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий. Осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.
<b>Современное производство и профессиональное самоопределение</b>				
Ученик научится (базовый уровень)				Планировать варианты личной проф. карьеры и путей получения проф. образования на основе



				соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.
Ученик получит возможность научиться(повышенный уровень)				Планировать профессиональную карьеру; рационально выбирать пути продолжения образования; ориентироваться в информации по трудоустройству.

## Содержание предмета Технология

### 5класс

#### **Тема 1. Технологии домашнего хозяйства. (2 ч.)**

*Интерьер кухни, столовой.* Понятие об интерьере. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи, санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зоны. Оборудование кухни. Цветовое решение. Проектирование кухни с помощью ПК.

#### **Тема 2. Электротехника. (2 ч.)**

*Бытовые электроприборы. Санитария и гигиена на кухне.* Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготавливающим пищу, хранению продуктов и готовых блюд. Безопасные приемы работы на кухне. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

#### **Тема 3. Кулинария. (10 ч.)**

*Физиология питания. Бутерброды и горячие напитки (2 ч.).* Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Виды горячих напитков. Приготовление бутербродов, горячих напитков.

*Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2 ч.).* Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Технология приготовления блюд. Подача готовых блюд. Приготовление каши.

*Блюда из овощей и фруктов (2 ч.).* Питательная ценность овощей и фруктов. Способы хранения. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Общие правила механической кулинарной обработки. Формы нарезки. Значение и виды тепловой обработки. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Приготовления салата из сырых овощей.



*Блюда из яиц.* Значение яиц в питании человека. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Способы варки. Жарение яиц. Приготовление яичницы.

*Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку (2 ч.).* Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Сервировка стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом. Разработка меню завтрака. Сервировка стола к завтраку.

#### **Тема 4. Создание изделий из текстильных материалов. (24 ч.)**

*Классификация текстильных волокон. Способы получения натуральных волокон растительного происхождения(2 ч.).* 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. Составление коллекции натуральных тканей растительного происхождения.

*Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения (2 ч.).* Свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани. Определение направления долевой нити.

*Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом (2 ч.).* Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток. Правила безопасной работы. Приемы работы на швейной машине.

*Назначение и выполнение стачного шва (2 ч.).* Виды стачного шва. Закрепление машинной строчки в начале и конце работы. Назначение стачного шва. Выполнение стачного шва.

*Назначение и выполнение шва вподгибку (2 ч.)* Виды шва вподгибку. Назначение шва вподгибку. Выполнение шва вподгибку.

*Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия (2 ч.).* Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров



швейного изделия. Правила снятия мерок. Правила безопасной работы. Снятие мерок.

*Особенности построения выкроек (2 ч.).* Особенности построения чертежа фартука. Копирование готовой выкройки. Подготовка выкройки к раскрою. Построение чертежа фартука.

*Раскрой швейного изделия(2 ч.).* Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани. Инструменты и приспособления для раскроя. Выкраивание деталей. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы. Раскрой фартука.

*Обработка срезов нижней части фартука (2 ч.).* Обработка нижнего и боковых срезов фартука швом вподгибку с закрытым срезом. Профессии закройщик, портной.

*Обработка кармана и его соединение с фартуком (2 ч.).* Обработка верхнего среза кармана швом вподгибку с закрытым срезом. Соединение кармана с фартуком.

*Обработка пояса(2 ч.).* Обработка концов пояса стачным швом. Вывертывание концов пояса.

*Соединение пояса с фартуком (2 ч.).* Выполнение защипов. Приметывание и притачивание пояса.

## **Тема 5. Художественные ремесла (10 ч.)**

*Декоративно-прикладное искусство(2 ч.).* Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края. Приемы украшения праздничной одежды.

*Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства(2 ч.).* Понятие композиции. Правила, приемы и средства композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.

*История создания изделия из лоскутков. Традиционные узоры в лоскутном шитье(2 ч.).* Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутков.



Возможности лоскутной пластики. Традиционные узоры. Изготовление шаблонов. Выбор узора. Раскрой прихватки.

*Изготовление прихватки(2 ч.).* Создание лоскутного верха (соединение деталей между собой).

*Изготовление прихватки(2 ч.).* Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

## **Тема 6. Технологии творческой и опытнической деятельности (20 ч.)**

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия. Подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчет затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

### **6класс**

## **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч.)**

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

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

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

Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

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

Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения.

*Практическая работа.* Изготовление макета оформления окон.

## **Раздел «Кулинария» (14 ч.)**

### **Тема 2. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду (2 ч.)**

*Теоретические сведения.* Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

*Практическая работа.* Составление меню обеда. Определение калорийности блюд. Сервировка стола к обеду.

### **Тема 3. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (4 ч.)**

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

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

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

*Практическая работа.* Определение свежести рыбы. Приготовление салата из морепродуктов. Приготовление ухи.

### **Тема 4. Блюда из мяса (4 ч.)**



*Теоретические сведения.* Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

*Практическая работа.* Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов. Приготовление лапши с мясом, котлет.

### **Тема 5. Блюда из птицы (2 ч.)**

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

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

*Практическая работа.* Приготовление салата «Оливье»

### **Тема 6. Заправочные супы (2 ч.)**

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

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

*Практическая работа.* Приготовление заправочного супа.

## **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч.)**

### **Тема 7. Свойства текстильных материалов (2 ч.)**



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

*Практическая работа.* Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

### **Тема 8. Конструирование швейных изделий (4 ч.)**

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

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

### **Тема 9. Моделирование швейных изделий (2 ч.)**

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

*Практическая работа.* Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

### **Тема 10. Швейная машина (2 ч.)**

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



нити. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины. Подготовка выкройки к раскрою.

*Практическая работа.* Устранение дефектов машинной строчки. Применение приспособлений к швейной машине.

## **Тема 11. Технология изготовления швейных изделий (12ч.)**

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

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

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

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

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

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

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

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

*Практическая работа.* 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.

## **Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч.)**

### **Тема 12. Вязание крючком (4 ч.)**

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

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

*Практическая работа.* Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами. Выполнение плотного вязания по кругу.

### **Тема 13. Вязание спицами (4 ч.)**

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

*Практическая работа.* Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями. Разработка схемы жаккардового узора на ПК.



## **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (21 ч.)**

### **Тема 14. Исследовательская и созидательная деятельность (21ч.)**

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

*Практические работы.* Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

#### **7 класс**

## **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч.)**

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

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

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

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



*Практическая работа.* Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

### **Тема 2. Гигиена жилища (1 ч.)**

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

*Практическая работа.* Генеральная уборка кабинета технологии. Подбор моющих средств для уборки помещения.

### **Раздел «Электротехника» (1 ч.)**

### **Тема 3. Бытовые электроприборы (1 ч.)**

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

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

### **Раздел «Кулинария» (5 ч.)**

### **Тема 4. Блюда из молока и кисломолочных продуктов (1 ч.)**

*Теоретические сведения.* Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология



приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции.

*Практическая работа.* Определение качества молока и молочных продуктов. Приготовление молочного супа, молочной каши.

### **Тема 5. Изделия из жидкого теста (1 ч.)**

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

*Практическая работа.* Приготовление изделий из жидкого теста.

### **Тема 6. Виды теста и выпечки (1 ч.)**

*Теоретические сведения.* Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецепттура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

*Практическая работа.* Приготовление изделий из песочного теста.

### **Тема 7. Сладости, десерты, напитки (1 ч.)**

*Теоретические сведения.* Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепттура, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

*Практическая работа.* Приготовление сладких блюд и напитков.

## **Тема 8. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет (1 ч.)**

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

*Практическая работа.* Разработка меню. Сервировка сладкого стола.

## **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (8ч.)**

### **Тема 9. Свойства текстильных материалов (1ч.)**

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

*Практическая работа.* Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

### **Тема 10. Конструирование швейных изделий (1 ч.)**

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

*Практическая работа.* Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

### **Тема 11. Моделирование швейных изделий (1 ч.)**

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



*Практическая работа.* Моделирование юбки.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

### **Тема 12. Швейная машина (1 ч.)**

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

*Практическая работа.* Уход за швейной машиной: чистка и смазка. Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине.

### **Тема 13. Технология изготовления швейных изделий (4ч.)**

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

Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой.

Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и байтовой складок.

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

Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка



нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

*Практическая работа.* Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

Обработка складок.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза.

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

## **Раздел «Художественные ремёсла»(8 ч.)**

### **Тема 14. Ручная роспись тканей (4 ч.)**

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

*Практическая работа.* Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

### **Тема 15. Вышивание (4 ч.)**

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

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

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

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



*Практическая работа.* Выполнение образца вышивки в технике крест. Выполнение образца вышивки гладью, французским узелком, рококо.

## **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (10 ч.)**

### **Тема 16. Исследовательская и созидательная деятельность (10 ч.)**

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

*Практические работы.* Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

## **8класс**

### **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4 ч.)**

#### **Тема 1. Экология жилища (2 ч.)**

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

*Практическая работа.* Изучение конструкции водопроводных смесителей.

#### **Тема 2. Водоснабжение и канализация в доме (2 ч.)**

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

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

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

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

## **Раздел «Электротехника» (12 ч.)**

### **Тема 3. Бытовые электроприборы (6 ч.)**

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

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

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

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

*Практическая работа.* Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Ознакомление с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.



#### **Тема 4. Электромонтажные и сборочные технологии(4 ч.)**

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

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

Правила безопасной работы с электроустановками, при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

*Практическая работа.* Чтение простой электрической схемы. Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследование работы цепи при различных вариантах её сборки. Электромонтажные работы: ознакомление с видами электромонтажных инструментов и приемами их использования; выполнение упражнений по механическому оконцеванию, соединению и ответвлению проводов.

#### **Тема 5. Электротехнические устройства с элементами автоматики (2 ч.)**

*Теоретические сведения.* Принципы работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей. Схема квартирной электропроводки. Подключение бытовых приёмников электрической энергии. Работа счётчика электрической энергии. Способы определения расхода и стоимости электрической энергии. Возможность одновременного включения нескольких бытовых приборов в сеть с учётом их мощности. Пути экономии электрической энергии.

Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Правила безопасной

работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.

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

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

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

### **Тема 6. Бюджет семьи (6 ч.)**

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

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

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

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

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

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



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

## **Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» (4 ч.)**

### **Тема 7. Сферы производства и разделение труда (2 ч.)**

*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.

*Практическая работа.* Ознакомление с деятельностью производственного предприятия. Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

### **Тема 8. Профессиональное образование и профессиональная карьера (2 ч.)**

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

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

Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Профессиограмма и психограмма профессии. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика условий посту-



пления. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности. Здоровье и выбор профессии.

*Практическая работа.* Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Ознакомление с профессиограммами массовых для региона профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда.

Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства. Составление плана физической подготовки к предполагаемой профессии.

### **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (8 ч.)**

#### **Тема 9. Исследовательская и созидательная деятельность (8 ч.)**

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

*Практические работы.* Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных.

Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием ПК.

Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации.





## Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждого раздела

### 5 класс

№ урока	Наименование раздела, темы	Количество часов, отводимое на изучение раздела, темы
	<b>Раздел «Технология домашнего хозяйства»</b>	<b>2ч</b>
1,2	Интерьер кухни, столовой.	2
	<b>Раздел «Кулинария»</b>	<b>12ч</b>
3,4	Бытовые электроприборы. Санитария и гигиена на кухне.	2
5,6	Физиология питания. Бутерброды и горячие напитки.	2
7,8	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	2
9,10	Блюда из овощей и фруктов.	2
11,12	Блюда из яиц.	2
13, 14	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.	2
	<b>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»</b>	<b>24ч</b>
15, 16	Классификация текстильных волокон. Способы получения натуральных волокон растительного происхождения.	2
17,18	Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения.	2
19,20	Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом.	2
21,22	Назначение и выполнение стачного шва	2
23,24	Назначение и выполнение шва вподгибку.	2
25,26	Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия.	2
27,28	Особенности построения выкроек.	2
29,30	Раскрой швейного изделия.	2
31,32	Обработка срезов нижней части фартука.	2
33,34	Обработка кармана и его соединение с фартуком.	2
35,36	Обработка пояса.	2
37,38	Соединение пояса с фартуком.	2
	<b>Раздел «Художественные ремесла»</b>	<b>10ч</b>





№ урока	Наименование раздела, темы	Количество часов, отводимое на изучение раздела, темы
39,40	Декоративно-прикладное искусство.	2
41,42	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства.	2
43,44	История создания изделий из лоскутков. Традиционные узоры в лоскутном шитье.	2
45,46, 47,48	Изготовление прихватки в лоскутной технике	4
	<b>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»</b>	<b>20ч</b>
49,50	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектов.	2
51, 52	. Выбор и обоснование творческого проекта.	2
53,54	Технология изготовления изделия.	2
55,56, 57,58, 59,60	Изготовление изделия.	6
61,62, 63,64, 65,66	Оформление документации.	6
67, 68	Защита проекта.	2

**6 класс**

№ урока	Наименование раздела, темы	Количество часов, отводимое на изучение раздела, темы
	<b>Технологии домашнего хозяйства</b>	<b>2ч</b>
1,2	Интерьер жилого дома. Комнатные растения в интерьере.	2
	<b>Кулинария</b>	<b>14ч</b>
3, 4	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.	2
5, 6	Виды рыбы и нерыбных продуктов моря.	2
7,8	Тепловая обработка рыбы.	2
9, 10	Виды мяса и субпродуктов.	2
11, 12	Виды тепловой обработки мяса.	2
13,14	Блюда из птицы.	2
15,16	Заправочные супы.	2
	<b>Создание изделий из текстильных материалов</b>	<b>22ч</b>



№ урока	Наименование раздела, темы	Количество часов, отводимое на изучение раздела, темы
17, 18	Виды и свойства искусственных и синтетических тканей.	2
19, 20	Устройство машинной иглы. неполадки в работе швейной машины.	2
21, 22	Понятие о плечевой одежде. Снятие мерок.	2
23, 24	Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	2
25, 26	Моделирование ночной сорочки.	2
27, 28	Раскрой ночной сорочки.	2
29, 30	Виды обработки низа рукава.	2
31, 32	Виды обработки выреза горловины.	2
33, 34	Обработка выреза горловины обтачкой.	2
35, 36	Обработка боковых швов.	2
37, 38	Виды обработки нижнего среза ночной сорочки.	2
	<b>Художественные ремесла</b>	<b>8ч</b>
39, 40	Основные виды петель при вязании крючком.	2
41, 42	Вязание крючком.	2
43, 44	Вязание спицами.	2
45, 46	Вязание спицами.	2
	<b>Технологии творческой и опытнической деятельности</b>	<b>22ч</b>
47, 48	Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе.	2
49, 50	Выбор и обоснование творческого проекта.	2
51, 52	Технология изготовления изделия.	2
53, 54, 55, 56, 57, 58	Изготовление изделия.	6
59, 60, 61, 62, 63, 64	Оформление документации.	6
65,66	Подготовка доклада для защиты творческого проекта.	2
67, 68	Защита проекта.	2

**7 класс**

№ урока	Наименование раздела, темы	Количество часов, отводимое на изучение раздела, темы
	<b>Технологии домашнего хозяйства</b>	<b>3ч</b>
1	Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере.	1
2	Гигиена жилища.	1
3	Бытовые электроприборы.	1
	<b>Кулинария</b>	<b>5ч</b>
4	Блюда из молока и кисломолочных продуктов.	1
5	Изделия из жидкого теста.	1
6	Виды теста и выпечки.	1
7	Сладости, десерты, напитки.	1
8	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.	1
	<b>Художественные ремесла</b>	<b>8ч</b>
9	Ручная роспись ткани. Виды батика.	1
10	Технологии горячего и холодного батика	1
11	Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных стежков.	1
12	Технология выполнения крестообразных стежков.	1
13	Технология выполнения художественной глади.	1
14	Технология выполнения белой глади.	1
15	Технология выполнения владимирской глади	1
16	Технология вышивки атласными лентами.	1
	<b>Технологии творческой и опытнической деятельности</b>	<b>10ч</b>
17	Выбор и обоснование творческого проекта	1
18	Технология изготовления изделия.	1
19, 20, 21, 22	Изготовление изделия.	4
23, 24, 25	Оформление документации.	3
26	Защита проекта.	1
	<b>Создание изделия из текстильных материалов</b>	<b>8ч</b>
27	Свойства текстильных материалов.	1
28	Швейная машина.	1
29	Снятие мерок. Построение чертежа прямой юбки.	1
30	Моделирование юбки.	1



№ урока	Наименование раздела, темы	Количество часов, отводимое на изучение раздела, темы
31	Технология обработки вытачек, боковых швов.	1
32	Обработка среднего шва с застежкой- молнией.	1
33	Обработка верхнего среза юбки прямым притачным поясом.	1
34	Выметывание петли и пришивание пуговицы.	1

**8 класс**

№ урока	Наименование раздела, темы	Количество часов, отводимое на изучение раздела, темы
	<b>Технологии домашнего хозяйства</b>	<b>4ч</b>
1, 2	Экология жилища.	2
3, 4	Водоснабжение и канализация в доме.	2
	<b>Электротехника</b>	<b>12ч</b>
5, 6	Виды и принцип действия электронагревательных приборов.	2
7, 8	Назначение, устройство, правила эксплуатации рефлектора, воздухонагревателя, радиатора.	2
9	Устройство и принцип действия электрического фена.	1
10	Виды, принцип работы, правила эксплуатации стиральных машин – автоматов.	1
11, 12	Электрический ток.	2
13	Электрическая цепь. Материалы и инструменты для электромонтажных работ.	1
14	Монтаж и соединение установочных проводов и установочных изделий.	1
15	Электропроводка в квартире. Работа электросчетчика.	1
16	Устройство и принцип работы эл. утюга с элементами автоматики..	1
	<b>Семейная экономика</b>	<b>6ч</b>
17	Потребности семьи.	1
18, 19	Бюджет семьи.	2
20	Технология совершения покупок.	1
21, 22	Предпринимательская деятельность семьи.	2
	<b>Современное производство и профессиональное самоопределение</b>	<b>4ч</b>
23	Роль профессии в жизни человека. Классификация профессий.	1
24	Профессиональные интересы, склонности и способности.	1
25	Профессиограмма и психограмма профессии.	1
26	Карьера в профессиональной деятельности.	1



№ урока	Наименование раздела, темы	Количество часов, отводимое на изучение раздела, темы
	<b>Технологии творческой и опытнической деятельности</b>	<b>8ч</b>
	Выбор и обоснование проекта.	1
28	Технология изготовления изделия.	1
29, 30, 31, 32	Изготовления изделия.	4
33	Оформление документации.	1
34	Защита проекта.	1