

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Министерство образования Кировской области

Кировская область

КОГОАУ «Гимназия г. Уржума»

РАССМОТРЕНО
На заседании ШМО
Протокол 1
от «28» августа 2023 г.

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УР
«29» августа 2023 г.

УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора
КОГОАУ "Гимназия г. Уржума"
№ 87-о от «30» августа 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного предмета «Технология»

для обучающихся 5-8 классов

г. Уржум 2023

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по предмету «Технология» для 5-8 класса составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования, с учетом примерной основной образовательной программы основного общего образования Министерства образования и науки Российской Федерации (2011, 2015 гг.), на основе программы «Технология» (Направление «Технология ведения дома» 5-9 классы (М.: Вентана-Граф, 2014)).

Содержание программы соответствует учебникам:

- Н.В. Сеница Технология. Технология ведения дома: 5 класс / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко – М.: Вентана-Граф, 2012
- Н.В. Сеница Технология. Технология ведения дома 6 класс / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. - М.: Вентана-Граф, 2014
- Н.В. Сеница Технология. Технология ведения дома 7 класс / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2015
- Технология. 8 класс: учебник для общеобразовательных организаций/ В.Д. Симоненко, А.А. Электров, Б.А. Гончаров. – М.: Вентана-Граф, 2017

Программа реализуется из расчета 2 часа в неделю в 5-7 классах, 1 час в неделю в 8 классе.

В 2023 -2024 учебном году программа реализуется в 7-8 классах.

II. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЕ ДОМА» В 5-8 КЛАССЕ

Личностные результаты:

- воспитание российской гражданской идентичности: патриотизма, уважения к Отечеству, 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;
- 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;
- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира;
- освоение социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, взрослыми в процессе образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности;
- формирование основ экологической культуры соответствующей современному уровню экологического мышления, развитие опыта экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях;
- осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи;

Метапредметные результаты:

- 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;
- умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;
- 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;
- умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения;
- владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности;
- 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;
- умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;
- смысловое чтение;
- 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;
- 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;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее ИКТ– компетенции);
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Регулятивные УУД:

1. Умение самостоятельно определять цели обучения, ставить и формулировать новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности. Обучающийся сможет:
 - анализировать существующие и планировать будущие образовательные результаты;

- идентифицировать собственные проблемы и определять главную проблему;
 - выдвигать версии решения проблемы, формулировать гипотезы, предвосхищать конечный результат;
 - ставить цель деятельности на основе определенной проблемы и существующих возможностей;
 - формулировать учебные задачи как шаги достижения поставленной цели деятельности.
2. Умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач. Обучающийся сможет:
- определять необходимые действие(я) в соответствии с учебной и познавательной задачей и составлять алгоритм их выполнения;
 - обосновывать и осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения учебных и познавательных задач;
 - выбирать из предложенных вариантов и самостоятельно искать средства/ресурсы для решения задачи/достижения цели;
 - составлять план решения проблемы (выполнения проекта, проведения исследования).
3. Владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной. Обучающийся сможет:
- соотносить реальные и планируемые результаты индивидуальной образовательной деятельности и делать выводы;
 - принимать решение в учебной ситуации и нести за него ответственность;
 - самостоятельно определять причины своего успеха или неуспеха и находить способы выхода из ситуации неуспеха.

Познавательные УУД:

4. 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, по аналогии) и делать выводы. Обучающийся сможет:
- подбирать слова, соподчиненные ключевому слову, определяющие его признаки и свойства;
 - выделять общий признак двух или нескольких предметов или явлений и объяснять их сходство;
 - объединять предметы и явления в группы по определенным признакам, сравнивать, классифицировать и обобщать факты и явления;
 - излагать полученную информацию, интерпретируя ее в контексте решаемой задачи;
 - делать вывод на основе критического анализа разных точек зрения, подтверждать вывод собственной аргументацией или самостоятельно полученными данными.
5. Умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач. Обучающийся сможет:
- обозначать символом и знаком предмет и/или явление;
 - определять логические связи между предметами и/или явлениями, обозначать данные логические связи с помощью знаков в схеме;
 - строить модель/схему на основе условий задачи и/или способа ее решения;

- переводить сложную по составу (многоаспектную) информацию из графического или формализованного (символьного) представления в текстовое, и наоборот;
- строить схему, алгоритм действия на основе имеющегося знания об объекте, к которому применяется алгоритм.

Смысловое чтение. Обучающийся сможет:

- находить в тексте требуемую информацию (в соответствии с целями своей деятельности);
- ориентироваться в содержании текста, понимать целостный смысл текста, структурировать текст.

6. Формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации. Обучающийся сможет:

- определять свое отношение к природной среде;
- проводить причинный и вероятностный анализ экологических ситуаций.

7. Развитие мотивации к овладению культурой активного использования словарей и других поисковых систем. Обучающийся сможет:

- определять необходимые ключевые поисковые слова и запросы;
- формировать множественную выборку из поисковых источников для объективизации результатов поиска;
- соотносить полученные результаты поиска со своей деятельностью.

Коммуникативные УУД:

8. 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 учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение. Обучающийся сможет:

- определять возможные роли в совместной деятельности;
- играть определенную роль в совместной деятельности;
- выделять общую точку зрения в дискуссии;
- договариваться о правилах и вопросах для обсуждения в соответствии с поставленной перед группой задачей;
- организовывать учебное взаимодействие в группе (определять общие цели, распределять роли, договариваться друг с другом и т. д.);

9. Формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее – ИКТ). Обучающийся сможет:

- целенаправленно искать и использовать информационные ресурсы, необходимые для решения учебных и практических задач с помощью средств ИКТ;
- использовать компьютерные технологии (включая выбор адекватных задаче инструментальных программно-аппаратных средств и сервисов) для решения информационных и коммуникационных учебных задач, в том числе: докладов, рефератов, создание презентаций и др.;
- соблюдать информационную гигиену и правила информационной безопасности.

Предметные результаты

Изучение предметной области «Технология» должно обеспечить:

- развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;
- активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;
- совершенствование умений выполнения учебно-исследовательской и проектной деятельности;
- формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;
- формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

Предметные результаты изучения предметной области «Технология» должны отражать:

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;

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

Ученик 5 класса научится:

Кулинария

Выпускник научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей, яиц, круп, бобовых и макаронных изделий, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Выпускник получит возможность научиться:

- оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;

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

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

- *выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;*
- *выполнять художественную отделку швейных изделий;*
- *изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства.*

Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

- *организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;*
- *осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.*

Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития

Выпускник научится:

- осознавать роль техники и технологий для прогрессивного развития общества, называть и характеризовать актуальные технологии производства;
- называть и характеризовать перспективные технологии производства и обработки материалов.

Выпускник получит возможность научиться:

- *приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах производства и обработки материалов, производства продуктов питания.*

Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся

Выпускник научится:

- следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;
- проводить оценку и испытание полученного продукта;
- проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;
- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:
- изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования рабочих инструментов/ технологического оборудования);
- проводить и анализировать разработку и/ или реализацию проектов, предполагающих:
- планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
- разработку плана продвижения продукта;
- Выпускник получит возможность научиться:
- *выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;*
- *представлять деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;*
- *оценивать коммерческий потенциал продукта и/ или технологии.*

Ученик 6 класса научится:

Кулинария

Выпускник научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из молока и молочных продуктов, рыбы, птицы, мяса, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Выпускник получит возможность научиться:

- *составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;*
- *экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом.*

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

- *использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;*
- *выполнять художественную отделку швейных изделий.*

Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

- *организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;*

- *осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.*

Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития

Выпускник научится:

- формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда;
- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества.

Выпускник получит возможность научиться:

- *приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах производства и обработки материалов, производства продуктов питания.*

Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся

Выпускник научится:

- следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;
- проводить оценку и испытание полученного продукта;
- проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;
- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:
 - изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов/ технологического оборудования;
- определение характеристик и разработку материального продукта;
- встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;
- изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;
- проводить и анализировать разработку и/ или реализацию проектов, предполагающих:
 - планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
 - планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;

- разработку плана продвижения продукта;

Выпускник получит возможность научиться:

- *выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;*
- *представлять деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;*
- *оценивать коммерческий потенциал продукта и/или технологии.*

Ученик 7 класса научится: Кулинария

Выпускник научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из фруктов, молока и молочных продуктов, различных видов теста, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Выпускник получит возможность научиться:

- *применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;*
- *экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;*
- *определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;*
- *выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.*

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

- *определять и исправлять дефекты швейных изделий;*
- *выполнять художественную отделку швейных изделий;*
- *изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;*

- *определять основные стили в одежде и современные направления моды.*

Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

- *организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;*
- *осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.*

Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития

Выпускник научится:

- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
- называть и характеризовать перспективные технологии производства и обработки материалов;

Выпускник получит возможность научиться:

- *приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах производства и обработки материалов, производства продуктов питания.*

Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся

Выпускник научится:

- следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
 - оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;
 - проводить оценку и испытание полученного продукта;
 - проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;
 - описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
 - анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
 - проводить и анализировать разработку и или реализацию прикладных проектов, предполагающих:
 - изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением сложных (требующих регулирования настройки) рабочих инструментов технологического оборудования;
 - определение характеристик и разработку материального продукта;
 - встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;
 - изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;
 - проводить и анализировать разработку и или реализацию проектов, предполагающих:
 - планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
 - планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
 - разработку плана продвижения продукта;
- Выпускник получит возможность научиться:
- *выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;*
 - *представлять деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;*
 - *оценивать коммерческий потенциал продукта и или технологии.*

Ученик 8 класса научится: Электротехника

Выпускник научится:

- разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей.

Выпускник получит возможность научиться:

- *составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет).*

Современное производство и профессиональное самоопределение

Выпускник научится построению 2—3 вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на рынке труда.

Выпускник получит возможность научиться:

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

Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения

Выпускник научится:

- характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития, характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития,
- разъяснять социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,
- характеризовать группы предприятий региона проживания, характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения,
- анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений,
- анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории,
- анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности,
- получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,
- получит опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

Выпускник получит возможность научиться:

- *предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;*

- *анализировать социальный статус произвольно заданной социально- профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.*

Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

- *организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;*
- *осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.*

Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития

Выпускник научится:

- называть и характеризовать актуальные технологии производства,
- называть и характеризовать перспективные технологии производства и обработки материалов;

Выпускник получит возможность научиться:

- *приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах производства и*
- *обработки материалов, производства продуктов питания.*

Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся

Выпускник научится:

- следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;
- проводить оценку и испытание полученного продукта;
- проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;
- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- проводить и анализировать разработку и или реализацию прикладных проектов, предполагающих:
 - изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования настройки) рабочих инструментов/ технологического оборудования;
 - определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
 - встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;
 - изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;
- проводить и анализировать разработку и или реализацию проектов, предполагающих:
 - планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
 - планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
 - разработку плана продвижения продукта;

Выпускник получит возможность научиться:

- *выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;*
- *представлять деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;*
- *оценивать коммерческий потенциал продукта и/ или технологии.*

III. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Название темы	Основное содержание
5 класс	
Раздел «Кулинария»	
Санитария и гигиена	Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при

	<p>кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений.</p> <p>Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.</p> <p>Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций.</p> <p>Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.</p>
Физиология питания	<p>Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах.</p> <p>Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.</p> <p>Физиологические основы рационального питания. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.</p> <p>Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ.</p> <p>Понятие о микроорганизмах; полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты; органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.</p>
Блюда из яиц, бутерброды, горячие напитки	<p>Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд.</p> <p>Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки.</p> <p>Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.</p> <p>Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорта чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания.</p> <p>Сорта кофе и какао. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао. Требования к качеству готовых напитков.</p>
Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	<p>Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш.</p>

	<p>Кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В.</p> <p>Способы варки макаронных изделий.</p> <p>Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.</p> <p>Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий.</p>
Блюда из овощей	<p>Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Влияние ее на качество и сохранность продуктов.</p> <p>Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования.</p> <p>Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей. Определение количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях.</p> <p>Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения.</p> <p>Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей.</p> <p>Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.</p> <p>Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску, и листьями зелени.</p> <p>Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание, пассерование, бланширование). Преимущества и недостатки различных способов варки овощей.</p> <p>Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.</p>
Сервировка стола. Этикет	<p>Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.</p> <p>Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.</p>
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»	
Свойства текстильных материалов	Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон.

	Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды переплетений нитей в тканях.
Элементы машиноведения	Бытовая швейная машина, ее технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.
Конструирование швейных изделий	Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека. Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий.
Моделирование швейных изделий	Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Художественное оформление народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие.
Технология изготовления швейных изделий	Ручные стежки и строчки. Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения. Подготовка ткани к раскрою. Инструменты и приспособления для раскроя. Правила выполнения следующих технологических операций: — обработка деталей кроя; — обработка карманов, поясов, бретелей. Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных волокон. Контроль качества готового изделия.
Раздел «Художественные ремесла»	
Декоративно-прикладное искусство	Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах. Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам.
Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов	Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиции. Понятие о ритмической или пластической композиции, ее тональное решение. Симметричные и асимметричные композиции, их основные решения в построении. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно-прикладного искусства.

декоративно-прикладного искусства	Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм. Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Возможности графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов композиций, в изучении сочетания различных цветов.
Лоскутное шитье	Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.
Раздел «Технология домашнего хозяйства»	
Интерьер кухни, столовой	Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.
Бытовые электроприборы	Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту. Общие сведения о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников.
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»	
Исследовательская и созидательная деятельность	Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.
	Реклама. Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности.
Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся	Способы представления технической и технологической информации. Эскизы и чертежи. Технологическая карта. Алгоритм. Техники проектирования, конструирования, моделирования. Способы соединения деталей. Технологический узел. Понятие модели. Изготовление материального продукта с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов технологического оборудования (практический этап проектной деятельности) Разработка и реализация персонального проекта, направленного на разрешение лично значимой для обучающегося проблемы. Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта.
6 класс	
Раздел «Кулинария»	

Блюда из рыбы и морепродуктов	<p>Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки.</p> <p>Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов.</p> <p>Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования.</p> <p>Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической и тепловой кулинарной обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов.</p> <p>Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.</p>
Блюда из птицы	<p>Виды сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы.</p> <p>Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы. Посуда и оборудование для тепловой кулинарной обработки птицы. Способы разрезания птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу.</p>
Блюда из мяса	<p>Значение и место мясных блюд в питании. Понятие о пищевой ценности мяса. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества мяса. Условия и сроки хранения мяса и мясных полуфабрикатов.</p> <p>Оборудование и инвентарь, применяемые для механической и тепловой кулинарной обработки мяса. Технология приготовления мясных блюд.</p> <p>Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу.</p>
Заправочные супы	<p>Значение супов в рационе питания. Технология приготовления мясных бульонов, используемых для приготовления заправочных супов. Способы очистки бульона.</p> <p>Технология приготовления заправочных супов. Значение соотношения воды и остальных продуктов в супах. Оформление готового супа зеленью петрушки, укропа, зеленого лука. Оценка качества супа и подача его к столу.</p>
Сервировка стола. Этикет	<p>Особенности сервировки стола к обеду. Набор столовых приборов и посуды. Правила пользования столовыми приборами.</p> <p>Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта.</p>
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»	
Свойства текстильных материалов	Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства искусственных волокон.

	<p>Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых материалов. Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. Способы обнаружения химических волокон в тканях.</p>
<p>Элементы машиноведения</p>	<p>Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации. Характеристики и области применения современных швейных, краеобметочных и вышивальных машин с программным управлением.</p> <p>Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани.</p> <p>Челночное устройство универсальной швейной машины. Порядок его разборки и сборки. Устройство и работа механизма двигателя ткани. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки.</p> <p>Виды неполадок в работе швейной машины, причины их возникновения и способы устранения. Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда.</p>
<p>Конструирование швейных изделий</p>	<p>Классово-социальное положение человека и его отражение в костюме. Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды.</p> <p>Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Системы конструирования одежды. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека.</p> <p>Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий.</p>
<p>Моделирование швейных изделий</p>	<p>Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде.</p> <p>Виды художественного оформления швейных изделий.</p> <p>Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия.</p>
<p>Технология изготовления швейных изделий</p>	<p>Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения.</p> <p>Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.</p> <p>Правила выполнения следующих технологических операций:</p> <ul style="list-style-type: none"> — обработка деталей кроя; — обработка застежек, проймы и горловины; — обметывание швов ручным и машинным способами; — обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами. <p>Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.</p> <p>Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки тканей из химических волокон. Контроль качества готового изделия.</p>

Раздел «Художественные ремесла»	
Вязание крючком	Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Технология выполнения различных петель. Раппорт узора и его запись.
Вязание на спицах	Ассортимент изделий, связанных на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Приемы вязания на двух и пяти спицах. Условные обозначения. Технология выполнения вязаных изделий.
Раздел «Технологии домашнего хозяйства»	
Интерьер жилого дома	<p>Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни. Организация зон отдыха, приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка. Использование современных материалов в отделке квартиры.</p> <p>Оформление интерьера эстампами, картинами, предметами декоративно-прикладного искусства. Подбор штор, занавесей, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев, салфеток и т. д. Систематизация и хранение коллекций и книг. Значение предметов ручного труда в интерьере. Сближение форм материальной культуры в современном искусстве.</p>
Комнатные растения в интерьере	<p>Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Размещение комнатных растений в интерьере.</p> <p>Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха. Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное цветоводство.</p> <p>Эстетические требования к составлению букета. Символическое значение цветов.</p>
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»	
Исследовательская и созидательная деятельность	<p>Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.</p>
Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся	<p>Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов (продукт и технология его изготовления – на выбор образовательного учреждения).</p> <p>Разработка и изготовление материального продукта. Апробация полученного материального продукта. Модернизация материального продукта.</p> <p>Планирование (разработка) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов (тематика: дом и его содержание, школьное здание и его содержание).</p>

	Разработка проектного замысла по алгоритму («бытовые мелочи»): реализация этапов анализа ситуации, целеполагания, выбора системы и принципа действия и модификации продукта (поисковый и аналитический этапы проектной деятельности). Разработка и реализации персонального проекта, направленного на разрешение личностно значимой для обучающегося проблемы. Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта.
--	---

Название темы	Основное содержание
7 класс	
Раздел «Кулинария»	
Блюда из молока и кисломолочных продуктов	<p>Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока.</p> <p>Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки.</p> <p>Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.</p> <p>Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.</p>
Изделия из теста	<p>Виды теста. Просеивание муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу.</p> <p>Технология приготовления пресного слоеного теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий.</p> <p>Тесторезки, ножи и выемки для формования теста. Условия выпекания изделий из пресного слоеного теста, способы определения готовности.</p> <p>Рецептура и технология приготовления песочного теста. Влияние количества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Правила раскатки песочного теста. Инструмент для раскатки и разделки теста.</p> <p>Фруктовые начинки и кремы для тортов и пирожных из песочного теста. Ароматизирование песочного теста ванилью, лимонной цедрой, лимонным соком, шоколадом и др. Формование и выпечка изделий из песочного теста (температура выпечки, определение готовности).</p>
Сервировка стола. Этикет	<p>Особенности сервировки стола к ужину, празднику. Набор столовых приборов и посуды. Правила пользования столовыми приборами.</p> <p>Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта.</p>

	<p>Эстетическое оформление стола. Освещение и музыкальное оформление. Культура использования звуковоспроизводящей аппаратуры. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.</p> <p>Приглашения и поздравительные открытки.</p>
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»	
Свойства текстильных материалов	Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон.
Элементы машиноведения	Уход за швейной машиной.
Конструирование швейных изделий	<p>Классово-социальное положение человека и его отражение в костюме. Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды. Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Системы конструирования одежды. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека.</p> <p>Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий.</p>
Моделирование швейных изделий	<p>Способы моделирования швейных изделий. Определение количества ткани на изделие.</p> <p>Выбор модели изделия из журнала мод с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Способы копирования выкройки из журналов. Проверка основных размеров выкройки по своим меркам и коррекция чертежа выкройки.</p> <p>Поиск в Интернете современных моделей швейных изделий, построение выкроек, раскладка выкроек на ткани и расчет количества ткани на изделие с применением компьютерных программ.</p>
Технология изготовления швейных изделий	<p>Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения.</p> <p>Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.</p> <p>Правила выполнения следующих технологических операций:</p> <ul style="list-style-type: none"> — обработка деталей кроя; — обработка застежек; — обметывание швов ручным и машинным способами; — обработка вытачек с учетом их расположения на деталях изделия; — обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом; — обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами. <p>Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.</p>

	Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия.
Раздел «Художественные ремёсла»	
Роспись ткани	<p>История появления техники «узелковый батик». Материалы, красители и инструменты, используемые для выполнения узелкового батика. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Зависимость рисунка от способа завязывания, силы закручивания, толщины ткани, температуры красящего раствора и времени окрашивания. Особенности построения композиции в узелковом батике.</p> <p>Художественные особенности свободной росписи тканей. Колористическое построение композиции. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Подбор тканей и красителей. Приемы выполнения свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани.</p> <p>Свободная роспись ткани с применением масляных красок. Изготовление логотипов для спортивной одежды.</p>
Вышивка	<p>Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом. Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица</p>
Раздел «Технологии домашнего хозяйства»	
Интерьер жилого дома	<p>Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников.</p> <p>Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.</p>
Современные материалы, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития	<p>Энергетическое обеспечение нашего дома. Электроприборы. Бытовая техника и ее развитие. Освещение и освещенность, нормы освещенности в зависимости от назначения помещения. Отопление и тепловые потери. Энергосбережение в быту. Электробезопасность в быту и экология жилища.</p>
Бытовые электроприборы	<p>Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации.</p>
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»	
Исследовательская и созидательная деятельность	<p>Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.</p>

Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся	<p>Разработка проектного замысла по алгоритму («бытовые мелочи»): реализация этапов анализа ситуации, целеполагания, выбора системы и принципа действия модификации продукта (поисковый и аналитический этапы проектной деятельности). Изготовление материального продукта с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования настройки) рабочих инструментов технологического оборудования (практический этап проектной деятельности)¹.</p> <p>Разработка проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки. Обоснование проектного решения по основаниям соответствия запросу и требованиям к освещенности и экономичности. Проект оптимизации энергозатрат.</p>
--	--

Название темы	Основное содержание
8 класс	
Раздел «Технологии домашнего хозяйства»	
Технологии ремонта элементов систем водоснабжения и канализации	<p>Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники.</p> <p>Виды инструментов и приспособлений для санитарно-технических работ. Их назначение, способы и приемы работы с ними.</p> <p>Устройство водоразборных кранов и вентилей. Способы монтажа кранов, вентилей и смесителей. Устройство сливных бачков различных типов. Причины подтекания воды в водоразборных кранах и вентильях, сливных бачках. Способы ремонта запорной аппаратуры.</p> <p>Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Экологические проблемы, связанные с их утилизацией. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических или ремонтно-отделочных работ.</p>
Современные материалы, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития	Экология жилья. Технологии содержания жилья. Взаимодействие со службами ЖКХ.
Раздел «Электротехника»	
Бытовые электроприборы	Бытовая электропроводка. Электроустановочные изделия. Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Подбор бытовых приборов по мощности и рабочему напряжению. Пути экономии электрической энергии.
Современные материалы, информационные и гуманитарные	Энергетическое обеспечение нашего дома. Электроприборы. Бытовая техника и ее развитие.

технологии и перспективы их развития	
Электромонтажные и сборочные технологии	<p>Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приемников электрической энергии. Условные графические обозначения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи и о ее принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Установочные изделия. Приемы монтажа и соединений установочных проводов и установочных изделий. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.</p> <p>Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.</p>
Электротехнические устройства с элементами автоматики	<p>Принципы работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей. Схема квартирной электропроводки. Подключение бытовых приемников электрической энергии.</p> <p>Работа счетчика электрической энергии. Способы определения расхода и стоимости электрической энергии. Возможность одновременного включения нескольких бытовых приборов в сеть с учетом их мощности. Пути экономии электрической энергии.</p> <p>Понятие о преобразовании неэлектрических величин в электрические сигналы. Виды датчиков (механические, контактные, реостат), биметаллические реле.</p> <p>Понятие об автоматическом контроле и о регулировании. Виды и назначение автоматических устройств. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Простейшие схемы устройств автоматики.</p> <p>Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека.</p> <p>Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.</p> <p>Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.</p>
Раздел «Семейная экономика»	
Бюджет семьи	<p>Источники семейных доходов и бюджет семьи. Потребности человека. Минимальные и оптимальные потребности членов семьи. Потребительская корзина одного человека и семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров.</p> <p>Потребительские качества товаров и услуг. Планирование расходов семьи. Правила поведения при совершении покупки. Права потребителя и их защита.</p> <p>Подбор на основе анализа рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Формирование потребительской корзины семьи с учетом уровня доходов ее членов и региональных рыночных цен.</p>
Современные материалы, информационные и	<p>Потребности. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели. Развитие потребностей и развитие технологий.</p>

гуманитарные технологии и перспективы их развития	
Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»	
Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения	<p>Предприятия региона проживания обучающихся, работающие на основе современных производственных технологий. Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях региона, рабочие места и их функции. Производство и потребление энергии в регионе проживания обучающихся, профессии в сфере энергетики. Автоматизированные производства региона проживания обучающихся, новые функции рабочих профессий в условиях высокотехнологичных автоматизированных производств и новые требования к кадрам.</p> <p>Производство материалов на предприятиях региона проживания обучающихся. Производство продуктов питания на предприятиях региона проживания обучающихся. Организация транспорта людей и грузов в регионе проживания обучающихся, спектр профессий.</p> <p>Понятия трудового ресурса, рынка труда. Характеристики современного рынка труда. Квалификации и профессии. Цикл жизни профессии.</p> <p>Система профильного обучения: права, обязанности и возможности. Предпрофессиональные пробы в реальных и или модельных условиях, дающие представление о деятельности в определенной сфере. Опыт принятия ответственного решения при выборе краткосрочного курса.</p>
Сферы производства и разделение труда	<p>Сферы и отрасли современного индустриального производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия.</p> <p>Горизонтальное и вертикальное разделение труда. Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Приоритетные направления развития техники и технологий в конкретной отрасли (на примере регионального предприятия). Уровни квалификации и уровни образования.</p> <p>Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.</p> <p>Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника. Виды сквозных профессий по отраслям индустриального производства.</p>
Профессиональное образование и профессиональная карьера	<p>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.</p> <p>Профессиональные качества личности. Профессиональный отбор кадров. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности.</p> <p>Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучения там.</p> <p>Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.</p>

	Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»
Исследовательская и созидательная деятельность	<p>Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.</p>
Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся	<p>Способы выявления потребностей. Методы принятия решения. Анализ альтернативных ресурсов.</p> <p>Логика проектирования технологической системы Модернизация изделия и создание нового изделия как виды проектирования технологической системы.</p> <p>Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: технологический проект, бизнес-проект (бизнес-план), дизайн-проект, исследовательский проект, социальный проект. Бюджет проекта.</p> <p>Способы продвижения продукта на рынке. Сегментация рынка. Позиционирование продукта. Маркетинговый план.</p> <p>Опыт проектирования, конструирования, моделирования.</p> <p>Составление программы изучения потребностей. Составление технического задания спецификации задания на изготовление продукта, призванного удовлетворить выявленную потребность, но не удовлетворяемую в настоящее время потребность ближайшего социального окружения или его представителей.</p> <p>Составление технологической карты известного технологического процесса. Апробация путей оптимизации технологического процесса.</p> <p>Изготовление информационного продукта по заданному алгоритму. Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов (продукт и технология его изготовления – на выбор образовательного й организации).</p> <p>Разработка и изготовление материального продукта. Апробация полученного материального продукта. Модернизация материального продукта.</p> <p>Планирование (разработка) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов (тематика: дом и его содержание, школьное здание и его содержание).</p> <p>Разработка и реализации персонального проекта, направленного на разрешение личносно значимой для обучающегося проблемы. Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта.</p> <p>Разработка проектного замысла в рамках избранного обучающимся вида проекта.</p>

I. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА ЧАСОВ, ОТВОДИМЫХ НА ИЗУЧЕНИЕ КАЖДОЙ ТЕМЫ

Тема	Количество часов
5 класс	
Кулинария	12
Создание изделий из текстильных материалов	32
Художественные ремесла	10
Технология домашнего хозяйства	4
Электротехника	1
Технологии творческой и опытнической деятельности	9
Итого	68 часа
6 класс	
Кулинария	8
Технология домашнего хозяйства	6
Создание изделий из текстильных материалов	30
Художественные ремесла	16
Технологии творческой и опытнической деятельности	8
Итого	68 часа
7 класс	
Кулинария	8
Технология домашнего хозяйства	2
Электротехника	2
Создание изделий из текстильных материалов	30
Художественные ремесла	18
Технологии творческой и опытнической деятельности	8

Итого	68 часа
8 класс	
Электротехника.Электромонтажные и сборочные технологии	4
Семейная экономика	6
Технологии домашнего хозяйства	4
Современное производство и профессиональное самоопределение	4
Технологии творческой и опытнической деятельности	8
Электротехника	8
Итого	34 часа

Приложение 1

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПО ПРЕДМЕТУ «ИЗОБРАЗИТЕЛЬНОЕ ИСКУССТВО»

5 класс (68 часов)

№ п/п	Дата		Тема урока	Содержание урока
	план	факт		
Кулинария (8 часов)				
1/1			Санитария и гигиена на кухне	Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготавливающим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.
2/2			Физиология питания	
3/3			Бутерброды и горячие напитки	

4/4			Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку	<p>Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.</p> <p>Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия пекарь. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорта чая,</p>
5/5			Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	
6/6			Технология приготовления блюд из круп и макаронных изделий	
7/7			Блюда из овощей и фруктов	
8/8			Способы и формы нарезки овощей. Приготовление блюд из сырых и варёных овощей	
9/9			Блюда из яиц, приспособления и оборудование для их приготовления	
10/10			Способы определения свежести яиц и их хранения	
11/11			Составление меню на завтрак. Приготовление завтрака	
12/12			Сервировка стола и этикет за столом	

			<p>их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.</p> <p>Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.</p> <p>Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка их к заморозке. Хранение и условия кулинарного использования свежемороженых продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей.</p>
--	--	--	--

				<p>Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.</p> <p>Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при кулинарной обработке яиц. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.</p> <p>Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.</p> <p>Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.</p>
Создание изделий из текстильных материалов (32 часа)				
1/13			Классификация текстильных материалов	Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях
2/14			Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения	

3/15			Общие понятия о процессах прядения нитей и ткачества	<p>современного прядильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент.</p> <p>Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека.</p> <p>Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий.</p> <p>Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа.</p> <p>Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Художественное оформление народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие.</p> <p>Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.</p>
4/16			Ткацкие переплетения	
5/17			Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок	
6/18			Снятие мерок для построения чертежа швейного изделия	
7/19			Построение выкроек швейных изделий	
8/20			Построение выкроек швейных изделий	
9/21			Моделирование чертежа швейного изделия	
10/22			Моделирование чертежа швейного изделия	
11/23			Современная бытовая швейная машина. Основные узлы швейной машины	
12/24			Подготовка швейной машины к работе	
13/25			Приемы работы на швейной машине	
14/26			Регуляторы швейной машины	
15/27			Подготовка ткани к раскрою	
16/28			Раскладка и раскрой швейного изделия	
17/29			Организация рабочего места для ручных работ	
18/30			Выполнение ручных стежков, строчек и швов	
19/31			Организация рабочего места для машинных работ	
20/32			Выполнение машинных стежков и строчек	
21/33			Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах	
22/34			Составные части творческого проекта.	
23/35			Последовательность изготовления швейного изделия	
24/36			Обработка боковых срезов изделия	
25/37			Обработка накладных карманов	
26/38			Обработка накладных карманов	
27/39			Обработка верхнего среза швейного изделия	
28/40			Обработка верхнего среза швейного изделия	

29/41			Обработка нижнего среза изделия	<p>Бытовая швейная машина, ее технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.</p> <p>Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. . Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад.</p> <p>Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с портновскими булавками. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Ручные стежки и строчки. Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения.</p> <p>Подготовка ткани к раскрою. Инструменты и приспособления для раскроя. Правила выполнения следующих технологических операций:</p> <ul style="list-style-type: none"> — обработка деталей кроя; — обработка карманов, поясов, бретелей.
30/42			Обработка нижнего среза изделия	
31/43			Влажно тепловая обработка изделия.	
32/44			Контроль качества готового изделия	

				<p>Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.</p> <p>Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных волокон. Контроль качества готового изделия.</p> <p>Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами). Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ. Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов взаутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке).</p>
Художественные ремёсла (8 часов)				

1/45			Понятие декоративно-прикладного искусства. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства	<p>Понятие декоративно-прикладного искусства. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего региона, области, села. Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам.</p> <p>Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам.</p> <p>Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке.</p> <p>Понятие о ритмической или пластической композиции, ее тональное решение. Симметричные и асимметричные композиции, их основные решения в построении. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно-прикладного искусства.</p> <p>Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм.</p> <p>Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Возможности графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов композиций, в изучении сочетания различных цветов.</p> <p>Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и</p>
2/46			Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции	
3/47			Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний	
4/48			Материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления	
5/49			Лоскутное шитьё по шаблонам.	
6/50			Технология соединения лоскутного верха	
7/51			Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой	
8/52			Обработка срезов лоскутного изделия	
9/53			Обработка срезов лоскутного изделия	
10/54			Пришивание петельки. Контроль качества готового изделия	

				<p>хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.</p> <p>Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.</p> <p>Использование прокладочных материалов.</p>
Технологии домашнего хозяйства(4 часа)				
1/55			Понятие об интерьере. Требования к интерьеру кухни и столовой	<p>Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.</p> <p>Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере.</p> <p>Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.</p> <p>Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические).</p>
2/56			Планировка кухни с использованием ПК	
3/57			Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни	
4/58			Бытовые электроприборы	

				<p>Планировка кухни. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на ПК.</p> <p>Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др. Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту.</p>
Исследовательская и созидательная деятельность (10 часов)				
1/59			Творческая проектная деятельность, индивидуальные и коллективные творческие проекты	<p>Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе.</p> <p>Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.</p> <p>Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.</p> <p>Реклама. Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности.</p> <p>Способы представления технической и технологической информации. Эскизы и чертежи. Технологическая карта. Алгоритм. Техники проектирования, конструирования, моделирования. Способы соединения деталей. Технологический узел. Понятие модели.</p> <p>Изготовление материального продукта с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих</p>
2/60			Цель и задачи проектной деятельности	
3/61			Этапы выполнения проекта	
4/62			Составные части творческого проекта	
5/63			Определение затрат на изготовление проектного изделия	
6/64			Изготовление проектного изделия	
7/65			Изготовление проектного изделия	
8/66			Испытания проектных изделий	
9/67			Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	
10/68			Защита творческого проекта	

				<p>инструментов технологического оборудования (практический этап проектной деятельности)</p> <p>Разработка и реализация персонального проекта, направленного на разрешение лично значимой для обучающегося проблемы. Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта.</p>
--	--	--	--	---

6 класс (68 часов)

№ п/п	Дата		Тема урока	Содержание урока
	план	факт		
Кулинария (8 часов)				
1/1			Вводный урок. Блюда из рыбы и нерыбных про- дуктов моря	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. Оттаивание мороженой рыбы. Разделка рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Из- менение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой,
2/2			Технология приготовления блюд из рыбы и нерыб- ных продуктов моря	
3/3			Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов	
4/4			Технология приготовления блюд из мяса и птицы	
5/5			Приготовление первых блюд	
6/6			Сервировка стола к обеду	
7/7			Творческий проект по разделу «Кулинария»	
8/8			Творческий проект «Приготовление воскресного обеда»	

				<p>вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов.</p> <p>Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования.</p> <p>Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической и тепловой кулинарной обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов.</p> <p>Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.</p> <p>Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые для механической и тепловой кулинарной обработки 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.</p> <p>Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой</p>
--	--	--	--	---

				<p>обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.</p> <p>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. Способы очистки бульона.</p> <p>Технология приготовления заправочных супов. Значение соотношения воды и остальных продуктов в супах. Оформление готового супа зеленью петрушки, укропа, зеленого лука. Оценка качества супа и подача его к столу.</p> <p>Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами. Правила подачи десерта.</p>
Технологии домашнего хозяйства (6 часов)				
1/9			Интерьер жилого дома	<p>Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере. Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности интерьера жилища, отвечающие</p>
2/10			Современные стили в интерьере	
3/11			Комнатные растения в интерьере	
4/12			Разновидности комнатных растений	
5/13			Творческий проект по разделу «Интерьер жилого дома»	
6/14			Творческий проект «Растения в интерьере комнаты».	

				<p>национальному укладу и образу жизни. Организация зон отдыха, приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка. Использование современных материалов в отделке квартиры.</p> <p>Оформление интерьера эстампами, картинами, предметами декоративно-прикладного искусства. Подбор штор, занавесей, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев, салфеток и т. д. Систематизация и хранение коллекций и книг. Значение предметов ручного труда в интерьере. Сближение форм материальной культуры в современном искусстве.</p> <p>Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.</p> <p>Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия фитодизайнер. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Размещение комнатных растений в интерьере.</p> <p>Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха. Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное цветоводство.</p> <p>Эстетические требования к составлению букета. Символическое значение цветов.</p>
Создание изделий из текстильных материалов (30 часов)				

1/15			Виды и свойства текстильных материалов из химических волокон	Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. Способы обнаружения химических волокон в тканях.
2/16			Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.	Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Классово-социальное положение человека и его отражение в костюме. Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды.
3/17			Снятие мерок для изготовления плечевой одежды	Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Системы конструирования одежды. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека.
4/18			Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом	Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.
5/19			Моделирование плечевой одежды	Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий.
6/20			Моделирование плечевой одежды	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.
7/21			Последовательность подготовки ткани к раскрою	
8/22			Раскрой плечевого изделия	
9/23			Ручные швейные работы	
10/24			Выполнение образцов ручных швов	
11/25			Дефекты машинной строчки. Устройство машинной иглы	
12/26			Приспособления к швейной машине	
13/27			Машинные швы	
14/28			Выполнение видов машинных швов	
15/29			Обработка мелких деталей швейного изделия	
16/30			Обработка мелких деталей швейного изделия	
17/31			Подготовка и проведение примерки	
18/32			Проведение примерки и устранение дефектов	
19/33			Технология изготовления плечевого изделия	
20/34			Обработка плечевых и боковых срезов изделия	
21/35			Способы обработки горловины	
22/36			Обработка горловины изделия	
23/37			Обработка нижнего среза рукава	
24/38			Обработка нижнего среза изделия	

25/39			ВТО готового изделия	<p>Устройство машинной иглы. неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обметывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины.</p> <p>Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (и обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или</p>
26/40			Контроль и качество изделия	
27/41			Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	
28/42			Выполнение этапов творческого проекта	
29/43			Работа над творческим проектом. Защита творческого проекта	
30/44			Контрольная работа по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	

				<p>лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбор- том. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юб- кой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка раз- реза в шве. Окончательная отделка изделия.</p> <p>Приемы влажно-тепловой обработки тканей из хими- ческих волокон. Контроль качества готового изделия.</p>
Художественные ремёсла (16 часов)				
1/45			История вязания. Вязание в современном мире	<p>Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Матери- алы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида из- делия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпари- вание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяе- мые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вя- зания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязаль- щица текстильно-галантерейных изделий. Технология выполнения различных петель. Раппорт узора и его за- пись.</p> <p>Ассортимент изделий, связанных на спицах. Матери- алы и инструменты для вязания. Характеристика шерстя- ных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и тол- щины нити. Приемы вязания на двух и пяти спицах. Условные обозначения. Технология выполнения вязаных изделий.</p>
2/46			Материалы и инструменты для вязания	
3/47			Основные виды петель при вязании крючком	
4/48			Основные виды петель при вязании крючком	
5/49			Вязание полотна	
6/50			Вязание полотна	
7/51			Вязание по кругу	
8/52			Вязание по кругу	
9/53			Вязание ажурного полотна	
10/54			Вязание ажурного полотна	
11/55			Основные виды петель при вязании спицами	
12/56			Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель	
13/57			Вязание цветных узоров	
14/58			Вязание цветных узоров	
15/59			Создание схем для вязания с помощью компьютера	
16/60			Создание схем для вязания с помощью компьютера	

				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.
Технологии творческой и опытнической деятельности (8 часов)				
1/61			Выбор темы проекта. Цели и задачи проектной деятельности	<p>Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.</p> <p>Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов (продукт и технология его изготовления – на выбор образовательного й организации).</p> <p>Разработка и изготовление материального продукта. Апробация полученного материального продукта. Модернизация материального продукта.</p> <p>Планирование (разработка) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов (тематика: дом и его содержание, школьное здание и его содержание).</p> <p>Разработка проектного замысла по алгоритму («бытовые мелочи»): реализация этапов анализа ситуации,</p>
2/62			Поисковый этап.	
3/63			Технология изготовления проектного изделия	
4/64			Изготовление проектного изделия	
5/65			Определение затрат на изготовление проектного изделия	
6/66			Испытание проектного изделия	
7/67			Подготовка презентации и доклада для защиты творческого проекта	
8/68			Защита творческого проекта	

				целеполагания, выбора системы и принципа действия и модификации продукта (поисковый и аналитический этапы проектной деятельности). Разработка и реализации персонального проекта, направленного на разрешение личностно значимой для обучающегося проблемы. Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта.
--	--	--	--	--

7 класс (34 часа)

№ п/п	Дата		Тема урока	Содержание урока	
	план	факт			
Кулинария (8 часов)					
1/1			Блюда из молока и кисломолочных продуктов	Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока. Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Сыр. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов.	
2/2				Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов	Виды теста. Просеивание муки. 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:
3/3				Изделия из жидкого теста	
4/4				Технология приготовления теста и изделий из него	
5/5				Виды теста и выпечки	

6/6			Сладости, десерты, нитки	блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.
7/7			Сервировка сладкого стола.	
8/8			Праздничный этикет	
				<p>Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецепттура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.</p> <p>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.</p> <p>Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.</p>
Технология ведения хозяйства(2 часа)				
1/9			Освещение жилого дома	<p>Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения.</p> <p>Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Энергетическое обеспечение</p>
2/10			Гигиена жилища	

				нашего дома. Электроприборы. Бытовая техника и ее развитие. Освещение и освещенность, нормы освещенности в зависимости от назначения помещения. Отопление и тепловые потери. Энергосбережение в быту. Электробезопасность в быту и экология жилища. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер. Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки.
Электротехника (2 часа)				
1/11			Бытовые электроприборы	Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор.
2/12			Творческий проект "Освещение жилого дома"	
Создание изделий из текстильных материалов (30 часов)				
1/13			Волокна животного происхождения	Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон. Понятие о поясной одежде. Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Системы конструирования одежды. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки. Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение
2/14			Свойства текстильных материалов	
3/15			Конструкции юбок	
4/16			Конструирование прямой юбки	
5/17			Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек	
6/18			Получение выкройки с CD и Интернет	
7/19			Моделирование юбок	
8/20			Моделирование юбок	
9/21			Швейная машина	
10/22			Уход за швейной машиной	
11/23			Ручные работы.	
12/24			Выполнение ручных стежков и строчек	
13/25			Классификация машинных швов	

14/26			Основные машинные операции с помощью спец.лапок	<p>выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета.</p> <p>Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей.</p> <p>Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный шов с закрытым срезом и с открытым срезом. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.</p>
15/27			Правила раскладки выкроек поясного изделия	
16/28			Подготовка ткани к раскрою. Раскрой ткани	
17/29			Выполнение образцов узловой обработки	
18/30			Выполнение образцов узловой обработки	
19/31			Технология обработки боковых срезов	
20/32			Технология обработки боковых срезов	
21/33			Технология обработки застежки-молния	
22/34			Технология обработки застежки-молния	
23/35			Технология обработки верхнего среза притачным поясом	
24/36			Технология обработки верхнего среза притачным поясом	
25/37			Обработка нижнего среза изделия	
26/38			Выметывание петли и пришивание пуговицы	
27/39			Окончательная отделка	
28/40			Влажно-тепловая обработка изделия	
29/41			Творческий проект "Юбка"	
30/42			Творческий проект "Юбка"	
Художественные ремесла (17 часов)				
1/43			Ручная роспись тканей	<p>Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. История появления техники «узелковый батик».</p>
2/44			Технология горячего и холодного батика	
3/45			Особенности выполнения узелкового батика	
4/46			Свободная роспись тканей	
5/47			Материалы и оборудование для вышивания	

6/48			Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных стежков	<p>Материалы, красители и инструменты, используемые для выполнения узелкового батика. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Зависимость рисунка от способа завязывания, силы закручивания, толщины ткани, температуры красящего раствора и времени окрашивания. Особенности построения композиции в узелковом батике.</p> <p>Художественные особенности свободной росписи тканей. Колористическое построение композиции. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Подбор тканей и красителей. Приемы выполнения свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани.</p> <p>Профессия художник росписи по ткани.</p> <p>Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом. Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.</p>
7/49			Техника вышивания швом крест	
8/50			Использование ПК в вышивке крестом	
9/51			Материалы и оборудование для вышивки гладью	
10/52			Техника владимирской, белой гладью	
11/53			Атласная и штриховая гладь. Узелок и рококо	
12/54			Техника вышивания художественной гладью	
13/55			Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы используемые в вышивке лентами	
14/56			Вышивка рисунка атласными лентами	
15/57			Вышивка рисунка атласными лентами	
16/58			Вышивка рисунка атласными лентами	
17/59			Вышивка рисунка атласными лентами	
18/60				
Оформление готовой работы				
Технологии творческой и опытнической деятельность (8 часов)				
1/61			Выбор темы проекта. Цели и задачи проектной деятельности	<p>Разработка проектного замысла по алгоритму («бытовые мелочи»): реализация этапов анализа ситуации, целеполагания, выбора системы и принципа действия модификации продукта (поисковый и аналитический этапы проектной деятельности). Изготовление материального</p>
2/62			Поисковый этап.	
3/63			Технология изготовления проектного изделия	
4/64			Изготовление проектного изделия	

5/65			Определение затрат на изготовление проектного изделия	<p>продукта с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования настройки) рабочих инструментов технологического оборудования (практический этап проектной деятельности)ⁱⁱ.</p> <p>Разработка проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки. Обоснование проектного решения по основаниям соответствия запросу и требованиям к освещенности и экономичности. Проект оптимизации энергозатрат.</p> <p>Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.</p>
6/66			Испытание проектного изделия	
7/67			Подготовка презентации и доклада для защиты творческого проекта	
8/68			Защита творческого проекта	

8 класс (34 часа)

№ п/п	Дата		Тема урока	Содержание урока
	план	факт		
Электротехника.Электромонтажные и сборочные технологии (4 часа)				
1/1			Электрический ток. Виды источников тока	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;
2/2			Условные графические изображения на электрических схемах.	
3/3			Электрическая цепь. Виды приводов.	
4/4			Установочные изделия. Соединение установочных проводов и установочных изделий	

				приёмы монтажа. Установочные изделия. Приёмы монтажа и соединений установочных приводов и установочных изделий. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.
Семейная экономика (6 часов)				
1/5			Семья как экономическая ячейка общества. Потребности семьи	Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Потребности. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели. Развитие потребностей и развитие технологий. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Потребительская корзина одного человека и семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров. Потребительские качества товаров и услуг. Планирование расходов семьи. Правила поведения при совершении покупки. Права потребителя и их защита. Подбор на основе анализа рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Формирование потребительской корзины семьи с учетом уровня доходов ее членов и региональных рыночных цен.
2/6			Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи	
3/7			Технология совершения покупок. Информация о товарах.	
4/8			Сбережения. Личный бюджет	
5/9			Технология ведения бизнеса. Предпринимательство в семье	
6/10				
			Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей	
Технологии домашнего хозяйства (4 часа)				
1/11			Экология жилища. Современные системы фильтрации воды	Экология жилья. Технологии содержания жилья. Взаимодействие со службами ЖКХ. Характеристика основных

2/12			Характеристика основных систем в доме	элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Понятие об экологии жилища. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища. 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. Экологические проблемы, связанные с утилизацией сточных вод.
3/13			Водоснабжение в доме	
4/14			Системы канализации в доме	
Современное производство и профессиональное самоопределение (4 часа)				
1/15			Сферы производства и разделения труда	Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Здоровье и выбор профессии. Предприятия региона проживания обучающихся, работающие на основе современных производственных технологий. Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях региона, рабочие места и их функции. Производство и потребление энергии в регионе проживания обучающихся, профессии в сфере энергетики. Автоматизированные производства региона проживания обучающихся, новые функции рабочих
2/16			Уровни квалификации и уровни образования	
3/17			Профессиональное образование и профессиональная карьера	
4/18			Профессиональные интересы, склонности и способности	

				<p>профессий в условиях высокотехнологичных автоматизированных производств и новые требования к кадрам.</p> <p>Производство материалов на предприятиях региона проживания обучающихся. Производство продуктов питания на предприятиях региона проживания обучающихся. Организация транспорта людей и грузов в регионе проживания обучающихся, спектр профессий.</p> <p>Понятия трудового ресурса, рынка труда. Характеристики современного рынка труда. Квалификации и профессии. Цикл жизни профессии.</p> <p>Система профильного обучения: права, обязанности и возможности. Предпрофессиональные пробы в реальных и или модельных условиях, дающие представление о деятельности в определенной сфере. Опыт принятия ответственного решения при выборе краткосрочного курса.</p>
Технологии творческой и опытнической деятельности(8 часов)				
1/19			Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Этапы проекта	Способы выявления потребностей. Методы принятия решения. Анализ альтернативных ресурсов.
2/20			Последовательность проектирования	Логика проектирования технологической системы Модернизация изделия и создание нового изделия как виды проектирования технологической системы.
3/21			Поисковый этап. Исследования проекта	Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: технологический проект, бизнес-проект (бизнес-план), дизайн-проект, исследовательский проект, социальный проект. Бюджет проекта.
4/22			Банк идей. Выбор проектного изделия	Способы продвижения продукта на рынке. Сегментация рынка. Позиционирование продукта. Маркетинговый план.
5/23			Технологический этап. Реализация проекта	Опыт проектирования, конструирования, моделирования.
6/24			Технологический этап. Реализация проекта	Составление программы изучения потребностей. Составление технического задания спецификации задания на изготовление продукта, призванного удовлетворить выявленную потребность, но не удовлетворяемую в
7/25			Заключительный этап. Оценка проекта	
8/26			Защита проекта	

				<p>настоящее время потребность ближайшего социального окружения или его представителей.</p> <p>Составление технологической карты известного технологического процесса. Апробация путей оптимизации технологического процесса.</p> <p>Изготовление информационного продукта по заданному алгоритму. Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов (продукт и технология его изготовления – на выбор образовательного учреждения).</p> <p>Разработка и изготовление материального продукта. Апробация полученного материального продукта. Модернизация материального продукта.</p> <p>Планирование (разработка) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов (тематика: дом и его содержание, школьное здание и его содержание).</p> <p>Разработка и реализации персонального проекта, направленного на разрешение лично значимой для обучающегося проблемы. Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта.</p> <p>Разработка проектного замысла в рамках избранного обучающимся вида проекта.</p> <p>Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта</p>
Электротехника (8 часов)				
1/27			Электронагревательные бытовые приборы	Электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Электрическая и индукционные плиты на кухне. Принцип действия, правила эксплуатации.
2/28			Пути экономии электрической энергии в быту. Безопасное пользование электроприборами	

3/29			Назначение и устройство отопительных электроприборов.	<p>Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Назначение, устройство, правила эксплуатации отопительных электроприборов. Устройство и принцип действия электрического фена. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств. Электронные приборы: телевизоры, DVD, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения.</p> <p>Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика электрической энергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека</p>
4/30			Устройство и принцип работы электрического фена	
5/31			Общие сведения о принципе работы бытовых устройств	
6/32			Электронные приборы. Способы защиты приборов от скачков напряжения	
7/33			Схема квартирной электропроводки	
8/34			Устройство и принцип работы электрических электронных приборов	

5 класс

Примерные темы творческих, проектных работ

Раздел: Кулинария:

- праздничный стол из салатов;
- этот удивительный бутерброд;
- сервировка стола;
- день рождения подруги.

Раздел: Художественная обработка материалов:

- изготовление изделия в технике лоскутного шитья.
- прихватки, салфетки, грелки на чайник и кастрюлю (ткань – лоскутная техника);
- тайны бабушкиного сундука;
- веселые лоскутки.

Раздел: Создание изделий из текстильных материалов:

- простейшие виды одежды.

Раздел: Технология домашнего хозяйства:

- на кухне (интерьер кухни и столовой).

Примерные темы лабораторно – практических и практических работ

Раздел: Кулинария:

- Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.
- Приготовление блюда из яиц.
- Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.
- Определение доброкачественности овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов.
- Приготовление салата из сырых овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.
- Приготовление блюда из вареных овощей.

Раздел: Создание изделий из текстильных материалов:

- Изучение свойств нитей основы и утка. Определение лицевой и изнаночной сторон, направления долевой нити в ткани.
- Распознавание волокон и нитей из хлопка, льна.
- Намотка нитки на шпульку.
- Заправка верхней и нижней нитей.
- Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям, закрепление строчки обратным ходом машины.
- Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.
- Снятие мерок и запись результатов измерений.
- Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.
- Моделирование изделия.
- Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов.
- Отработка техники выполнения соединительных, краевых и отделочных швов на лоскутках ткани.
- Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.
- Влажно-тепловая обработка изделия.
- Определение качества готового изделия.

Раздел: Художественная обработка материалов:

- Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций
- Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги (треугольник, квадрат, шестиугольник).
- Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

Раздел: Технология домашнего хозяйства:

- Выполнение эскиза интерьера кухни.

6 класс

Примерные темы творческих, проектных работ

Раздел: Кулинария:

- приготовление воскресного семейного обеда;
- книга рецептов.

Раздел: Художественная обработка материалов:

- вяжем аксессуары крючком или спицами;
- подарок своими руками (крючком или спицами);
- тайны рукоделия.

Раздел: Создание изделий из текстильных материалов:

- наряд для семейного обеда;
- нарядное платье;
- наряд для сна.

Раздел: Технология домашнего хозяйства:

- декоративное оформление помещения;
- стили оформления интерьера;
- виды штор, оформление окна;
- растения в интерьере жилого дома.

Примерные темы лабораторно – практических и практических работ**Раздел: Кулинария:**

- Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.
- Приготовление блюд из мяса и птицы.
- Приготовление заправочного супа

Раздел: Создание изделий из текстильных материалов:

- Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.
- Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом.
- Моделирование и подготовка выкроек к раскрою.
- Раскрой швейного изделия.
- Дублирование деталей клеевой прокладкой.
- Изготовление образцов ручных швов.
- Устранение дефектов машинной строчки.
- Применение приспособлений к швейной машине.
- Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов.
- Примерка изделия.
- Обработка горловины и застежки.
- Обработка нижнего среза изделия, окончательная отделка изделия.

Раздел: Художественная обработка материалов:

- Вязание полотна из столбиков без накида несколькими способами.
- Выполнение вязания по кругу.

- Выполнения ажурного узора.
- Вязание образцов лицевыми и изнаночными петлями.
- Разработка схемы жаккардового узора.
- Выполнение электронной презентации «Интерьер помещения».
- Перевалка комнатных растений.

7 класс

Примерные темы творческих, проектных работ

Раздел: Кулинария

- Виды сладостей, десертов и напитков. Их значение в питании человека. Подача их к столу.
- Праздничный сладкий стол.

Раздел: Создание изделий из текстильных материалов:

- Праздничный наряд.
- Моя юбка.

Раздел: Художественная обработка материалов:

- Подарок своими руками.
- Панно «Букет».

Раздел: Технология домашнего хозяйства:

- Мини-проект «Умный дом».
- Мини-проект «Освещение жилого дома».

Примерные темы лабораторно – практических и практических работ

Раздел: Кулинария

- Определение качества молока и молочных продуктов.
- Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.
- Приготовление изделий из жидкого теста.
- Подбор продуктов, инструментов и приспособлений для приготовления теста и выпечки из него: десертов и напитков.
- Приготовление изделий из пресного слоеного теста.
- Приготовление изделий из песочного теста.
- Приготовление сладких блюд и напитков.
- Разработка приглашения для гостей.

Раздел: Создание изделий из текстильных материалов:

- Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки.

- Получение выкройки швейного изделия из журнала мод с СД.
- Моделирование и подготовка выкройки к раскрою.
- Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.
- Раскрой поясного изделия.
- Изготовление образцов ручных швов.
- Подготовка деталей кроя к обработке.
- Чистка и смазка швейной машины.
- Изготовление образцов машинных швов с помощью специальных лапок.
- Обработка среднего шва юбки застежкой-молнией.
- Подготовка к примерке, проведение примерки.
- Обработка юбки.

Раздел: Художественная обработка материалов:

- Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.
- Вышивание образцов швов («крест», «гладь», «узелками рококо», «атласными лентами»).

Раздел: Технология домашнего хозяйства:

- Генеральная уборка кабинета технологии.
- Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

8 класс

Примерные темы творческих, проектных работ

Раздел: Семейная экономика:

- Планирование семейного бюджета
- Объект для семейного бизнеса
- Бизнес- план семейного предприятия

Раздел: Технология домашнего хозяйства:

- Дом будущего
- Модель пожарной безопасности
- Ремонт комнаты
- Квартирная сигнализация

Раздел: Электротехника:

- Плакат по электробезопасности

- Стенд по электротехническим работам
- Электрифицированная игрушка
- Мини-вентилятор
- Переключатель елочных гирлянд на герконах

Раздел: Современное производство и профессиональное самоопределение:

- Мой профессиональный выбор
- Мой личный профессиональный план
- Проектирование индивидуальной траектории профессионального самоопределения

Примерные темы лабораторно – практических и практических работ

Раздел: Технологии исследовательской и опытнической деятельности:

- Анализ проектов с позиций аргументированности предлагаемых решений и выводов.

Раздел: Семейная экономика:

- Исследование потребительских свойств товара.
- Заполнение учетной книги школьника.
- Исследование составляющих бюджета своей семьи.
- Исследование сертификата соответствия и штрихового кода.
- Исследование возможностей для семейного бизнеса.

Раздел: Технология домашнего хозяйства:

- Изучение конструкции элементов водоснабжения и канализации (смывного бачка, смесителя, сифона и др.).

Раздел: Электротехника:

- Изучение домашнего электросчетчика в работе.
- Сборка электрической цепи различных вариантов и изготовление пробника.
- Знакомство с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена и др.
- Знакомство со способом защиты электронных приборов от скачков напряжения.
- Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц.

Раздел: Современное производство и профессиональное самоопределение:

- Исследование деятельности производственного предприятия.
- Составление профессиограммы.
- Определение уровня своей самооценки.
- Определение своих склонностей.

- Определение вида памяти, внимания и мышления.
- Анализ мотивов своего профессионального выбора.
