

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.

Рабочая программа по предмету «Технология» составлена на основе Фундаментального ядра содержания общего образования и требований к результатам освоения основной общеобразовательной программы основного общего образования, представленных в федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования второго поколения и программы «Технология: программа, 5-8 классы», А.Т.Тищенко, Н.В.Синица, Вентана – Граф.

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. Программа составлена по направлению «Технология ведения дома», новизной которой является новый методологический подход, направленный на здоровьесбережение школьников и использование в обучении школьников информационных и коммуникационных технологий, позволяющих расширить кругозор обучающихся за счет обращения к различным источникам информации, в том числе сети Интернет; применение при выполнении творческих проектов текстовых и графических редакторов, компьютерных программ, дающих возможность проектировать интерьеры, выполнять схемы для рукоделия и др., создавать электронные презентации.

Уровень программы – базовый.

Методическое обеспечение программы:

- учебник, Синица Н.В., Симоненко В.Д, Технология. Технологии ведения дома.5 класс, издательский центр «ВЕНТАНА-ГРАФ»,
- учебник, Синица Н.В., Симоненко В.Д, Технология. Технологии ведения дома.6 класс, издательский центр «ВЕНТАНА-ГРАФ»,
- учебник, Синица Н.В., Симоненко В.Д, Технология. Технологии ведения дома.7 класс, издательский центр «ВЕНТАНА-ГРАФ»,
- учебник, Симоненко В.Д., Электров А.А., Гончаров Б.А., Очинин О.П., Елисеева Е.В., Богатырев А.Н., Технология. 8 класс, издательский центр «ВЕНТАНА-ГРАФ»,
- рабочая тетрадь, Синица Н.В., Технология. Технологии ведения дома. 5 класс, Вентана-Граф,
- рабочая тетрадь, Синица Н.В., Технология. Технологии ведения дома. 6 класс, Вентана-Граф,
- рабочая тетрадь, Синица Н.В., Технология. Технологии ведения дома.7 класс, Вентана-Граф.

Вид программы модернизированная.

Рабочая программа содержит общую характеристику учебного предмета «Технология», личностные, метапредметные и предметные результаты его освоения, содержание курса, тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности, описание учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса, планируемые результаты изучения учебного предмета.

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

- формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях;
- освоение технологического подхода, как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- формирование у учащихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;

- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- воспитание гражданских и патриотических качеств личности;
- профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования лицеистов. Его содержание предоставляет обучающимся возможность войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, называемой техносферой и являющейся главной составляющей окружающей человека действительности.

Учебный план МБОУ лицей №3 на этапе основного общего образования включает 245 часов для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология», из них:

- в 5 классах 2 часа в неделю, 70 часов в год;
- в 6 классах 2 часа в неделю, 70 часов в год;
- в 7 классах 2 часа в неделю, 70 часов в год;
- в 8 классах 1 час в неделю, 35 часов в год.

Обучение осуществляется через деятельность, то есть 75 % всего учебного времени отведено на выполнение практического задания.

Процесс изготовления любого изделия начинается с выполнения эскизов, зарисовок лучших образцов, составления вариантов композиций. Выполнение макетирования предваряется подбором материалов по их технологическим свойствам, цвету и фактуре поверхности, выбор художественной отделки изделия. При изготовлении изделий наряду с технологическими требованиями большое внимание уделяется эстетическим, экологическим и эргономическим требованиям. Учащиеся знакомятся с национальными традициями и особенностями культуры и быта народов России, экономическими требованиями: рациональным расходованием материалов, утилизации отходов.

Широкий набор видов деятельности и материалов для работы позволяет не только расширить политехнический кругозор учащихся, но позволяет каждому раскрыть свои индивидуальные способности, найти свой материал и свою технику, что, безусловно, окажет благотворное влияние на дальнейшее обучение, будет способствовать осознанному выбору профессии.

Отличительной особенностью программы является то, что она составлена для девочек с учетом опыта трудовой и технологической деятельности, полученного учащимися при обучении в начальной школе. Для реализации данной программы оборудованы 2 кабинета: швейная мастерская и кабинет кулинарии.

С учетом общих требований федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования второго поколения 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 учебных действий;
- совершенствование умений осуществлять учебно-исследовательскую и проектную деятельность;
- 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.

Обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных связей. Это связано с *алгеброй* и *геометрией* при проведении расчетных операций и графических построений; с *химией* при изучении свойств конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов; с *физикой* при изучении механических характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов приборов, видов современных

технологий; с *историей* и *искусством* при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов. При этом возможно проведение интегрированных занятий в рамках отдельных разделов.

## 2. ПЛАНИРУЕМЫЕ ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

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

**Личностные результаты** освоения обучающихся предмета «Технологи» в основной школе:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию самообразованию на основе мотивации и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позицией будущей социализации и стратификации;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учетом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учетом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

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

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учебе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;

- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникативных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно- трудовой деятельности в решении общих задач коллектива;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей ее решения; диагностика результатов познавательно- трудовой деятельности по принятым критериям и показателям ; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно- трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- оценивание своей познавательно- трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

**Предметные результаты** освоения учащимися предмета «Технология» в своей школе:

*в познавательной сфере:*

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере. Сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- практическое освоение обучающимися основ проектно- исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической информации для проектирования и создания объектов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;

- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
  - применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;
  - овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико- технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- в трудовой сфере:*
- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
  - овладение методами учебно - исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
  - выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
  - выбор средств и видов представления технической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
  - контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
  - документирование результатов труда и проектной деятельности; расчет себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;
- в мотивационной сфере:*
- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;
  - согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно трудовой деятельности;
  - формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
  - выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
  - стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- в эстетической сфере:*
- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
  - рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и элементов научной организации труда;
  - умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;

- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
- участие в оформлении класса и школы, озеленение пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;
- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учетом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнера, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

В результате обучения учащиеся **овладевают:**

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

**ознакомиться:**

- основными технологическими понятиями и характеристиками;
- технологическими свойствами и назначением материалов;
- назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования»
- видами и назначением бытовой техники, применяемой для повышения производительности домашнего труда»
- видами, приемами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
- профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;
- со значением здорового питания для сохранения своего здоровья;

**выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:**

- рационально организовать рабочее место;

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

### **Критерии оценки достижения планируемых результатов изучения учебного предмета «Технология»**

#### **Устный ответ:**

**Оценка «5»** - ставится учащемуся, если он:

- Полностью усвоил новый материал и может четко изложить его своими словами;
- Подтверждает общие положения конкретными примерами;
- Четко и правильно отвечает на дополнительные вопросы.

**Оценка «4»** - ставится учащемуся, если он:

- В основном усвоил новый материал и может кратко изложить его своими словами;
- Подтверждает общие положения конкретными примерами;
- Правильно отвечает на дополнительные вопросы.

**Оценка «3»** - ставится учащемуся, если он:

- Усвоил материал более чем на половину и может его изложить;
- Затрудняется подтвердить большую часть общих положений конкретными примерами;
- Не правильно отвечает на большую часть дополнительных вопросов.

**Оценка «2»** - ставится учащемуся, если он:

- Не усвоил основную часть нового материала, не может его изложить;
- Не правильно отвечает на дополнительные вопросы.

**Оценка «1»** - ставится учащемуся, если он:

- Полностью не усвоил новый материал;
- Не может ответить на дополнительные вопросы;
- Отказывается отвечать.

### **Практическая работа:**

**Оценка «5»** - ставится учащемуся, если он:

- Четко планирует свой труд и рационально организует рабочее место: полностью соблюдает правила техники безопасности;
- Активно использует на практике требуемые знания программного материала;
- Правильно и аккуратно выполняет задание;
- Изделие изготавливает в установленный срок или раньше;
- Изделие изготавливает с учетом установленных требований по чистоте обработки, качеству выполнения операций.

**Оценка «4»** - ставится учащемуся, если он:

- Допускает незначительные недостатки в планировании труда и организации рабочего места: соблюдает правила техники безопасности;
- Использует на практике требуемые знания программного материала;
- В основном правильно и аккуратно выполняет задание;
- Норму времени (изготовления изделия) выполняет или недовыполняет на 5 – 10%;
- Изделие изготавливает с незначительным отклонением по чистоте обработки, качеству выполнения операций.

**Оценка «3»** - ставится учащемуся, если он:

- Допускает отдельные недостатки в планировании труда и организации рабочего места: не полностью соблюдает правила техники безопасности;
- Не может самостоятельно использовать требуемые знания программного материала;
- Допускает ошибки и не аккуратно выполняет задание;
- Норму времени (изготовления изделия) недовыполняет на 10 – 15%;
- Изделие изготавливает с нарушением ряда установленных правил к чистоте обработки, качеству выполнения операций.

**Оценка «2»** - ставится учащемуся, если он:



- Допускает существенные недостатки в планировании труда и организации рабочего места: не соблюдаются многие правила техники безопасности;
- Почти не использует требуемые знания программного материала;
- Допускает грубые ошибки и неправильно выполняет задание;
- Норму времени (изготовления изделия) недовыполняет на 15- 20%;
- Изделие изготавливает с нарушением ряда установленных требований к чистоте обработки, качеству выполнения операций.

**Оценка «1»** - ставится учащемуся, если он:

- Неправильно планирует труд и организует рабочее место: не соблюдает правила техники безопасности;
- Не умеет использовать требуемые знания программного материала;
- Отказывается выполнять задание или изделие выполняет с грубыми нарушениями установленных требований к чистоте обработки, качеству выполнения операций.

### **Тестовых заданий:**

Тестовые задания включают в себя по 10 вопросов. На каждый вопрос представлено несколько вариантов ответа.

Оценка 5 «отлично» ставится учащимся при 10 правильных ответах из 10 тестовых заданий.

Оценка 4 «хорошо» ставится учащимся при 7-8 правильных ответах из 10 тестовых заданий.

Оценка 3 «удовлетворительно» ставится учащимся при 4-6 правильных ответах из 10 тестовых заданий.

Оценка 2 «неудовлетворительно» ставится учащимся при 0-3 правильных ответах из 10 тестовых заданий.

## **3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА ПО НАПРАВЛЕНИЮ «ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА»**

В данной программе изложено изучение одного из основных направлений учебного предмета «Технология»: «Технология ведения дома». Выбор направления обучения исходит из интересов и склонностей обучающихся, возможностей образовательного учреждения и местных социально-экономических условий.

Содержание программы предусматривает освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

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

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

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

#### **5 класс**

*Теоретические сведения.*

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани.

Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной стороны в ткани.

Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

#### **6 класс**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

#### **7 класс**

*Теоретические сведения.*

Классификация текстильных волокон. Технология производства шерстяных и шелковых тканей. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды текстильных материалов из волокон животного происхождения. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение вида тканей по сырьевому составу.

Сравнительная характеристика свойств тканей.

Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Изучение свойств тканей на экспериментальных образцах.

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

#### **5 класс**

*Теоретические сведения.*

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

#### **6 класс**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).

#### **7 класс**

*Теоретические сведения.*

Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Снятие мерок и изготовление выкройки юбки.

Подготовка выкройки юбки к раскрою.

### **3. Моделирование швейных изделий**

#### **6 класс**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Моделирование выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

#### **7 класс**

*Теоретические сведения.* Понятие о моделировании одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками.

Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Моделирование выкройки проектного изделия.  
Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

#### **Тема 4. Швейная машина**

##### **5 класс**

*Теоретические сведения.*

Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление 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. Правила безопасной работы на швейной машине.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками.

Заправка швейной машины нитками.

Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.

Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

##### **6 класс**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Устранение дефектов машинной строчки.

Применение приспособлений к швейной машине.

Выполнение прорезных петель.

Пришивание пуговицы.

##### **7 класс**

*Теоретические сведения.*

Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейным машинам: лапка для обметывания петли, лапка для пришивания пуговиц, лапка для потайного стежка, лапка для пришивания потайной застежки, лапка-окантователь. Правила работы с приспособлениями к швейным машинам. Классификация машинных швов: краевой, окантовочный с открытым и закрытым срезом. Виды краевых швов: окантовочный с открытым и закрытым срезом.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Выполнение машинных швов.

Чистка и смазка машины.

Применение приспособлений к швейной машине.

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

### **5 класс**

*Теоретические сведения.*

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

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

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

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

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

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

### **6 класс**

*Теоретические сведения.*

Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы 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 (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей.

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия.

Окончательная обработка изделия.

## **7 класс**

*Теоретические сведения.*

Виды ручных работ для тканей из шерсти и шелка. Терминология ручных работ. Технические условия на выполнение ручных работ.

Номера ниток и игл применяемых для ручных работ. Виды потайных подшивочных стежков: потайной косой, потайной крестообразный. Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейным машинам: лапка для обметывания петли, лапка для пришивания пуговиц, лапка для потайного стежка, лапка для пришивания потайной застёжки, лапка-окантователь. Правила работы с приспособлениями к швейным машинам. Классификация машинных швов: краевой, окантовочный с открытым и закрытым срезом.

Виды краевых швов: окантовочный с открытым и закрытым срезом. 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.

Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Основные операции при ручных работах: сметывание, прикрепление подогнутого края. Последовательность обработки изделия после примерки. Технология обработки вытачек. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовых складок. Способы обработки верхнего среза поясных изделий. Виды поясов: цельнокроеные, подкройные. Обработка верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Влажно-тепловая обработка пояса. Способы обработки нижнего среза юбки, виды отделок нижнего среза. Обработка нижнего среза изделия. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания, стачивания косых беек, окантовывание срезов. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия.

Окончательная обработка изделия.

## **Раздел «Художественные ремёсла»**

### **Тема 1. Декоративно-прикладное искусство**

#### **5 класс**

*Теоретические сведения.*

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей).

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

#### **6 класс**

### **Тема 1. Вязание крючком**

*Теоретические сведения.*

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.

Выполнение плотного вязания по кругу.

### **Тема 2. Вязание спицами**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

**7 класс**

### **Тема 1. «Ручная роспись тканей»**

*Теоретические сведения.*

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Создавать эскиз росписи по ткани.

Выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика.

Знакомиться с профессией художник росписи по ткани.

Находить и представлять информацию об истории возникновения техники батик в различных странах.

### **Тема 2. «Вышивка»**

*Теоретические сведения.*

Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых и косых ручных стежков. Технология выполнения петлеобразных, петельных стежков. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами: плоский узел, прямой стежок, прямой стежок с завитком, изогнутый прямой стежок, ленточный стежок, ленточный стежок бант, шов – шнурок, шов сетка, петля с прикрепом. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица. Вышивка лентами. Швы французский узелок и рококо. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Дополнительные швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки.

Выполнять образцы вышивки петлеобразными, петельными стежками.

Выполнять образцы вышивки атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо.

Выполнять образцы вышивки швом крест.

Выполнять эскизы вышивки ручными стежками.

Выполнять образцы вышивки атласными лентами.

Находить и представлять информацию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом.

Знакомиться с профессией вышивальщица.

### **Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства**

**5 класс**

*Теоретические сведения.*



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

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

### **Тема 3. Лоскутное шитьё**

*Теоретические сведения.*

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изготовление образцов лоскутных узоров.

Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

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

### **5 класс**

#### **Тема 1. Интерьер кухни, столовой**

*Теоретические сведения.*

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

Проектирование кухни с помощью ПК.

### **6 класс**

#### **Тема 1. Интерьер жилого дома**

*Теоретические сведения.*

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон.

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

*Теоретические сведения.*

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

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Перевалка (пересадка) комнатных растений.

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

## **7 класс**

### **Тема 1. Освещение жилого дома. Предметы искусства и коллекции в интерьере**

*Теоретические сведения.*

Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома».

Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения.

Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения.

### **Тема 2. Гигиена жилища.**

*Теоретические сведения.*

Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Выполнять генеральную уборку кабинета технологии.

Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине.

Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений.

Находить и представлять информацию о веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства.

## **8 класс**

### **Тема 1. Экология жилища.**

*Теоретические сведения.*

Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах.

Правила их эксплуатации. Понятие об экологии жилища. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении.

Ознакомиться с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде).

Изучение конструкции водопроводных смесителей.

Тема 2. Водоснабжение и канализация в доме.

*Теоретические сведения.*

Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном 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.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома.

Определение расхода и стоимость горячей и холодной воды за месяц.

## Раздел «Электротехника»

### **5 класс**

#### Тема 1. Бытовые электроприборы

*Теоретические сведения.*

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

Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне.

Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами.

Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

### **7 класс**

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

*Теоретические сведения.*

Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.

Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов.

Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи.

## **8 класс.**

### Тема 1. Бытовые электроприборы

*Теоретические сведения.*

Электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Электрическая и индукционная плиты на кухне. Принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Назначение, устройство, правила эксплуатации отопительных электроприборов. Устройство и принцип действия электрического фена. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах 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.

*Лабораторно- практические и практические работы.*

Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети.

Ознакомление с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена.

Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

Изучение потребности в бытовых электроприборах.

### Тема 2. Электромонтажные и сборочные технологии.

*Теоретические сведения.*

Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ; приёмы монтажа. Установочные изделия. Приёмы монтажа и соединений установочных приводов и установочных изделий. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

*Лабораторно- практические и практические работы.*

Чтение простой электрической схемы.

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

Ознакомление с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнять упражнения по несложному электромонтажу.

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

*Теоретические сведения.*

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

*Лабораторно- практические и практические работы.*

Ознакомление со схемой квартирной электропроводки.

Определение расхода и стоимость электроэнергии за месяц.

Ознакомление с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

### **Раздел «Семейная экономика»**

Тема 1. Бюджет семьи.

*Теоретические сведения.*

Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Оценка имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализировать потребности членов семьи.

Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учётом её состава.

Анализ качества и потребительских свойств товаров.

Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности.

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

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

*Теоретические сведения.*

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса.

Анализ структуры предприятия и профессиональное разделение труда. Разбираться в понятиях «профессия», «специальность»

Тема 2. Профессиональное образование и профессиональная карьера».

*Теоретические сведения.*

Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Здоровье и выбор профессии.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда.

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

## **Раздел «Кулинария»**

### **5 класс**

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

*Теоретические сведения.*

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

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола.

Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

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

Лабораторно-практические и практические работы. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

## **Тема 2. Физиология питания**

*Теоретические сведения.*

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

## **Тема 3. Бутерброды и горячие напитки**

*Теоретические сведения.*

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао).

Дегустация блюд. Оценка качества.

Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

## **Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий**

*Теоретические сведения.*

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Дегустация блюд. Оценка качества.

## **Тема 5. Блюда из овощей и фруктов**

*Теоретические сведения.*

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

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

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, 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.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.

Определение содержания нитратов в овощах.

Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов. Дегустация блюд. Оценка качества.

## **Тема 6. Блюда из яиц**

*Теоретические сведения.*

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение свежести яиц.

Приготовление блюд из яиц.

Дегустация блюд. Оценка качества.

## **Тема 7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку**

*Теоретические сведения.*

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Разработка меню завтрака.

Приготовление завтрака.

Сервировка стола к завтраку.

Складывание салфеток.

## **6 класс**

### **Тема 1. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря**

*Теоретические сведения.*

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

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

Приготовление блюд из морепродуктов.

### **Тема 2. Блюда из мяса**

*Теоретические сведения.*

Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке.

Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.

Приготовление блюда из мяса.

### **Тема 3. Блюда из птицы**

*Теоретические сведения.*

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление блюда из птицы.

### **Тема 4. Заправочные супы**

*Теоретические сведения.*

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

Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями.

Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление заправочного супа.



## Тема 5. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду

*Теоретические сведения.*

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Составлять меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

### **7 класс**

#### **Тема 1. Блюда из молока и кисломолочных продуктов**

*Теоретические сведения.*

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение качества молока и молочных продуктов органолептическими методами.

Определение срока годности молочных продуктов.

Подбор инструментов и приспособлений для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов.

Планирование последовательности технологических операций по приготовлению блюд.

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

#### **Тема 2. Изделия из жидкого теста.**

*Теоретические сведения.*

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

Приготовление изделия из жидкого теста.

Дегустация и определение качества готового блюда.

#### **Тема 3. Виды теста и выпечки**

*Теоретические сведения.*

Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий.

Виды изделий из них. Рецепт и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них.

Профессия кондитер.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Подбор продуктов, инструментов и приспособлений для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий.

Планирование последовательности технологических операций по приготовлению теста и выпечки.

Выбор и приготовление изделия из песочного теста.

Сервировка стола, дегустация, оценку качества выпечки.

#### **Тема 4. Технология приготовления изделий из слоеного теста.**

*Теоретические сведения.*

Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Виды изделий из слоеного теста. Рецепт и технология приготовления пресного слоёного и дрожжевого слоеного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Подбор продуктов, инструментов и приспособлений для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий.

Планирование последовательности технологических операций по приготовлению теста и выпечки.

Выбор и приготовление изделия из пресного слоёного теста.

Сервировка стола, дегустация, оценка качества выпечки.

#### **Тема 5. Технология приготовления сладостей, десертов, напитков.**

*Теоретические сведения.*

Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепт, технология их приготовления и подача к столу.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Подбор продуктов, инструментов и приспособлений для приготовления сладостей, десертов и напитков.

Планирование последовательности технологических операций по приготовлению изделий.

Выбор, приготовление и оформление сладостей, десерта и напитков.

Дегустация и определение качества приготовленных сладких блюд.

#### **Тема 6. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.**

*Теоретические сведения.*

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Подбор столового белья для сервировки сладкого стола.

Подбор столовых приборов и посуды для сладкого стола.

Составить меню обеда.

Рассчитать количество и стоимость продуктов для сладкого стола.

Выполнить сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления.

Разработать пригласительный билет на праздник с помощью ПК

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

**5 класс**

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

Основным видом деятельности учащихся, изучающих предмет «Технология» по направлению «Технология ведения дома», является проектная деятельность.

*Теоретические сведения.*

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

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

*Практические работы.*

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

## **6 класс**

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

*Практические работы.*

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

## **7 класс**

*Теоретические сведения.*

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

*Практические работы.*

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Освещение жилого дома», «Предметы искусства и коллекции в интерьере», «Приготовление воскресного семейного обеда», «Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении», «Виды вышивки», «Виды теста и изделий из теста» и др.

## **8 класс**

Основным видом деятельности учащихся, изучающих предмет «Технология» по направлению «Технология ведения дома», является проектная деятельность.

*Теоретические сведения.*

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

Обоснование темы творческого проекта. Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных. Разработка несколько вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации и презентация с помощью ПК.

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

*Практические работы.*

Варианты творческих проектов:

- «Семейный бюджет»
- «Бизнес план семейного предприятия»,
- Дом будущего»,
- Мой профессиональный выбор» и т.д.

5 класс (70 часов)

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристика основных видов деятельности учащихся
1	2	3
<b>РАЗДЕЛ: «СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ» (22 ЧАСА)</b>		
<p>Тема: «Свойства текстильных материалов из волокон Растительного происхождения (4 часа)</p>	<p>Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент</p>	<p>Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований</p>
<p>Тема: «Конструирование швейных изделий» (4 часа)</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. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами</p>	<p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить и</p>

		представлять информацию об истории швейных изделий
Тема: «Швейная машина» (4 часа)	Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад	Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить и представлять информацию об истории швейной машины. Владеть безопасными приёмами труда
Тема: «Технология изготовления швейных изделий (10 часов).	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. 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.	Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание. Изготавливать образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с

	<p>Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке).</p>	<p>закрытым срезом); стачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Обработать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладеть безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной.</p>
<b>5 РАЗДЕЛ: «ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ ремесла» (8 часов)</b>		
<p>Тема: «Декоративно – прикладное искусство» (2 часа)</p>	<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. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам</p>	<p>Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Посещать краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину</p>
<p>Тема: «Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно – прикладного искусства» (2 часа).</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. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов</p>	<p>Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создавать графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора</p>

Тема: «Лоскутное шитье» (4 часа)	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	Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора. Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготавливать образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья
<b>РАЗДЕЛ: «ТЕХНОЛОГИИ ДОМАШНЕГО ХОЗЯЙСТВА» (1 часа)</b>		
Тема: «Интерьер кухни и столовой» (1 часа)	Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно – гигиенические, эстетические.). Планирование кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Проектирование кухни на ПК.	Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК.
<b>РАЗДЕЛ: «ЭЛЕКТРОТЕХНИКА» (1 час)</b>		
Тема: «Бытовые электроприборы» (1 час)	Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи(СВЧ), посудомоечной машины и др.	Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.
<b>РАЗДЕЛ: «КУЛИНАРИЯ» ( 14 ЧАСОВ)</b>		
Тема: «Санитария и гигиена питания» (1 час)	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 приемы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями.	Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Оказывать первую помощь при порезах и ожогах
Тема:	Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные)	Находить и представлять информацию о



«Физиология питания» (1 час)	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	содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды
Тема: «Бутерброды и горячие напитки» (2 часа)	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, 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	Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Знакомиться с профессией пекарь
Тема: «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий» (2 часа)	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	Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Знакомиться с устройством кастрюли-кашеварки. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий. Находить и представлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Знакомиться с профессией повар
Тема:	Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них	Определять доброкачественность овощей и

<p>«Блюда из овощей и фруктов» (4 часа)</p>	<p>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. 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>фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека, о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов. Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады</p>
<p>Тема: «Блюда из яиц» (2 часа)</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>Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсолённой воды. Готовить блюда из яиц. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам</p>
<p>Тема: «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку»</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>Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления</p>

(2 часа)		завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом»
<b>РАЗДЕЛ: «ТЕХНОЛОГИЯ ТВОРЧЕСКОЙ И ОПЫТНИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» (22 ЧАСА)</b>		
Тема: «Исследовательская и созидательная деятельность» (22 час)	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии жилого дома». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект.

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ С ОПРЕДЕЛЕНИЕМ ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ  
6 класс (70 часов)**

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристика основных видов деятельности учащихся
1	2	3
<b>РАЗДЕЛ: «СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ» (22 ЧАСА)</b>		
Тема: «Свойства текстильных материалов»	Классификация текстильных химических волокон. Способы получения. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов	Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства. Находить и представлять информацию о современных материалах из химических

(4 часа)	из химических волокон.	волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Знакомиться с профессиями оператор на производстве химических волокон. Оформлять результаты исследований.
Тема: <b>«Конструирование швейных изделий»</b> (4 часа)	Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий.
Тема: <b>«Моделирование швейных изделий»</b> (2 часа)	Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застежкой на пуговицы. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приемы изготовления выкроек, дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки и переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою.	Выполнить эскиз проектного изделия. Изучать приемы моделирования формы выреза горловины. Изучать приемы моделирования плечевой одежды с застежкой на пуговицах. Изучать приемы моделирования отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное изделие. Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки и т.д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолог- конструктор швейного производства.
Тема: <b>«Швейная машина»</b> (2 часа)	Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, ее поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху, снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нити. Обметывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины.	Изучать устройство машинной иглы. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку вверх. Выполнять регулирование прямой и зигзагообразной машинной строчки. Выполнять обметывание машинной петли и пришивать пуговицу. Овладевать безопасными приемами работы на швейной машине. Находить и представлять информацию о фурнитуре для одежды, об

		истории пуговиц.
Тема: <b>«Технология изготовления швейных изделий»</b> (10 часов).	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 деталей с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы с утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной – приметывание, временное ниточное закрепление стачных и вывернутых краев –выметывание. Притачивание- присоединение мелкой детали к крупной. Соединение деталей по контуру, с последующим вывертыванием –обтачивание и выметывание (всгиб, в кант) Классификация машинных швов: соединительные. Подготовка и проведение примерки плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления изделия. Технология обработки срезов подкройной обтачкой с расположением ее как с изнаночной, так и с лицевой стороны. Обработка застежки подбортом. Обработка боковых. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия.	Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учетом припусков на швы. Выкраивать детали из ткани и прокладки. Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: использование копировальных стежков, приметывание, выметывание. Изготавливать образцы машинных работ: притачивание, обтачивание. Проводить ВТО на образцах. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку, устранять дефекты после примерки. Изготавливать изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий одежды. Овладеть безопасными приемами труда. Знакомиться с профессией закройщик.
<b>РАЗДЕЛ: «ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ ремесла» (8 часов)</b>		
Тема: <b>«Вязание крючком»</b> (2 часа)	Краткие сведения из истории старинного рукоделия – вязания. Вязанные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчет количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу. Профессия – вязальщица текстильно-галантерейных изделий.	Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно- галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания.
Тема: <b>«Вязание спицами»</b> (2 часа).	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	Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами.

	петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК.	Создавать схемы для вязания с помощью ПК.
<b>РАЗДЕЛ: «ТЕХНОЛОГИИ ДОМАШНЕГО ХОЗЯЙСТВА» (3 ЧАСА)</b>		
Тема <b>«Интерьер жилого дома»</b> (1 ч)	Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.	Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др.
Тема: <b>«Комнатные растения в интерьере»</b> (2 час)	Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник	Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник
<b>РАЗДЕЛ: «КУЛИНАРИЯ» (14 ЧАСОВ)</b>		
Тема: <b>«Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря»</b> (4 часа)	Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд	Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделывать солёную рыбу. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией повар. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов

<p>Тема: «<b>Блюда из мяса</b>» (4 ч)</p>	<p>Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачества мяса. Органолептические методы определения доброкачества мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам</p>	<p>Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам</p>
<p>Тема: «<b>Блюда из птицы</b>» (2 ч)</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 обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу</p>	<p>Определять качество птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы</p>
<p>Тема: «<b>Заправочные супы</b>» (2 ч)</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. Оформление готового супа и подача к столу</p>	<p>Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по</p>

		технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и представлять информацию о различных супах
Тема <b>«Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду»</b> (2 ч)	Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола
<b>РАЗДЕЛ: «ТЕХНОЛОГИЯ ТВОРЧЕСКОЙ И ОПЫТНИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» (21 ЧАС)</b>		
Тема: <b>«Исследовательская и созидательная деятельность»</b> (21 час)	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. 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	Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии жилого дома». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект



**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ С ОПРЕДЕЛЕНИЕМ ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**  
7 класс (70 часов)

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристика основных видов деятельности учащихся
1	2	3
<b>РАЗДЕЛ: «ТЕХНОЛОГИИ ДОМАШНЕГО ХОЗЯЙСТВА» (2 Ч)</b>		
Тема: «Освещение жилого дома. Предметы искусства и коллекции в интерьере» (2 часа)	Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер	Знакомиться с понятием «умный дом». Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер.
Тема: «Гигиена жилища» (1 час)	Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки.	Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений. Находить и представлять информацию о веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства.
<b>РАЗДЕЛ: «ЭЛЕКТРОТЕХНИКА» (2 часа)</b>		
Тема: «Бытовые электроприборы» (2 часа)	Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор	Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать современную бытовую технику с

		учётom потребностей и доходов семьи
<b>РАЗДЕЛ: «КУЛИНАРИЯ» (12 ЧАСОВ)</b>		
Тема: «Блюда из молока и кисломолочных продуктов» (2час)	Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов.	Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Приготавливать молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. Находить и представлять информацию о кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе проживания
Тема: «Изделия из жидкого теста» (2час)	Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами	Определять качество мёда органолептическими и лабораторными методами. Приготавливать изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов.
Тема: «Виды теста и выпечки» (2часа)	Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки.	Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических

	<p>Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий.</p> <p>Виды изделий из них. Рецепттура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.</p>	<p>операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда.</p> <p>Выбирать и готовить изделия из песочного теста.</p> <p>Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки.</p> <p>Знакомиться с профессией кондитер.</p> <p>Находить и представлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой «жаворонков» из дрожжевого теста; о происхождении слова «пряник» и способах создания выпуклого рисунка на пряниках, о происхождении традиционных названий изделий из теста.</p>
<p>Тема: «Технология приготовления изделий из слоеного теста» (2 часа)</p>	<p>Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Виды изделий из слоеного теста. Рецепттура и технология приготовления пресного слоёного и дрожжевого слоеного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.</p>	<p>Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы труда.</p> <p>Выбирать и готовить изделия из пресного слоёного теста.</p> <p>Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки.</p> <p>Знакомиться с профессией кондитер.</p> <p>Находить и представлять информацию о народных праздниках.</p>
<p>Тема: «Технология приготовления сладостей, десертов, напитков» (2 часа)</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>Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы труда.</p> <p>Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд.</p>

		<p>Знакомиться с профессией кондитер сахаристых изделий.</p> <p>Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления</p>
<p>Тема: «Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет» (2 часа)</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>	<p>Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола. Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления. Разрабатывать пригласительный билет на праздник с помощью ПК</p>
<b>РАЗДЕЛ: «СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ» (22 ЧАСА)</b>		
<p>Тема: «Свойства текстильных волокон животного происхождения» (2 часа)</p>	<p>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.</p>	<p>Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и представлять информацию о современных материалах из химических волокон и об их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон.</p>
<p>Тема: «Конструирование поясной одежды» (2 часа)</p>	<p>Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.</p>	<p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж прямой юбки. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды</p>
<p>Тема:</p>	<p>Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с</p>	<p>Выполнять эскиз проектного изделия.</p>

<p>«Моделирование поясных изделий» (2 часа)</p>	<p>расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета</p>	<p>Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу. Изучать приёмы моделирования юбки со складками. Моделировать проектное швейное изделие. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. Находить и представлять информацию о выкройках.</p>
<p>Тема: «Технология ручных работ» (2 часа)</p>	<p>Виды ручных работ для тканей из шерсти и шелка. Терминология ручных работ. Технические условия на выполнение ручных работ. Номера ниток и игл применяемых для ручных работ. Виды потайных подшивочных стежков: потайной косой, потайной крестообразный.</p>	<p>Знакомиться с видами потайных подшивочных стежков, техническими условиями на их выполнение. Выполнять стежки, знать зависимость и применение их от вида ткани.</p>
<p>Тема: «Технология машинных работ» (2 часа)</p>	<p>Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейным машинам: лапка для обметывания петли, лапка для пришивания пуговиц, лапка для потайного стежка, лапка для пришивания потайной застежки, лапка-окантователь. Правила работы с приспособлениями к швейным машинам. Классификация машинных швов: краевой, окантовочный с открытым и закрытым срезом. Виды краевых швов: окантовочный с открытым и закрытым срезом.</p>	<p>Выполнять чистку и смазку швейной машины. Знакомиться с видами приспособлений к швейным машинам и правилами работы с ними. Выполнять краевые машинные швы. Находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего поколения.</p>
<p>Тема: «Раскрой поясного изделия» (2 часа).</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.</p>	<p>Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обметовку с учётом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой изделия. Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.</p>
<p>Тема: «Подготовка к примерке, обработка вытачек» (2 часа).</p>	<p>Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Основные операции при ручных работах: сметывание, прикрепление подогнутого края. Последовательность обработки изделия после примерки. Технология обработки вытачек.</p>	<p>Выполнять подготовку изделия к примерке. Проводить примерку изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку</p>

		<p>качества готового изделия, анализировать ошибки.</p> <p>Находить и представлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки.</p>
<p>Тема: «Обработка боковых, застежки» (2 часа).</p>	<p>Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовых складок.</p>	<p>Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии.</p> <p>Обрабатывать одностороннюю, встречную или бантовую складку на изделии или образцах.</p> <p>Планировать последовательность технологических операций по изготовлению застежки.</p> <p>Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.</p>
<p>Тема: «Обработка пояса» (2 часа).</p>	<p>Способы обработки верхнего среза поясных изделий. Виды поясов: цельнокроеные, подкройные. Обработка верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Влажно-тепловая обработка пояса.</p>	<p>Обрабатывать верхний срез поясного изделия прямым притачным поясом.</p> <p>Вымётывать петли и пришивание пуговицы на поясе. Планировать последовательность технологических операций по изготовлению пояса. Осваивать безопасные приёмы труда.</p> <p>Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.</p>
<p>Тема: «Обработка низа» (2 часа).</p>	<p>Способы обработки нижнего среза юбки, виды отделок нижнего среза. Обработка нижнего среза изделия. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания, стачивания косых беек, окантовывание срезов. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.</p>	<p>Способы обработки нижнего среза юбки, виды отделок нижнего среза. Обрабатывать нижний срез изделия.</p> <p>Проводить окончательную чистку и влажно-тепловую обработку изделия.</p> <p>Планировать последовательность технологических операций по изготовлению низа изделия. Осваивать безопасные приёмы труда. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.</p>

**5 РАЗДЕЛ: «ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА» (16 ЧАСОВ)**

<p>Тема: «Ручная роспись тканей» (2 часа)</p>	<p>Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике.</p>	<p>Изучать материалы и инструменты для росписи тканей. Подготавливать ткань к росписи. Создавать эскиз росписи по ткани.</p>
<p>Тема: «Ручная роспись тканей» (2 часа).</p>	<p>Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани</p>	<p>Выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика. Знакомиться с профессией художник росписи по ткани. Находить и представлять информацию об истории возникновения техники батик в различных странах</p>
<p>Тема: «Вышивка» (4 часа)</p>	<p>Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых и косых ручных стежков. Технология выполнения петлеобразных, петельных стежков. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами: плоский узел, прямой стежок, прямой стежок с завитком, изогнутый прямой стежок, ленточный стежок, ленточный стежок бант, шов – шнурок, шов сетка, петля с прикрепом. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица. Вышивка лентами. Швы французский узелок и рококо. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Дополнительные швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.</p>	<p>Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки петлеобразными швами. Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки петлеобразными, петельными стежками. Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо. Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки швом крест. Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Выполнять образцы вышивки атласными лентами. Находить и представлять информацию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом. Знакомиться с профессией вышивальщица.</p>
<p><b>РАЗДЕЛ: «ТЕХНОЛОГИЯ ТВОРЧЕСКОЙ И ОПЫТНИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» (16 ЧАС)</b></p>		
<p>Тема: «Исследовательская и созидательная деятельность»</p>	<p>Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный</p>	<p>Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять</p>

(16 час)	(аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект
----------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ С ОПРЕДЕЛЕНИЕМ ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ  
8 класс (35 часов)**

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
<b>Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4 ч)</b>		
Тема «Экология жилища» (2 ч)	Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Понятие об экологии жилища. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища	Знакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Ознакомиться с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде). Определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц
Тема «Водоснабжение и канализация в доме» (2 ч)	Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном 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.	
<b>Раздел «Электротехника» (12 ч)</b>		



Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Тема «Бытовые электроприборы» (6 ч)	<p>Электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Электрическая и индукционная плиты на кухне. Принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Назначение, устройство, правила эксплуатации отопительных электроприборов. Устройство и принцип действия электрического фена. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах 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>Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Знакомиться с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Знакомиться со способом защиты электронных приборов от скачков напряжения</p>
Тема «Электромонтажные и сборочные технологии» (4 ч)	<p>Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ; приёмы монтажа. Установочные изделия. Приёмы монтажа и соединений установочных приводов и установочных изделий. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ</p>	<p>Читать простые электрические схемы. Собирать электрическую цепь из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследовать работу цепи при различных вариантах её сборки. Ознакомиться с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнять упражнения по несложному электромонтажу. Использовать пробник для поиска обрыва в простых электрических цепях</p>
Тема	Схема квартирной электропроводки. Работа	Знакомиться со схемой квартирной

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
«Электротехнические устройства с элементами автоматики» (2 ч)	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	электропроводки. Определять расход и стоимость электроэнергии за месяц. Знакомиться с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики
<b>Раздел «Семейная экономика» (6 ч)</b>		
Тема «Бюджет семьи» (6 ч)	Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета	Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализировать потребности членов семьи. Планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её состава. Анализировать качество и потребительские свойства товаров. Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность
<b>Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» (4 ч)</b>		
Тема «Сферы производства и разделение труда» (2 ч)	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	Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Разбираться в понятиях «профессия», «специальность», «квалификация»
Тема «Профессиональное образование и профессиональная карьера» (2 ч)	Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения	Знакомиться по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда. Искать информацию в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Проводить

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Здоровье и выбор профессии	диагностику склонностей и качеств личности. Строить планы профессионального образования и трудоустройства
<b>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (9 ч)</b>		
Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (9 ч)	<p>Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта.</p> <p>Варианты творческих проектов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- «Семейный бюджет»</li> <li>- «Бизнес план семейного предприятия»,</li> <li>- Дом будущего»,</li> <li>- Мой профессиональный выбор» и т.д.</li> </ul>	Обосновывать тему творческого проекта. Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных. Разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию и презентацию с помощью ПК. Выполнять проект и анализировать результаты работы. Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта.

**4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ.**  
**5<sup>А, Б, В, Г, Д</sup> класс (девочки) (базовый уровень)**

№ п/п	Дата, класс		Тема урока	Корректировка
	планируемая	фактическая		
<b>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22ч)</b>				
<b>Тема 1: «Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения» (4ч)</b>				
1			Вводный инструктаж. Производство текстильных материалов.	
2			П/Р №-1: Изготовление полотняного переплетения. Инструктаж по Т/Б.	
3			Первичный инструктаж. Свойства текстильных волокон растительного происхождения.	
4			П/Р №-2: Определение лицевой и изнаночной стороны.	
<b>Тема 2: «Конструирование швейных изделий» (4ч)</b>				
5			Конструирование швейных изделий	
6			П/Р №-3: Снятие мерок, построение чертежа фартука.	
7			Моделирование швейных изделий	
8			П/Р №-4: Моделирование фартука	
<b>Тема 3: «Швейная машина» (4ч)</b>				
9			Швейная машина.	
10			П/Р №- 5: Заправка верхней и нижней нити. Инструктаж по Т/Б.	
11			Работа на швейной машине.	
12			П/Р №-6: Регулировка швейной машины. Инструктаж по Т/Б.	
<b>Тема 4: «Технология изготовления швейных изделий» (10ч)</b>				
13			Раскрой фартука.	
14			П/Р №-6: Регулировка швейной машины. Инструктаж по Т/Б.	
15			Инструменты и приспособления для ручных работ.	

16			П/Р №-7: Раскрой фартука. Инструктаж по Т/Б.	
17			Классификация машинных швов.	
18			П/Р №-8: Выполнение ручных стежков. Инструктаж по Т/Б.	
19			Обработка накладного кармана.	
20			П/Р №-9: Выполнение машинных швов. Инструктаж по Т/Б.	
21			Обработка срезов фартука.	
22			П/Р №-10:	
<b>Раздел «Художественные ремесла» (8ч)</b>				
<b>Тема 5: «Декоративно-прикладное искусство» (8ч)</b>				
23			Декоративно-прикладное искусство	
24			П/Р №-11: Составление эскиза прихватки.	
25			Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов ДПИ.	
26			П/Р №-12: Раскрой прихватки.	
27			Лоскутное шитье	
28			П/Р №-13: Монтаж деталей прихватки. Инструктаж по Т/Б.	
29			Лоскутное шитье	
30			П/Р №-14: П/Р №-15: Обработка срезов прихватки. Инструктаж по Т/Б.	
<b>Раздел «Технология домашнего хозяйства» (1ч), «Электротехника» (1ч)</b>				
31			Интерьер кухни, столовой. Бытовые электроприборы.	
32			П/Р №-16: Планирование кухни на ПК. Инструктаж по Т/Б.	
<b>Раздел «Кулинария» (14ч)</b>				
33			Первичный инструктаж. Санитария и гигиена на кухне. Физиология питания.	
34			П/Р №-17: Составить индивидуальный режим питания. Инструктаж по Т/Б.	
35			Технология приготовления бутербродов и горячих напитков.	
36			П/Р №-18: Приготовление бутербродов и горячих напитков. Инструктаж по Т/Б.	

37			Технология приготовления блюд из круп.	
38			П/Р №-19: Приготовление блюда из крупы. Инструктаж по Т/Б.	
39			Технология приготовления блюд из овощей и фруктов	
40			П/Р №-20: Приготовление салата из сырых овощей. Инструктаж по Т/Б.	
41			Тепловая кулинарная обработка овощей.	
42			П/Р №-21: Приготовление блюда из вареных овощей. Инструктаж по Т/Б.	
43			Технология приготовления блюд из яиц.	
44			П/Р №-22: Приготовление блюд из яиц. Инструктаж по Т/Б.	
45			Приготовление завтрака. Сервировка стола.	
46			П/Р №-23: Приготовление завтрака, сервировка стола. Инструктаж по Т/Б.	
<b>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (22ч)</b>				
<b>Тема 6: «Исследовательская и созидательная деятельность» (22ч)</b>				
47			Поисковый этап.	
48			П/Р №-24: Обоснование выбора модели	
49			Технологический этап.	
50			П/Р №-25: Разработка проектного изделия.	
51			Технологический этап.	
52			П/Р №-26: Выбор материалов и инструментов.	
53			Технологический этап.	
54			П/Р №-27: Изготовление проектного изделия.	
55			Технологический этап.	
56			П/Р №-28: Изготовление проектного изделия. Изготовление проектного изделия	
57			Технологический этап.	
58			П/Р №-29: Изготовление проектного изделия.	
59			Технологический этап.	

60			П/Р №-30: Изготовление проектного изделия.	
61			Технологический этап.	
62			П/Р №- 31: Изготовление проектного изделия.	
63			Экономическое и экологическое обоснование.	
64			П/Р №-32: Расчет затрат на материалы.	
65			Заключительный этап.	
66			П/Р №-33: Подготовка проекта к защите.	
67			Защита проекта.	
68			П/Р №-34: Защита проекта.	
69			Итоговое занятие.	
70			П/Р №-34: Защита проекта.	

## ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ.

6<sup>А, Б, В, Г</sup> класс (девочки) (базовый уровень)

№ п/п	Дата, класс		Тема урока	Корректировка
	планируемая	фактическая		
<b>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22ч)</b>				
<b>Тема 1: «Свойства текстильных материалов из химических волокон» (2ч)</b>				
1			Вводный инструктаж. Свойства тканей из химических волокон	
2			П/Р №-1: Определение сырьевого состава ткани.	
<b>Тема 2: «Конструирование швейных изделий» (6ч)</b>				
3			Первичный инструктаж. Конструирование плечевой одежды	
4			П/Р №-2: Снятие мерок, построение чертежа плечевого изделия.	
5			Конструирование и моделирование воротников	
6			П/Р №-3: Построение чертежа воротника.	
7			Моделирование плечевой одежды.	
8			П/Р №-4: Моделирование плечевой одежды.	
<b>Тема 3: «Швейная машина» (2ч)</b>				
9			Работа на швейной машине. Текущий инструктаж.	
10			П/Р №-5: Изготовление машинной петли.	
<b>Тема 4: «Технология изготовления швейных изделий» (12ч)</b>				
11			Подготовка ткани и выкройки к раскрою	
12			П/Р №-6: Подготовка ткани и выкройки к раскрою	
13			Раскрой плечевого изделия	
14			П/Р №-7: Раскрой плечевого изделия	



15			Подготовка изделия к примерке	
16			П/Р №-8: Подготовка изделия к примерке	
17			Обработка горловины, рукавов	
18			П/Р №-9: Обработка горловины, рукавов	
19			Обработка боковых и низа изделия	
20			П/Р №-10: Обработка боковых и низа изделия	
21			Контроль качества готового изделия	
22			П/Р №-11: Контроль качества готового изделия	
<b>Раздел «Художественные ремесла» (8ч)</b>				
<b>Тема 5: «Вязание крючком» (4ч), вязание спицами» (4ч)</b>				
23			Вязание крючком	
24			П/Р №-12: Вязание рядами.	
25			Вязание крючком	
26			П/Р №-13: Вязание по кругу.	
27			Вязание спицами	
28			П/Р №-14: Вязание лицевых и изнаночных петель.	
29			Вязание спицами	
30			П/Р №-15: Вязание узоров.	
<b>Раздел «Технология домашнего хозяйства» (1ч), «Электротехника» (1ч)</b>				
31			Вводный инструктаж. Интерьер жилого дома. Комнатные растения в интерьере	
32			П/Р №-16: Планировка комнаты подростка.	
<b>Раздел «Кулинария» (14ч)</b>				
33			Первичный инструктаж. Технология приготовления блюд из рыбы.	
34			П/Р №-17: Приготовление блюда из рыбы.	
35			Нерыбные продукты моря	

36			П/Р №-18: Приготовление блюда из морепродуктов	
37			Технология первичной обработки мяса.	
38			П/Р №-19: Приготовление блюда из мяса.	
39			Технология первичной обработки мяса.	
40			П/Р №-20: Приготовление блюда из мяса.	
41			Технология приготовления блюда из птицы.	
42			П/Р №-21: Приготовление блюда из птицы.	
43			Технология приготовления первых блюд.	
44			П/Р №-22: Приготовление заправочного супа.	
45			Сервировка стола к обеду. Этикет.	
46			П/Р №-23: Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.	
<b>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (22ч)</b>				
<b>Тема 6: «Исследовательская и созидательная деятельность» (22ч)</b>				
47			Поисковый этап.	
48			П/Р №-24: Обоснование выбора модели	
49			Технологический этап.	
50			П/Р №-25: Разработка проектного изделия.	
51			Технологический этап.	
52			П/Р №-26: Выбор материалов и инструментов.	
53			Технологический этап.	
54			П/Р №-27: Изготовление проектного изделия	
55			Технологический этап.	
56			П/Р №-28: Изготовление проектного изделия	
57			Технологический этап.	
58			П/Р №-29: Изготовление проектного изделия	

59			Технологический этап.	
60			П/Р №-30: Изготовление проектного изделия	
61			Технологический этап.	
62			П/Р №-31: Изготовление проектного изделия	
63			Экономическое и экологическое обоснование.	
64			П/Р №-32: Расчет затрат на материалы.	
65			Заключительный этап.	
66			П/Р №-33: Подготовка проекта к защите.	
67			Защита проекта.	
68			П/Р №-34: Защита проекта.	
69			Итоговое занятие.	
70			П/Р №-35: Защита лучших проектов.	

## ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ.

7 А, Б, М класс (девочки) (базовый уровень)

№ п/п	Дата, класс		Тема урока	Корректировка
	планируемая	фактическая		
<b>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (10ч)</b>				
1			Вводный инструктаж. Свойства текстильных волокон животного происхождения.	
2			П/Р №-1: Определение сырьевого состава ткани. Инструктаж по Т/Б.	
3			Первичный инструктаж. Конструирование поясной одежды.	
4			П/Р №-2: Снятие мерок, построение чертежа прямой юбки.	
5			Моделирование поясных изделий.	
6			П/Р №-3: Моделирование поясных изделий. Инструктаж по Т/Б.	
7			Технология ручных работ.	
8			П/Р №-4: Выполнение ручных швов. Инструктаж по Т/Б.	
9			Технология машинных работ.	
10			П/Р №-5: Выполнение машинных швов. Инструктаж по Т/Б.	
<b>Тема 1: «Технология изготовления швейных изделий» (10ч)</b>				
11			Раскрой поясного изделия.	
12			П/Р №-6: Раскрой поясного изделия. Инструктаж по Т/Б.	
13			Подготовка к примерке, обработка вытачек.	
14			П/Р №-7: Подготовка к примерке, обработка вытачек. Инструктаж по Т/Б.	
15			Обработка боковых, застежки.	
16			П/Р №-8: Обработка боковых, застежки. Инструктаж по Т/Б.	

17			Обработка пояса.	
18			П/Р №-9: Обработка пояса. Инструктаж по Т/Б.	
19			Обработка низа.	
20			П/Р №-10: Обработка низа. Инструктаж по Т/Б.	
<b>Раздел «Художественные ремесла» (16ч)</b>				
<b>Тема 2: «Ручная роспись тканей» (4ч), «Вышивка» (12ч)</b>				
21			Ручная роспись тканей.	
22			П/Р №-11: Составление эскиза.	
23			Вязание крючком	
24			П/Р №-12: Ручная роспись тканей.	
25			Вышивка.	
26			П/Р №-13: Выполнение прямых и косых ручных швов. Инструктаж по Т/Б.	
27			Вышивка.	
28			П/Р №-14: Выполнение петлеобразных, петельных швов.	
29			Вышивка.	
30			П/Р №-15: Техника выполнения художественной глади и атласной глади.	
31			Вышивка.	
32			П/Р №-16: Техника выполнения шва крест.	
33			Вышивка.	
34			П/Р №-17: Техника выполнения вышивки лентами.	
35			Вышивка.	
36			П/Р №-18: Техника выполнения вышивки лентами.	
<b>Раздел «Технология домашнего хозяйства» (4ч)</b>				
37			Вводный инструктаж. Освещение жилого дома. Предметы искусства и коллекции в интерьере	

38			П/Р №-19: Выполнение ЭП	
39			Текущий инструктаж. Гигиена жилища	
40			П/Р №-20: Изучить средства для уборки помещения.	
<b>Раздел: «Электротехника» (2ч)</b>				
41			Бытовые электроприборы	
42			П/Р №-21: Выполнение ЭП	
<b>Раздел «Кулинария» (12ч)</b>				
43			Блюда из молока и кисломолочных продуктов	
44			П/Р №-22: Приготовление блюд из творога	
45			Изделия из жидкого теста	
46			П/Р №-23: Приготовление блинов	
47			Виды теста и выпечки	
48			П/Р №-24: Приготовление песочного печенья	
49			Технология приготовления изделий из слоеного теста.	
50			П/Р №-25: Приготовление пирожных	
51			Технология приготовления сладостей, десертов, напитков.	
52			П/Р №-26: Приготовление ягодного десерта	
53			Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.	
54			П/Р №-27: Сервировка стола, разработка приглашения.	
<b>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (16ч)</b>				
<b>Тема 3: «Исследовательская и созидательная деятельность» (16ч)</b>				
55			Поисковый этап.	
56			П/Р №-28: Обоснование выбора модели	
57			Технологический этап.	
58			П/Р №-29: Разработка проектного изделия	

59			Технологический этап.	
60			П/Р №-30: Изготовление проектного изделия	
61			Технологический этап.	
62			П/Р №-31: Изготовление проектного изделия	
63			Экономическое и экологическое обоснование.	
64			П/Р №-32: Расчет затрат на материалы.	
65			Заключительный этап.	
66			П/Р №-33: Подготовка проекта к защите.	
67			Защита проекта.	
68			П/Р №-34: Защита проекта.	
69			Итоговое занятие.	
70			П/Р №-35: Защита лучших проектов.	

## ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ.

**8<sup>А, Б, В, М</sup> класс (девочки) (базовый уровень)**

№ п/п	Дата, класс		Тема урока	Корректировка
	планируемая	фактическая		
<b>Раздел «Технология домашнего хозяйства» (8ч)</b>				
1	<b>4.09</b>		Вводный инструктаж. Экология жилища. П\Р №-1: Работа с каталогами	
2	<b>11.09</b>		Первичный инструктаж. Современные системы фильтрации воды. П\Р №-2: Работа с каталогами	
3	<b>18.09</b>		Водоснабжение в доме. П\Р №-3: Работа с каталогами	
4	<b>25.09</b>		Система канализации в доме. П\Р №-4: Работа с каталогами	
<b>Раздел: «Электротехника» (12ч)</b>				
5	<b>2.10</b>		Бытовые электроприборы. П\Р №-5: Работа с каталогами	
6	<b>9.10</b>		Отопительные электроприборы. П\Р №-6: Работа с каталогами	
7	<b>16.10</b>		Правила эксплуатации электрического фена. П\Р №-7: Отработка навыков правил эксплуатации фена.	
8	<b>23.10</b>		Правила эксплуатации холодильника и стиральной машины. П\Р №-8 : Работа с каталогами	
9	<b>6.11</b>		Правила эксплуатации электронных приборов. П\Р №-9 : Работа с информацией.	
10	<b>13.11</b>		Пути экономии электрической энергии. П\Р №-10: подбор бытовых электроприборов.	
11	<b>20.11</b>		Виды источников тока, виды проводов. П\Р №-11 :Определение видов проводов.	
12	<b>27.11</b>		Условные обозначения и электрические схемы. П\Р №-12 : составить электрическую схему.	
13	<b>4.12</b>		Электромонтажные работы. П\Р №-13: выбор инструментов	
14	<b>11.12</b>		Профессии, связанные с электромонтажными работами. П\Р№-14 : Составить профессиограмму.	
15	<b>18.12</b>		Элементы автоматики в бытовых электроустройствах. П\Р №-15: Разбор схемы квартирной электропроводки.	



16	25.12		Устройство электрического утюга. П\Р №-16 : Разбор устройства электрического утюга	
<b>Раздел: «Семейная экономика» (6ч)</b>				
17			Бюджет семьи. П\Р №-17 : Анализ бюджета своей семьи	
18			Доходы и расходы семьи. П\Р №- 18: Анализ потребностей членов семьи.	
19			Планирование расходов семьи с учетом ее состава. П\Р №- 19 : Планирование расходов семьи на месяц.	
20			Потребительская культура покупателя. П/Р №-20 :Разработка идеи бизнес-плана	
21			Планирование возможной индивидуальной деятельности. П/Р№- 21 : Разработка проекта	
22			Технология ведения бизнеса. П/Р №-22 : Защита мини проекта.	
<b>Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» (4ч)</b>				
23			Сферы производства и разделение труда. П/Р №-23 : Составить перечень ПВК профессии.	
24			Понятие профессия, специальность, квалификация и компетентность. П/Р №-24 : Обоснуйте смысл и содержание этических норм.	
25			Профессиональное образование и профессиональная карьера. П/Р №-25: Составить план своей будущей профессиональной карьеры.	
26			Региональный рынок труда. П/Р №- 26: Работа со справочниками.	
<b>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (9ч)</b>				
27			Поисковый этап. П/Р №-27 Обоснование выбора.	
28			Технологический этап. П/Р №- 28: Разработка проекта, выбор материалов, информации.	
29			Технологический этап. П/Р №-29:Выполнение проекта.	
30			Технологический этап. П/Р №- 30: Выполнение проекта.	
31			Технологический этап. П/Р №-31 Выполнение проекта	
32			Экономическое и экологическое обоснование. П/Р №-32: Расчет затрат.	
33			Заключительный этап. П/Р №-33: Подготовка проекта к защите	
34			Защита проекта. П/Р №-34 : Защита проекта.	
35			Итоговое занятие. П/Р №-35 Защита лучших проектов.	

