

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области  
средняя общеобразовательная школа пос. Волжский Утёс муниципального района  
Шигонский Самарской области

РАССМОТРЕНА на МО учителей Протокол № _____ от 22.08. 2023г. Руководитель МО _____ Юдина Е.В.	ПРОВЕРЕНА зам. директора по УВР _____ 23.08.2023 г. Е.В. Буланова	УТВЕРЖДАЮ И.о. директора ГБОУ СОШ пос. Волжский Утёс _____ М.Н. Рогожина Приказ №__от 24.08.2023 г./
---	---	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ПРЕДМЕТУ «ТЕХНОЛОГИЯ»  
ЗА КУРС ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
6-8 КЛАССЫ  
СРОК РЕАЛИЗАЦИИ 3 ГОДА

# Рабочая программа основного общего образования по технологии

## 5-8 классы

Рабочая программа ГБОУ СОШ пос. Волжский Утёс по технологии на уровне основного общего образования (5-8 классы) составлена с учетом требований:

- Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (утвержден приказом министерства образования и науки Российской Федерации № 1897 от 17.12.2010 в редакции приказов Минобрнауки № 1644 от 29.12.2014 и № 1577 от 31.12.2015),
- в соответствии с основной образовательной программой основного общего образования ГБОУ СОШ пос. Волжский Утёс,
- Учебного плана ГБОУ СОШ пос. Волжский Утёс,
- на основе авторской программы «Технология: программы 5-8 (9) классы» под ред. Н.В.Синицы, П.С.Самородского.

Рабочая программа ориентирована на предметную линию учебников «Технология» для 5-8 (9) классов (универсальная линия), подготовленных авторами Н.В.Синица, П.С.Самородский, В.Д.Симоненко, О.В.Яковенко, О.П.Очинин, И.В.Матяш и др.

В Учебном плане ГБОУ СОШ пос. Волжский Утёс на изучение учебного предмета технология отводится в 5 классе – 2 часа в неделю, что составляет 68 часов в год, в 6 классе – 2 часа в неделю, что составляет 68 часов в год, в 7 классе – 1 час в неделю, что составляет 34 часа в год, в 8 классе – 1 час в неделю, что составляет 34 часа в год. Итого на уровне основного общего образования – 204 часа.

Программа включает в себя следующие разделы:

1. Планируемые результаты освоения учебного предмета, курса;
2. Содержание учебного предмета, курса;
3. Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы

### 1. Планируемые результаты освоения учебного предмета, курса

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

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

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- воспитание 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 самореализации;
- формирование коммуникативной компетенции 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 к готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций обучающихся.

**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, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение 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 обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

<i>Выпускник научится</i>	<i>Выпускник получит возможность научиться</i>
<b>Электроника</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей;</li> <li>• осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи, с учетом необходимости экономии электрической энергии.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет);</li> <li>• осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники.</li> </ul>
<b>Технологии обработки конструкционных материалов</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии его изготовления;</li> <li>• читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;</li> <li>• выполнять в масштабе чертежи и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;</li> <li>• осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, применяемыми при проектировании, изготовлении и эксплуатации различных технологических объектов;</li> <li>• осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.</li> </ul>
<b>Создание изделий из текстильных материалов</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• изготавливать с помощью ручных инструментов и швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;</li> <li>• выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• выполнять несложные приемы моделирования швейных изделий;</li> <li>• определять и устранять дефекты швейных изделий;</li> <li>• выполнять художественную отделку швейных изделий;</li> <li>• изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов.</li> </ul>
<b>Кулинария</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• самостоятельно готовить для своей семьи</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• составлять рацион питания на основе</li> </ul>

<p>простые кулинарные блюда из сырых и вареных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.</p>	<p>физиологических потребностей организма;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать свое рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;</li> <li>• экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;</li> <li>• определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;</li> <li>• выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.</li> </ul>
<p><b>Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• планировать и выполнять учебные технико-технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать последовательность (этапы) выполнения работ; составлять маршрутную и технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; контролировать ход и результаты выполнения проекта;</li> <li>• представлять результаты выполненного проекта: готовить пояснительную записку; пользоваться основными видами проектной документации; представлять спроектированное и изготовленное изделие к защите, защищать проект с демонстрацией спроектированного и изготовленного изделия.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• организовывать и выполнять учебную проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технико-технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий;</li> <li>• осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведенного продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.</li> </ul>
<p><b>Современное производство и профессиональное самоопределение</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• планировать варианты личной профессиональной карьеры и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• планировать профессиональную карьеру;</li> <li>• рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;</li> <li>• ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;</li> <li>• оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.</li> </ul>

## **Тема 1. Интерьер жилого дома**

### **5 класс**

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Разработка плана размещения оборудования на кухне. Проектирование кухни на компьютере.

### **6 класс**

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

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

*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**

### **6 класс**

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

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 фитодизайнер.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Перевалка (пересадка) комнатных растений. Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

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

### **7 класс**

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

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Систематизация коллекции, книг.

#### **Тема 4. Гигиена жилища**

##### **7 класс**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Генеральная уборка кабинета технологии. Подбор моющих средств для уборки помещения.

#### **Тема 5. Экология жилища**

##### **8 класс**

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

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

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

##### **8 класс**

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

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

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

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

## **Раздел «Электротехника»**

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

##### **5 класс**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение принципа действия и правил эксплуатации бытового холодильника и микроволновой печи.

##### **7 класс**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

##### **8 класс**

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

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

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 их службы и поломка при скачках напряжения. Способ защиты приборов от скачков напряжения.

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

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

### ***8 класс***

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

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

Правила безопасной работы с электроустановками, при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

*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 ее сборки.

Электромонтажные работы: ознакомление с видами электромонтажных инструментов и приемами их использования; выполнение упражнений по механическому оконцеванию, соединению и ответвлению проводов.

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

### ***8 класс***

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

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

Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.

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



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

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

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

#### ***5 класс***

*Теоретические сведения.* Рабочее место обучающегося. Столярный или универсальный верстак.

Ручные инструменты и приспособления. Планирование создания изделий.

Технологический процесс, технологические операции. Понятия «заготовка», «деталь», «изделие».

Технологическая и маршрутная карты.

Графическое изображение изделия: технический рисунок, эскиз, чертеж.

Разметка плоского изделия на заготовке. Разметочные и измерительные инструменты, шаблон.

Применение компьютера для разработки графической документации.

Древесина как конструкционный материал. Пиломатериалы.

Конструкционные древесные материалы.

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Организация рабочего места для столярных работ.

Чтение графического изображения изделия. Разметка плоского изделия.

Определение пород древесины. Характеристика пиломатериалов и древесных материалов.

Выполнение рациональных и безопасных приемов работы ручными инструментами при пилении, строгании, сверлении.

Соединение деталей из древесины гвоздями, шурупами, склеиванием.

Использование ручных инструментов и приспособлений с соблюдением правил безопасной работы.

#### ***6 класс***

*Теоретические сведения.* Заготовка древесины. Лесоматериалы.

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

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

Конструирование и моделирование изделий из древесины.

Сборочный чертеж и спецификация объемного изделия. Технологическая карта.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение видов лесоматериалов и пороков древесины.

Составление схемы раскроя бревна на пиломатериалы.

Конструирование и моделирование изделий из древесины.

Разработка сборочного чертежа со спецификацией объемного изделия и составление технологической карты.

#### ***7 класс***

*Теоретические сведения.* Проектирование изделий из древесины с учетом ее свойств.

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

Заточка лезвия режущего инструмента.

Развод зубьев пилы.

Настройка стругов.

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

Шиповые соединения деревянных изделий и их применение. Шиповые клеевые соединения.

Соединение деталей шкантами. Угловое соединение деталей шурупами в нагель.

Правила безопасной работы ручными столярными инструментами.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение плотности древесины по объему и массе образца.

Разработка конструкторской и технологической документации на проектируемое изделие с применением компьютера.

Определение отклонений и допусков размеров отверстия и вала.

Заточка лезвия ножа и настройка рубанка. Изготовление деревянного изделия с соединениями деталей: шиповым, шкантами или шурупами в нагель.

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

### **6 класс**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изучение устройства и подготовка к работе токарного станка для вытачивания изделий из древесины.

Вытачивание деревянной детали по чертежу и технологической карте.

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

### **5 класс**

*Теоретические сведения.* Рабочее место для ручной обработки металлов и искусственных материалов (пластмасс). Тонкие металлические листы, проволока и искусственные конструкционные материалы. Основные технологические операции и приемы ручной обработки металлов (правка, резание, зачистка, гибка) и искусственных материалов.

Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклепками.

Правила безопасной работы.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Оборудование рабочего места для изготовления изделий из металлов и искусственных материалов.

Ознакомление с тонкими металлическими листами, проволокой и искусственными материалами. Планирование слесарных работ. Разметка деталей из тонких металлических листов, проволоки, искусственных материалов.

Правка, резание, зачистка и гибка металлического листа и проволоки с соблюдением правил безопасного труда.

Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклепками.

### **6 класс**

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

Правила безопасной работы с металлами.

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

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Ознакомление с видами и свойствами металлического проката.

Разработка сборочного чертежа изделия с использованием штангенциркуля. Распиливание металлического проката слесарной ножовкой. Рубка металлических заготовок зубилом. Опиливание металлических заготовок напильниками и надфилями.

#### **7 класс**

*Теоретические сведения.* Классификация и термическая обработка сталей.

Правила безопасной работы при термообработке сталей.

Профессии, связанные с термической обработкой материалов.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Распознавание видов металлов и сплавов. Исследование твердости, упругости и пластичности сталей. Обработка закаленной и незакаленной стали.

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

#### **5 класс**

*Теоретические сведения.* Сверлильный станок: назначение, устройство. Инструменты и оснастка.

Приемы работы на сверлильном станке. Крепление заготовок.

Правила безопасной работы на сверлильном станке.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изучение устройства и работы сверлильного станка. Ознакомление с машинными тисками и способами крепления заготовок. Отработка приемов сверления на сверлильном станке.

#### **7 класс**

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

Принцип работы станка. Настройка станка. Инструменты и приспособления. Крепление заготовки и резца. Правила безопасной работы на токарном станке. Виды и приемы работ.

Чертежи деталей, вытачиваемых на токарном станке.

Информация о токарных станках с ЧПУ.

Нарезание резьбы. Правила безопасной работы при нарезании резьбы.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Ознакомление с устройством и принципом работы токарно-винторезного станка. Крепление заготовки и резца. Точение наружной цилиндрической поверхности заготовки. Точение детали по чертежу и технологической карте с соблюдением правил безопасности. Контроль размеров детали.

Вытачивание стержня и нарезание резьбы.

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

#### **5 класс**

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение подготовительных работ и выпиливание лобзиком фигуры. Разработка и нанесение рисунка на изделие. Выжигание рисунка. Зачистка изделия.

#### **7 класс**

*Теоретические сведения.* Виды и приемы выполнения декоративной резьбы на изделиях из древесины. Виды природных и искусственных материалов и их свойства для художественно-прикладных работ. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии, связанные с художественной обработкой изделий из древесины.

Тиснение на фольге. Инструменты для тиснения на фольге.

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Перевод рисунка и выполнение декоративно-прикладной резьбы на изделиях из древесины.

Выбор и исследование материалов и заготовок с учетом декоративных и технологических свойств.

Создание декоративно-прикладного изделия из металла.

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

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

#### ***5 класс***

*Теоретические сведения.* Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. 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 сторон в ткани. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

#### ***6 класс***

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

#### ***7 класс***

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение вида тканей по сырьевому составу и изучение их свойств.

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

#### ***5 класс***

*Теоретические сведения.* Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек фартука, прямой юбки с кулиской на резинке. 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.* Изготовление выкройки подушки для стула. Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавами. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

*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.

#### **7 класс**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

### **Тема 3. Моделирование одежды**

#### **6 класс**

*Теоретические сведения.* Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приемы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда. 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.* Приемы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, из журнала мод, с CD-диска или из Интернета.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Моделирование юбки. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

### **Тема 4. Швейная машина**

#### **5 класс**

*Теоретические сведения.* Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приемы 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, 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.* Уход за швейной машиной. Устройство машинной иглы.

Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток.

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

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

### **7 класс**

*Теоретические сведения.* Приспособления к швейной машине для потайного подшивания, обметывания петель, пришивания пуговицы, притачивания потайной застежки-молнии и окантовывания среза бейкой.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изготовление образцов косой бейки, состоящей из двух частей; окантовочного шва; подшивания потайным швом, обметывания петли, пришивания пуговицы, окантовывания среза бейкой с помощью приспособлений к швейной машине.

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

### **5 класс**

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

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

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания – ручное обметывание; временное соединение деталей – сметывание; временное закрепление подогнутого края – заметывание (с открытым и закрытым срезами).

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

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, заутюживание, разутюживание. Правила безопасной работы утюгом. Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым обметанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива фартука, юбки, шорт. Обработка кулиски для мягкого пояса (в фартуке), резинки (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.

Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной – приметывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краев – выметывание.

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

Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант).

Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом – мягкого пояса, завязок, бретелей.

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

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

*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 плечевых и нижних срезов рукавов; горловины проектного изделия; боковых срезов и нижнего среза изделия.

Окончательная обработка изделия. Технология пошива подушки для стула.

## **7 класс**

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

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

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

Технология обработки среднего шва юбки с застежкой-молнией и разрезом. Притачивание застежки-молнии. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок.

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

Технология обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве.

Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка среднего шва юбки с застежкой-молнией.

Обработка складок.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

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

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

### ***Тема 6. Художественные ремесла***

#### ***5 класс***

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Создание схемы вышивки крестом. Выполнение образцов вышивки.

#### ***6 класс***

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

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

#### ***7 класс***

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

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

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

## **Раздел «Кулинария»**

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

#### ***5 класс***

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

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

Профессия повар.

### ***Тема 2. Здоровое питание***

#### ***5 класс***

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

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



## **5 класс**

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

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Технология заваривания, подача чая. Виды кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе.

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

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

### **Тема 4. Блюда из овощей и фруктов**

## **5 класс**

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

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

Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов).

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление и оформление блюд из сырых и вареных овощей и фруктов.

Дегустация блюд. Оценка качества.

### **Тема 5. Блюда из яиц**

## **5 класс**

*Теоретические сведения.* Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Способы варки куриных яиц: всмятку, «в мешочек», вкрутую. Приспособления для взбивания. Подача вареных яиц. Технология приготовления омлета. Подача готовых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

### **Тема 6. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку**

## **5 класс**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Разработка меню завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

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

## **6 класс**

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

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

*Лабораторно-практические работы.* Приготовление и оформление блюд из круп или макаронных изделий.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Исследование каш и макаронных изделий быстрого приготовления. Расчет расхода круп и макаронных изделий.

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

#### **6 класс**

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

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

Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд.

*Лабораторно-практические работы.* Приготовление блюда из рыбы или морепродуктов.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

Исследование пищевой фольги.

Использование различных приемов при обработке рыбы.

### **Тема 9. Блюда из мяса и птицы**

#### **6 класс**

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

Пищевая ценность мяса. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке.

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

Требования к качеству готовых блюд из мяса и птицы.

*Лабораторно-практические работы.* Приготовление блюда из мяса или птицы.

Дегустация блюд. Оценка качества.

### **Тема 10. Первые блюда**

#### **6 класс**

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

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

*Лабораторно-практические работы.* Приготовление супа.

Приготовление окрошки.

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

#### **6 класс**

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

*Лабораторно-практические работы.* Исследование состава обеда. Сервировка стола к обеду.

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

#### **7 класс**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление блюд из творога.

Сравнительный анализ коровьего и козьего молока.

### **Тема 13. Мучные изделия**

#### **7 класс**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление тонких блинчиков. Исследование качества муки.

Анализ домашней выпечки.

### **Тема 14. Сладкие блюда**

#### **7 класс**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление сладких блюд.

Приготовление желе.

### **Тема 15. Сервировка сладкого стола**

#### **7 класс**

*Теоретические сведения.* Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды.

Подача кондитерских изделий и сладких блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Сервировка сладкого стола.

Составление букета из конфет и печенья.

## **Раздел «Семейная экономика»**

### **Тема 1. Бюджет семьи**

#### **8 класс**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **8 класс**

*Теоретические сведения.* Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Ознакомление с деятельностью производственного предприятия.

Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

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

### **8 класс**

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

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

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

Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

Здоровье и выбор профессии.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Ознакомление с профессиограммами массовых для региона профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства. Составление плана физической подготовки к предполагаемой профессии.

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

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

#### **5 класс**

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

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический (основной) этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчет затрат на изготовление. Аналитический (заключительный) 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 «Технологии обработки конструкционных материалов».

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

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

«Варианты творческих проектов»: «Планирование кухни», «Моя комната», «Интерьер гостиной», «Подставка под горячее», «Кухонная доска», «Набор столовых салфеток», «Фартук для кулинарных работ», «Наряд для завтрака на траве», «Приготовление завтрака для всей семьи» 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 «Технологии обработки конструкционных материалов».

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

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентации и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:* «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Лопаточка», «Скалка», «Наряд для семейного обеда», «Диванная подушка», «Подушка для стула», «Вязанные домашние тапочки», «Приготовление воскресного обеда» и др.

### **7 класс**

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

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

Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов»

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:* «Декоративная рамка для фотографий», «Кухонная доска», «Лопаточка декоративная», «Совок», «Аксессуар для летнего отдыха», «Приготовление сладкого стола» и др.

### **8 класс**

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

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

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

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

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

## Тематическое планирование класс (68 часов)

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
<b>Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (1 ч)</b>		
Тема «Интерьер жилого дома» (1 ч)	<p>Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.</p> <p>Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Проектирование кухни на компьютере</p>	<p>Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру.</p> <p>Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни.</p> <p>Планировать кухню с помощью шаблонов и компьютера</p>
<b>Раздел «Электротехника» (1 ч)</b>		
Тема «Бытовые электроприборы» (1 ч)	<p>Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ)</p>	<p>Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне.</p> <p>Находить и представлять информацию об истории электроприборов.</p> <p>Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника</p>
<b>Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» (20 ч)</b>		
Тема «Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов» (12 ч)	<p>Рабочее место обучающегося. Столярный или универсальный верстак. Ручные инструменты и приспособления. Планирование создания изделий.</p> <p>Технологический процесс, технологические операции. Понятия «заготовка», «деталь», «изделие». Технологическая и маршрутная карты.</p> <p>Графическое изображение изделия: технический рисунок, эскиз, чертёж.</p> <p>Разметка плоского изделия на заготовке. Разметочные и измерительные инструменты, шаблон. Применение компьютера для разработки графической документации.</p> <p>Древесина как конструкционный материал. Пиломатериалы. Конструкционные древесные материалы.</p> <p>Основные технологические операции и приёмы ручной обработки</p>	<p>Организовать рабочее место учащегося для столярных работ.</p> <p>Читать и выполнять графическое изображение изделия.</p> <p>Размечать плоское изделие.</p> <p>Определять породы древесины.</p> <p>Характеризовать пиломатериалы и древесные материалы.</p> <p>Знать элементы пиломатериалов.</p> <p>Выполнять рациональные и безопасные приёмы работ ручными инструментами при пилении, строгании, сверлении. Соединять детали из древесины гвоздями, шурупами, склеиванием.</p> <p>Работать ручными инструментами с соблюдением правил безопасности.</p> <p>Проводить поиск в Интернете аналогов своего</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	<p>древесины и древесных материалов; особенности их выполнения: пиление, строгание, сверление.</p> <p>Сборка деталей изделия: гвоздями, шурупами, склеиванием. Зачистка и лакирование деревянных поверхностей. Правила безопасного труда</p>	<p>проектируемого изделия</p>
<p>Тема «Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов» (4 ч)</p>	<p>Рабочее место для ручной обработки металлов и искусственных материалов (пластмасс). Тонкие металлические листы, проволока и искусственные конструкционные материалы.</p> <p>Основные технологические операции и приёмы ручной обработки металлов (правка, резание, зачистка, гибка) и искусственных материалов.</p> <p>Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклёпками.</p> <p>Правила безопасной работы</p>	<p>Оборудовать рабочее место для изготовления изделий из металлов и искусственных материалов.</p> <p>Ознакомиться с тонкими металлическими листами, проволокой и искусственными материалами. Планировать слесарные работы. Размечать детали из тонких металлических листов, проволоки, искусственных материалов.</p> <p>Выполнять правку, резание, зачистку и гибку металлического листа и проволоки с соблюдением правил безопасного труда.</p> <p>Соединять тонкие металлические листы фальцевым швом и заклёпками</p>
<p>Тема «Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов» (2 ч)</p>	<p>Сверлильный станок: назначение, устройство. Инструменты и оснастка. Приёмы работы на сверлильном станке. Крепление заготовок.</p> <p>Правила безопасной работы на сверлильном станке</p>	<p>Изучать устройство и работу сверлильного станка.</p> <p>Ознакомиться с машинными тисками и способами крепления заготовок. Отработать приёмы сверления на сверлильном станке</p>
<p>Тема «Технологии художественно-прикладной обработки материалов» (2 ч)</p>	<p>Технологии художественно-прикладной обработки материалов.</p> <p>Выпиливание контуров фигур лобзиком. Материалы, инструменты и приспособления для выпиливания. Организация рабочего места, приёмы выполнения работ. Правила безопасной работы лобзиком.</p> <p>Выжигание. Электровыжигатель, его устройство и принцип работы. Материалы и инструменты. Нанесение рисунка. Организация рабочего места</p>	<p>Выполнять подготовительные работы и работы по выпиливанию фигуры лобзиком. Разрабатывать и наносить рисунок на изделие. Выполнять работы по выжиганию рисунка и зачистке изделия</p>
<p><b>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (20 ч)</b></p>		
<p>Тема «Свойства текстильных материалов» (2 ч)</p>	<p>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</p>	<p>Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения.</p> <p>Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей.</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	<p>уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.</p> <p>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>Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям.</p> <p>Определять направление долевой нити в ткани.</p> <p>Исследовать свойства нитей основы и утка.</p> <p>Определять лицевую и изнаночную стороны ткани.</p> <p>Определять виды переплетения нитей в ткани.</p> <p>Проводить анализ прочности окраски тканей.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину.</p> <p>Изучать свойства тканей из хлопка и льна.</p> <p>Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач.</p> <p>Оформлять результаты исследований</p>
Тема «Конструирование швейных изделий» (2 ч)	<p>Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры.</p> <p>Снятие мерок. Особенности построения выкроек фартука, прямой юбки с кулиской на резинке. Подготовка выкройки к раскрою.</p> <p>Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами</p>	<p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.</p> <p>Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.</p> <p>Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.</p> <p>Копировать готовую выкройку.</p> <p>Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий</p>
Тема «Швейная машина» (2 ч)	<p>Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом.</p> <p>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</p>	<p>Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом.</p> <p>Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх.</p> <p>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.</p>



Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад	Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить и предъявлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда
Тема «Технология изготовления швейных изделий» (10 ч)	<p>Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.</p> <p>Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: портновскими булавками и мелом, прямыми стежками. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).</p> <p>Требования к выполнению машинных работ. 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).</p> <p>Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Правила безопасной работы утюгом. Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива фартука, юбки, шорт. Обработка кулиски для мягкого пояса (в фартуке), резинки (в юбке)</p>	<p>Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою.</p> <p>Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы.</p> <p>Выкраивать детали швейного изделия.</p> <p>Находить и предъявлять информацию об истории создания инструментов для раскроя.</p> <p>Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание.</p> <p>Изготавливать образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание.</p> <p>Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание.</p> <p>Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану.</p> <p>Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.</p> <p>Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий, одежды.</p> <p>Овладевать безопасными приёмами труда.</p> <p>Знакомиться с профессиями закройщик и портной</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Тема «Художественные ремёсла» (4 ч)	Отделка швейных изделий вышивкой. Материалы и оборудование для вышивки крестом. Подготовка ткани и ниток к вышивке. Технология вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование компьютера в вышивке крестом	Подбирать материалы и оборудование для вышивки крестом. Выполнять образцы вышивки крестом горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью компьютера. Знакомиться с профессией вышивальщица
<b>Раздел «Кулинария» (10 ч)</b>		
Тема «Санитария и гигиена на кухне» (1 ч)	Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи. Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями. Профессия повар	Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении и хранении пищи. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и кабинета. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой и жидкостью. Подготавливать посуду и инвентарь к приготовлению пищи
Тема «Здоровое питание» (1 ч)	Питание как физиологическая потребность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах	Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторно-практических работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневного рациона
Тема «Бутерброды и горячие напитки» (2 ч)	Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Технология заваривания, подача чая. Виды кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе	Готовить и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канане в жарочном шкафу или тостере. Готовить горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и предъявлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки.

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
		Дегустировать бутерброды и горячие напитки
Тема «Блюда из овощей и фруктов» (2 ч)	<p>Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, клетчатки, воды. Кулинарная классификация овощей. Питательная ценность фруктов.</p> <p>Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые виды нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.</p> <p>Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов).</p> <p>Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание).</p> <p>Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов из варёных овощей.</p> <p>Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов</p>	<p>Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов.</p> <p>Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов.</p> <p>Выполнять нарезку овощей.</p> <p>Выполнять художественное украшение салатов.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки.</p> <p>Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте.</p> <p>Готовить салат из сырых овощей или фруктов.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей.</p> <p>Готовить гарниры и блюда из варёных овощей.</p> <p>Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд.</p> <p>Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады.</p> <p>Находить и предъявлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека; о методах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов</p>
Тема «Блюда из яиц» (2 ч)	<p>Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии.</p> <p>Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Способы варки куриных яиц: всмятку, «в мешочек», вкрутую. Приспособления для взбивания. Подача варёных яиц. Технология приготовления омлета.</p> <p>Подача готовых блюд</p>	<p>Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсолённой воды.</p> <p>Готовить блюда из яиц.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам</p>
Тема «Приготовление	Меню завтрака. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
завтрака. Сервировка стола к завтраку» (2 ч)	стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Салфеточный этикет	завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для стола. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом»
<b>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (16 ч)</b>		
Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (16 ч)	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 (основной), аналитический (заключительный). 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 домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект

6

класс (68 часов)

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
--	------------------------------------	---

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
<b>Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч)</b>		
Тема «Интерьер жилого дома» (1 ч)	<p>Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка.</p> <p>Интерьер жилого дома. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон</p>	<p>Находить и предъявлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты.</p> <p>Планировать комнату подростка с помощью шаблонов и компьютера.</p> <p>Выполнять эскизы в целях подбора материалов и цветового решения комнаты.</p> <p>Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет.</p> <p>Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили в оформлении интерьера» и др.</p>
Тема «Комнатные растения в интерьере» (1 ч)	<p>Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере.</p> <p>Технология выращивания комнатных растений. Профессия фитодизайнер</p>	<p>Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, происхождении и значении слов, связанных с уходом за растениями.</p> <p>Знакомиться с профессией фитодизайнер</p>
<b>Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» (20 ч)</b>		
Тема «Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов» (6 ч)	<p>Заготовка древесины. Лесоматериалы.</p> <p>Пороки древесины. Их характеристики, происхождение и влияние на качество изделий.</p> <p>Производство пиломатериалов и области их применения. Профессии, связанные с заготовкой древесины и производством пиломатериалов.</p> <p>Конструирование и моделирование изделий из древесины.</p> <p>Сборочный чертёж и спецификация объёмного изделия.</p> <p>Технологическая карта</p>	<p>Определять виды лесоматериалов и пороки древесины.</p> <p>Составлять схемы раскроя бревна на пиломатериалы.</p> <p>Конструировать и моделировать изделия из древесины и древесных материалов. Разрабатывать сборочный чертёж со спецификацией для объёмного изделия из древесины и составлять технологическую карту</p>
Тема «Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов» (4 ч)	<p>Токарный станок для вытачивания изделий из древесины: устройство, назначение, принцип работы. Кинематическая схема. Токарные стамески. Технология токарных работ. Правила безопасности при работе на токарном станке. Профессия токар. Понятие о современных токарных станках</p>	<p>Изучать устройство и подготавливать к работе токарный станок для вытачивания изделий из древесины.</p> <p>Выполнять вытачивание деревянных деталей по чертежу и технологической карте</p>
Тема «Технологии ручной обработки металлов и	<p>Профильный металлический прокат. Металлы и их сплавы. Чёрные и цветные металлы. Применение металлов и сплавов. Механические и</p>	<p>Знакомиться с видами и свойствами металлического проката.</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
искусственных материалов» (10 ч)	<p>технологические свойства металлов и сплавов. Правила безопасной работы с металлами.</p> <p>Проектирование изделий из металлического проката. Чертежи деталей и сборочные чертежи из металлического проката. Маршрутная и технологическая карты.</p> <p>Основные технологические операции обработки металлов и искусственных материалов ручными инструментами: разрезание, рубка, опиление, зачистка.</p> <p>Применение штангенциркуля для разработки чертежей и изготовления изделий из проката. Устройство штангенциркуля. Измерение штангенциркулем. Правила безопасной работы со штангенциркулем</p>	<p>Разрабатывать сборочный чертёж металлического изделия с использованием штангенциркуля.</p> <p>Выполнять распиливание металлического проката слесарной ножовкой, рубку металлических заготовок зубилом, опиление металлических заготовок напильниками и надфилями</p>
<b>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (20 ч)</b>		
Тема «Свойства текстильных материалов» (2 ч)	<p>Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей.</p> <p>Виды нетканых материалов из химических волокон</p>	<p>Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон.</p> <p>Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон.</p> <p>Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о современных материалах из химических волокон и их применении в текстиле.</p> <p>Оформлять результаты исследований.</p> <p>Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон</p>
Тема «Конструирование швейных изделий» (2 ч)	<p>Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавами. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом</p>	<p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.</p> <p>Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.</p> <p>Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.</p> <p>Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий</p>
Тема «Моделирование	Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза	Выполнять эскиз проектного изделия.

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
одежды» (2 ч)	горловины. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму	Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины, плечевой одежды с застёжкой на пуговицах, отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму швейного производства
Тема «Швейная машина» (2 ч)	Уход за швейной машиной. Устройство машинной иглы. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки	Чистить и смазывать швейную машину. Изучать устройство машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Овладевать безопасными приёмами труда на швейной машине
Тема «Технология изготовления швейных изделий» (8 ч)	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. 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).	Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы иглами, булавками, утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание. Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. Обрабатывать мелкие детали проектного изделия обтачным швом (мягкий пояс, бретели и др.).

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	<p>Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, завязок, бретелей.</p> <p>Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.</p> <p>Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка боковых швов. Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия. Технология пошива подушки для стула. Профессия технолог-конструктор швейного производства, портной</p>	<p>Выполнять подготовку проектного изделия к примерке.</p> <p>Проводить примерку проектного изделия.</p> <p>Устранять дефекты после примерки.</p> <p>Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану.</p> <p>Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.</p> <p>Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий, одежды.</p> <p>Овладевать безопасными приёмами труда.</p> <p>Знакомиться с профессиями технолог-конструктор швейного производства, портной</p>
Тема «Художественные ремёсла» (4 ч)	<p>Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания.</p> <p>Вязаные изделия в современной моде. Материалы для вязания крючком. Правила подбора крючка в зависимости от вида изделия и толщины нити. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.</p> <p>Основные виды петель для вязания крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий</p>	<p>Изучать материалы и инструменты для вязания.</p> <p>Подбирать крючок и нитки для вязания.</p> <p>Вязать образцы крючком.</p> <p>Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия.</p> <p>Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий.</p> <p>Находить и предъявлять информацию об истории вязания</p>
<b>Раздел «Кулинария» (10 ч)</b>		
Тема «Блюда из круп и макаронных изделий» (2 ч)	<p>Виды круп, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Технология приготовления крупяных каш.</p> <p>Требования к качеству рассыпчатых, вязких и жидких каш.</p> <p>Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд</p>	<p>Читать маркировку и штриховые коды на упаковках.</p> <p>Выполнять механическую кулинарную обработку крупы.</p> <p>Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы.</p> <p>Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую каши.</p> <p>Определять консистенцию блюда.</p> <p>Готовить гарнир из макаронных изделий.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп и макаронных изделий.</p>



Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
		Дегустировать блюда из круп и макаронных изделий
Тема «Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря» (2 ч)	<p>Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов.</p> <p>Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы.</p> <p>Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд</p>	<p>Определять свежесть рыбы органолептическими методами.</p> <p>Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы.</p> <p>Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд.</p> <p>Выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы труда.</p> <p>Выбирать и готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.</p> <p>Определять качество термической обработки рыбных блюд.</p> <p>Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов</p>
Тема «Блюда из мяса и птицы» (2 ч)	<p>Значение мясных блюд в питании. Виды мяса. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.</p> <p>Пищевая ценность мяса птицы. Способы определения качества птицы.</p> <p>Подготовка птицы к тепловой обработке.</p> <p>Виды тепловой обработки мяса и птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Подача к столу</p>	<p>Определять качество мяса и птицы органолептическими методами.</p> <p>Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса и птицы.</p> <p>Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд.</p> <p>Выполнять механическую кулинарную обработку мяса и птицы.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы труда.</p> <p>Выбирать и готовить блюда из мяса и птицы.</p> <p>Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд.</p> <p>Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о блюдах из мяса и птицы, соусах и гарнирах к мясным блюдам</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Тема «Первые блюда» (2 ч)	Классификация супов. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Технология приготовления супов: заправочных, супов-пюре, холодных. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу	<p>Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон.</p> <p>Готовить и оформлять заправочный суп.</p> <p>Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа.</p> <p>Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью.</p> <p>Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря.</p> <p>Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте.</p> <p>Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд.</p> <p>Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о различных видах супа</p>
Тема «Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола» (2 ч)	Меню обеда. Предметы для сервировки стола. Столовое бельё. Профессия технолог пищевой промышленности	<p>Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду.</p> <p>Подбирать столовые приборы и посуду для обеда.</p> <p>Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для стола.</p> <p>Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола</p>
<b>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (16 ч)</b>		
Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (16 ч)	<p>Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.</p> <p>Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический (основной), аналитический (заключительный).</p> <p>Определение затрат на изготовление проектного изделия.</p> <p>Испытания проектных изделий.</p> <p>Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта</p>	<p>Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников.</p> <p>Определять цель и задачи проектной деятельности.</p> <p>Изучать этапы выполнения проекта.</p> <p>Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».</p> <p>Выполнять проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».</p> <p>Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
		Выполнять проект по разделу «Кулинария». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект

7

класс (34 часа)

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
<b>Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (1 ч)</b>		
Тема «Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере» (0,5 ч)	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	Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». Знакомиться с понятием «умный дом». Находить и предъявлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер
Тема «Гигиена жилища» (0,5 ч)	Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки	Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Находить и представлять информацию о пищевых веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений
<b>Раздел «Электротехника» (1 ч)</b>		
Тема «Бытовые электроприборы» (1 ч)	Электрические бытовые приборы для уборки и создания	Изучать потребность в бытовых электроприборах для

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	<p>микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Понятие о микроклимате, современные технологии и технические средства создания микроклимата</p>	<p>уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и предъявлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи</p>
<b>Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» (11 ч)</b>		
<p>Тема «Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов» (4 ч)</p>	<p>Проектирование изделий из древесины с учётом её свойств. Конструкторская и технологическая документация, технологический процесс и точность изготовления изделий. Заточка лезвия режущего инструмента. Развод зубьев пилы. Настройка стругов. Приёмы и правила безопасной работы при заточке, правке и доводке лезвий. Шиповые соединения деревянных изделий и их применение. Шиповые клеевые соединения. Соединение деталей шкантами. Угловое соединение деталей шурупами в нагель. Правила безопасной работы ручными столярными инструментами</p>	<p>Определять плотность древесины по объёму и массе образца. Разрабатывать конструкторскую и технологическую документацию на проектируемое изделие с применением компьютера. Определять отклонения и допуски размеров отверстия и вала. Выполнять затачивание лезвия ножа и настраивать рубанок. Изготавливать деревянные изделия с соединениями деталей: шиповым, шкантами или шурупами в нагель</p>
<p>Тема «Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов» (2 ч)</p>	<p>Классификация и термическая обработка сталей. Правила безопасной работы при термообработке сталей. Профессии, связанные с термической обработкой материалов</p>	<p>Распознавать виды металлов и сплавов. Исследовать твёрдость, упругость и пластичность сталей посредством обработки напильником, гибкой, ковкой (например, закалённой и незакалённой стали). Подготавливать заготовки и инструменты для нарезания резьбы. Выполнять резьбу на токарном станке, нарезание на стержне резьбы плашкой и резьбы в гайке метчиком</p>
<p>Тема «Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов» (2 ч)</p>	<p>Токарно-винторезные станки и их назначение. Принцип работы станка. Настройка станка. Инструменты и приспособления. Крепление заготовки и резца. Правила безопасной работы на токарном станке. Виды и приёмы работ. Чертежи деталей, вытачиваемых на токарном станке.</p>	<p>Знакомиться с устройством и принципом работы токарно-винторезного станка. Выполнять крепление заготовок и резца на токарном станке, точение наружной цилиндрической поверхности заготовки, точение детали по чертежу и технологической карте с соблюдением правил безопасности. Контролировать</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	Информация о токарных станках с ЧПУ	размеры детали. Вытачивать стержень для нарезания резьбы
Тема «Технологии художественно-прикладной обработки материалов» (3 ч)	Виды и приёмы выполнения декоративной резьбы на изделиях из древесины. Виды природных и искусственных материалов и их свойства для художественно-прикладных работ. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии, связанные с художественной обработкой изделий из древесины. Тиснение на фольге. Инструменты для тиснения на фольге. Чеканка. Чеканы. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии, связанные с художественной обработкой металлов	Переводить рисунок на изделие и выполнять декоративно-прикладную резьбу на изделиях из древесины. Выбирать и исследовать материалы и заготовки с учётом декоративных и технологических свойств. Создавать простейшие декоративно-прикладные изделия из металла
<b>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (11 ч)</b>		
Тема «Свойства текстильных материалов» (1 ч)	Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и предъявлять информацию о шёлкоткачестве. Оформлять результаты исследований
Тема «Конструирование швейных изделий» (1 ч)	Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж прямой юбки. Находить и предъявлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды
Тема «Моделирование одежды» (1 ч)	Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD-диска или из Интернета	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу. Изучать приёмы моделирования юбки со складками. Моделировать проектное швейное изделие.

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
		<p>Получать выкройку швейного изделия из журнала мод.</p> <p>Готовить выкройку проектного изделия к раскрою.</p> <p>Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю.</p> <p>Находить и предъявлять информацию об интернет-выкройках</p>
Тема «Швейная машина» (1 ч)	Приспособления к швейной машине для потайного подшивания, обмётывания петель, пришивания пуговицы, притачивания потайной застёжки-молнии и окантовывания среза	Изготавливать образец косой бейки, состоящей из двух частей; окантовочного шва; подшивание потайным швом; обмётывание петли; пришивание пуговицы; окантовывание среза с помощью приспособлений к швейной машине
Тема «Технология изготовления швейных изделий» (4 ч)	<p>Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани.</p> <p>Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя.</p> <p>Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.</p> <p>Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем.</p> <p>Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание.</p> <p>Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытыми срезами и с открытым срезом.</p> <p>Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок.</p> <p>Подготовка и проведение примерки поясной одежды.</p> <p>Устранение дефектов после примерки.</p> <p>Технология обработки поясного изделия после примерки.</p> <p>Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия</p>	<p>Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы.</p> <p>Выкраивать косую бейку.</p> <p>Выполнять раскрой проектного изделия.</p> <p>Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем.</p> <p>Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.</p> <p>Изготавливать образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками.</p> <p>Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания.</p> <p>Стачивать косую бейку.</p> <p>Изготавливать образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытыми срезами и с открытым срезом.</p> <p>Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии.</p> <p>Обрабатывать одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектном изделии или</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
		<p>образцах.  Выполнять подготовку проектного изделия к примерке.  Проводить примерку проектного изделия.  Устранять дефекты после примерки.  Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану.  Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.  Находить и предъявлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки</p>
Тема «Художественные ремёсла» (3 ч)	<p>Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани и ниток к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.  Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Закрепление ленты в игле. Швы, используемые в вышивке лентами. Оформление готовой работы. Профессия вышивальщица</p>	<p>Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки.  Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками.  Выполнять эскизы вышивки ручными стежками.  Знакомиться с профессией вышивальщица.  Находить и предъявлять информацию о лицезом шитье в эпоху Древней Руси, об истории вышивки лентами в России и за рубежом</p>
<b>Раздел «Кулинария» (5 ч)</b>		
Тема «Блюда из молока и молочных продуктов» (1 ч)	Значение молока в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Условия и сроки хранения молока, кисломолочных продуктов. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству готовых блюд	<p>Определять качество молока и кисломолочных продуктов органолептическими методами.  Определять срок годности кисломолочных продуктов.  Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов.  Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд.  Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями.</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
		<p>Готовить молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога.</p> <p>Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов.</p> <p>Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.</p> <p>Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о молочнокислых бактериях, национальных молочных продуктах в регионе проживания</p>
Тема «Мучные изделия» (2 ч)	<p>Понятие «мучные изделия». Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Технология приготовления пресного, бисквитного, слоёного, песочного теста и выпечки мучных изделий</p>	<p>Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий.</p> <p>Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы труда.</p> <p>Готовить изделия из жидкого теста.</p> <p>Выбирать и готовить изделия из пресного, слоёного или песочного теста.</p> <p>Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки</p>
Тема «Сладкие блюда» (1 ч)	<p>Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецепттура, технология их приготовления и подача к столу</p>	<p>Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладких напитков и десертов.</p> <p>Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы труда.</p> <p>Выбирать, готовить и оформлять сладкие напитки и десерты.</p> <p>Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления</p>



Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Тема «Сервировка сладкого стола» (1 ч)	Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд	<p>Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола.</p> <p>Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола.</p> <p>Составлять меню.</p> <p>Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления.</p> <p>Разрабатывать пригласительный билет с помощью компьютера</p>
<b>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (5 ч)</b>		
Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (5 ч)	<p>Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников.</p> <p>Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический (основной), аналитический (заключительный).</p> <p>Определение затрат на изготовление проектного изделия.</p> <p>Испытания проектных изделий.</p> <p>Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта</p>	<p>Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников.</p> <p>Определять цель и задачи проектной деятельности.</p> <p>Изучать этапы выполнения проекта.</p> <p>Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».</p> <p>Выполнять проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».</p> <p>Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».</p> <p>Выполнять проект по разделу «Кулинария».</p> <p>Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.</p> <p>Подготавливать электронную презентацию проекта.</p> <p>Составлять доклад к защите творческого проекта.</p> <p>Защищать творческий проект</p>

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. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища	Знакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Знакомиться с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде)
Тема «Технологии ремонта элементов систем водоснабжения и канализации» (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	Определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц
<b>Раздел «Электротехника» (12 ч)</b>		
Тема «Бытовые электроприборы» (6 ч/2 ч)	<p>Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Устройство и принцип действия электрического фена.</p> <p>Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств.</p> <p>Электронные приборы: телевизоры, DVD, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока их службы и поломка при скачках напряжения. Способ защиты приборов от скачков напряжения*</p>	Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и квартирной (домовой) сети. Знакомиться с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Знакомиться со способом защиты электронных приборов от скачков напряжения*
Тема «Электромонтажные и сборочные технологии» (4 ч)	<p>Общее понятие об электрическом токе, силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах.</p> <p>Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Приёмы</p>	Читать простые электрические схемы. Собирать электрическую цепь из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследовать работу цепи при различных вариантах её сборки. Знакомиться с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнять упражнения по несложному

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	<p>монтажа и соединений установочных проводов и установочных изделий.</p> <p>Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ</p>	<p>электромонтажу.</p> <p>Использовать пробник для поиска обрыва в простых электрических цепях</p>
Тема «Электротехнические устройства с элементами автоматики» (2 ч/2 ч)	<p>Схема квартирной электропроводки.* Работа счётчика электрической энергии.* Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах.* Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.* Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека*</p>	<p>Знакомиться со схемой квартирной электропроводки.* Определять расход и стоимость электроэнергии за месяц.* Знакомиться с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики*</p>
<b>Раздел «Семейная экономика» (6 ч)</b>		
Тема «Бюджет семьи» (6 ч/6 ч)	<p>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. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров*</p>	<p>Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализировать потребности членов семьи. Планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её состава. Анализировать качество и потребительские свойства товаров. Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность*</p>
<b>Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» (4 ч)</b>		
Тема «Сферы производства и разделение труда» (2 ч)	<p>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</p>	<p>Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Профессиональное самоопределение</p>
Тема «Профессиональное образование и профессиональная карьера» (2 ч)	<p>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 уровнях профессионального образования.</p>	<p>Знакомиться по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда. Искать информацию в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Проводить диагностику</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	Здоровье и выбор профессии	склонностей и качеств личности. Строить планы профессионального образования и трудоустройства. Профессиональное самоопределение
<b>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (8 ч)</b>		
Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (8 ч/24 ч)	Проектирование как сфера профессиональной деятельности.* Последовательность проектирования.* Банк идей.* Реализация проекта.* Оценка проекта*	Обосновывать тему творческого проекта.* Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных.* Разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию с помощью компьютера.* Выполнять проект и анализировать результаты работы.* Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта*

Условные обозначения, используемые в таблице:

**КУ** – комбинированный урок      **ФНУ**- урок формирования новых умений      **П.р.** – практическая работа  
**ИНЗ** – урок изучения новых знаний      **КК** – урок контроля и коррекции ЗУ  
**ОСИ** – урок обобщения и систематизации изученного      **Л.-п.р.** – лабораторно-практическая работа

### Календарно-тематическое планирование 5 класс (68 часов)

№ п/п	Дата		Кол-во часов	Тема	Тип урока	Виды контроля	Практические и лабораторные работы	Д/з
	План	Факт						
<b>1. Технологии творческой и опытнической деятельности (вводная часть) – 2 часа</b>								
1			1	Вводный инструктаж по ТБ.	ИНЗ проектного обучения			Повторить ТБ
2			1	Что такое творческие проекты. Этапы выполнения проектов.				П.1,2
<b>2. Технологии домашнего хозяйства и электротехника – 2 часа</b>								
<b>Запуск 1-го проекта «Планирование кухни-столовой»</b>								
3			1	Интерьер жилого дома.	ИНЗ		П.р. №1	П.3
4			1	Бытовые электроприборы на кухне. ТБ			Л.-п.р. №1	П.4
<b>3. Технологии обработки конструкционных материалов – 20 часов</b>								
<b>Запуск 2-го проекта «Подставка под горячее»</b>								
<b>Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов</b>								
5			1	Оборудование рабочего места учащегося, ТБ	ИНЗ		П.р. №2 Л.-п.р. №2	П.5
6			1	Планирование создания изделия	ФНУ			
7			1	Графическое изображение изделия			П.р. №3	П.6
8			1	Разметка изделия на заготовке			Л.-п.р. №3	
9-10			2	Древесина и древесные материалы для изготовления изделий	ИНЗ		П.р. №4 Л.-п.р. №4	П.7
11			1	Пиление древесины, ТБ	ФНУ		П.р. №5 Л.-п.р. №5	П.8
12			1	Строгание древесины, ТБ			П.р. №6 Л.-п.р. №6	П.9
13			1	Сверление древесины, ТБ			П.р. №7	П.10

							Л.-п.р. №7	
14			1	Соединение деталей из древесины гвоздями и шурупами, ТБ				П.11
15			1	Соединение деталей из древесины клеем, ТБ			П.р. №8	
16			1	Зачистка и лакирование изделий, ТБ	КУ		П.р. №9	П.12
<b>Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов</b>								
17			1	Рабочее место для ручной обработки металлов и искусственных материалов				П.13
18			1	Правка и резание металлических листов и проволоки, ТБ	ФНУ		П.р. №11	П.14
19			1	Зачистка и гибка металлических листов и проволоки, ТБ				
20			1	Соединение жести фальцевым швом и заклепками			П.р. №12	П.15
<b>Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов</b>								
21-22			2	Устройство сверлильного станка и приемы работ на нем. Правила ТБ.	ИНЗ		П.р. №10 Л.-п.р. №8	П.13
<b>Технологии художественно-прикладной обработки материалов</b>								
23			1	Выпиливание лобзиком	КУ			П.12
24			1	Выжигание	ОСИ			
<b>4. Создание изделий из текстильных материалов – 20 часов</b>								
<b>Запуск 3-го проекта «Фартук для кулинарных работ»</b>								
25			1	Технология изготовления ткани	Урок-исследование		Л.-п.р.№9 Л.-п.р.№10	П.16
26			1	Текстильные материалы и их свойства			Л.-п.р. №11	П.17
27			1	Мониторинг качества знаний за 1 полугодие	КК	Тест		Повторение
28-29			2	Конструирование швейных изделий	ФНУ		П.р. №13	П.18
30-31			2	Раскрой швейного изделия. ТБ.			П.р. № 14	П.19
32			1	Ручные швейные работы. ТБ.			П.р. №15	П.20
33-34			2	Швейная машина	КУ		Л.-п.р. №12	П.21
35			1	Основные операции при машинной обработке изделия	ФНУ			П.22

36			1	Машинные швы. ТБ.			П.р. №16		
37			1	Влажно-тепловая обработка ткани. ТБ			П.р. №17	П.23	
38			1	Обработка нижней части фартука. ТБ			П.р. №18	образец	
39-40			2	Изготовление и оформление карманов. ТБ			П.р. №18		
41			1	Соединение карманов с нижней частью фартука. Обработка пояса. ТБ			П.р. №18		
42			1	Влажно-тепловая отделка изделия. ТБ				П.24	
43-44			2	Отделка швейных изделий вышивкой			П.р. №19	П.25	
<b>5. Кулинария – 10 часов</b>									
<b>Запуск 4-го проекта «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»</b>									
45			1	Санитария и гигиена на кухне	ИНЗ			П.26	
46			1	Здоровое питание				Л.-п.р. №13	П.27
47			1	Бутерброды и горячие напитки					П.28
48			1	Приготовление бутербродов и горячих напитков	ФНУ		П.р. №20 Л.-п.р. №14		
49			1	Блюда из овощей и фруктов	ИНЗ			П.29	
50			1	Приготовление салата	ФНУ		П.р. №21 Л.-п.р. №15		
51			1	Тепловая кулинарная обработка овощей			П.р. №22 Л.-п.р. №16	П.30	
52			1	Блюда из яиц	ИНЗ			П.31	
53			1	Приготовление блюд из яиц	ФНУ		П.р. №23 Л.-п.р. №17		
54			1	Приготовление завтрака. Сервировка стола.	ОСИ		Л.-п.р. №18	П.32	
<b>6. Технологии творческой и опытнической деятельности (завершение) – 14 часов</b>									
55-56			2	Поисковый этап составления проекта	Урок творчества			Закончить этап	
57-58			2	Технологический этап составления проекта					
59-60			2	Аналитический этап выполнения проекта.					
61-64			4	Оформление проектной документации					Оформить документацию

65			1	Подготовка к презентации проекта				Готовиться к тесту
66			1	Итоговый мониторинг за курс 5 класса	КК	Тест		Готовиться к презентации
67-68			2	Защита проекта. Самоанализ деятельности. Подведение итогов.	Урок творчества ОСИ			

### Календарно-тематическое планирование 6 класс (68 часов)

№ п/п	Дата		Кол-во часов	Тема	Тип урока	Виды контроля	Практические и лабораторные работы	Д/з
	План	Факт						
<b>1. Технологии творческой и опытнической деятельности (вводная часть) – 2 часа</b>								
1			1	Вводный инструктаж по ТБ. Проектная деятельность в 6 классе.	ИНЗ проектного обучения			Повторить ТБ
2			1	Входной мониторинг	КК	Тест		
<b>2. Технологии домашнего хозяйства – 2 часа</b>								
<b>Запуск 1-го проекта «Растение в интерьере жилого дома»</b>								
3			1	Интерьер жилого дома.	ИНЗ		П.р. №1	П.1-2
4			1	Комнатные растения в интерьере			П.р. №2	П.3-4
<b>3. Технологии обработки конструкционных материалов – 20 часов</b>								
<b>Запуск 2-го проекта «Солонка»</b>								
<b>Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов</b>								
5-6			2	Заготовка древесины, ее пороки.	ИНЗ		Л.-п.р. №1	П.5
7			1	Производство и применение пиломатериалов			Л.-п.р. №2	П.6
8			1	Профессии, связанные с заготовкой древесины и производством пиломатериалов				
9-10			2	Конструирование и моделирование изделий из древесины. ТБ	ФНУ		Л.-п.р. №3	П.7
<b>Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов</b>								
11-			2	Устройство и работа токарного станка. ТБ	ИНЗ		П.р. №3	П.8



12								
13-14			2	Технология точения древесины на токарном станке. ТБ	ФНУ		Л.-п.р. №4	П.9
<b>Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов</b>								
15-16			2	Металлический прокат и его свойства	ИНЗ		Л.-п.р. №5	П.10
17-18			2	Проектирование изделий из металлического проката. ТБ	ФНУ		П.р. №4	П.11
19-20			2	Разрезание металлического проката ножовкой. ТБ			Л.-п.р. №6	П.12
21-22			2	Рубка металлических заготовок зубилом. ТБ			Л.-п.р. №7	П.13
23-24			2	Опиливание металлических заготовок. ТБ			Л.-п.р. №8	П.14
<b>4. Создание изделий из текстильных материалов – 20 часов</b>								
<b>Запуск 3-го проекта «Диванная подушка»</b>								
25-26			2	Свойства текстильных материалов из химических волокон	Урок-исследование		Л.-п.р. №9	П.15
27			1	Конструирование и моделирование швейных изделий	ИНЗ		П.р. №5 П.р. №6	П.16-17
28			1	Мониторинг качества знаний за 1 полугодие	КК	Тест		Повторение
29			1	Раскрой элементов изделия. ТБ	ФНУ		П.р. №7	П.18
30			1	Дублирование деталей. ТБ			П.р. № 8	П.19
31			1	Ручные работы. ТБ			П.р. №9	П.20
32			1	Уход за швейной машиной. ТБ	КУ		П.р. №10	П.21
33			1	Дефекты машинной строчки и их устранение. ТБ	ФНУ		П.р. №11	П.22
34			1	Виды машинных операций			П.р. №12	П.23
35			1	Обработка мелких деталей			П.р. №13	П.24
36			1	Подготовка и проведение примерки изделия			П.р. №14	П.25
37			1	Обработка плечевых срезов и нижних срезов рукавов			П.р. №15	П.26
38			1	Обработка горловины			П.р. №16	П.27
39			1	Обработка нижних и боковых срезов. Окончательная отделка			П.р. №17	П.28
40-			2	Пошив подушки			П.р. №18	П.29

41								
42			1	Основы технологии вязания крючком	КУ			П.30
43			1	Вязание полотна	ФНУ		П.р. №19	П.31
44			1	Вязание по кругу			П.р. №20	П.32
<b>5. Кулинария – 10 часов</b>								
<b>Запуск 4-го проекта «Приготовление воскресного обеда для всей семьи»</b>								
45			1	Блюда из круп и макаронных изделий	ИНЗ			П.33
46			1	Приготовление блюд из круп и макаронных изделий. ТБ	ФНУ		Л.-п.р. №10	
47			1	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	ИНЗ			П.34
48			1	Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря	ФНУ		Л.-п.р. №11	
49			1	Блюда из мяса и птицы	ИНЗ			П.35
50			1	Приготовление блюд из мяса и птицы	ФНУ		Л.-п.р. №12	
51			1	Первые блюда	ИНЗ			П.36
52			1	Приготовление первых блюд	ФНУ		Л.-п.р. №13	
53-54			2	Приготовление обеда. Сервировка стола	ОСИ		Л.-п.р. №14	П.37
<b>6. Технологии творческой и опытнической деятельности (завершение) – 14 часов</b>								
55-56			2	Поисковый этап составления проекта	Урок творчества			Закончить этап
57-58			2	Технологический этап составления проекта				
59-60			2	Аналитический этап выполнения проекта.				
61-64			4	Оформление проектной документации				Оформить документацию
65			1	Подготовка к презентации проекта				Готовиться к тесту
66			1	Итоговый мониторинг за курс 6 класса	КК			Готовиться к презентации
67-68			2	Защита проекта. Самоанализ деятельности. Подведение итогов.	Урок творчества ОСИ			

**Календарно-тематическое планирование 7 класс (34 часов)**

№ п/п	Дата		Кол-во часов	Тема	Тип урока	Виды контроля	Практические и лабораторные работы	Д/з
	План	Факт						
<b>1. Технологии творческой и опытнической деятельности (вводная часть) – 2 часа</b>								
1			1	Вводный инструктаж по ТБ. Проектная деятельность в 7 классе. Этапы выполнения проекта.	КУ			Повторить ТБ
2			1	Входной мониторинг	КК	Тест		
<b>2. Технологии домашнего хозяйства и электротехника– 2 часа</b>								
<b>Запуск 1-го проекта «Декоративная рамка для фотографий»</b>								
3			1	Освещение жилого дома. Предметы искусства и коллекции в интерьере.	ИНЗ		П.р. №1	П.1-2
4			1	Гигиена жилища. Бытовые приборы для уборки.				П.р. №2

<b>3. Технологии обработки конструкционных материалов – 11 часов</b>								
<b>Запуск 2-го проекта «Декоративный ящик»</b>								
<b>Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов</b>								
5			1	Проектирование изделий из древесины с учетом ее свойств	ИНЗ		Л.-п.р. №1	П.5
6			1	Заточка и настройка дереворежущих инструментов. ТБ	ФНУ		Л.-п.р. №2	П.6
7-8			2	Соединение деталей: шиповые, в нагель, шкантами. ТБ			П.р. №4	П.8
<b>Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов</b>								
9			1	Виды сталей и их термическая обработка	ИНЗ		Л.-п.р. №3	П.9
10			1	Профессии, связанные с термической обработкой стали				
<b>Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов</b>								
11			1	Устройство токарно-винторезного станка. ТБ	ИНЗ		П.р. №5	П.10
12			1	Вытачивание металлических деталей и нарезание резьбы. ТБ	ФНУ		П.р. №6 Л.-п.р. №4	П.11-12
<b>Технологии художественной обработки материалов</b>								
13			1	Виды и приемы декоративной резьбы по дереву	ИНЗ		П.р. №3	П.7
14			1	Создание декоративно-прикладных изделий из металла. ТБ	КУ		Л.-п.р. №5	П.13
15			1	Мониторинг качества знаний за 1 полугодие		КК		
<b>4. Создание изделий из текстильных материалов – 11 часов</b>								
<b>Запуск 3-го проекта «Аксессуар для летнего отдыха»</b>								
16			1	Свойства тканей из волокон животного происхождения	Урок-исследование		Л.-п.р. №6	П.14
17			1	Конструирование и моделирование поясных изделий. Получение выкройки из журнала или Интернета	ИНЗ		П.р. №7 П.р. №8 П.р. №9	П.15-17
18			1	Раскрой элементов изделия и дублирование деталей. ТБ	ФНУ		П.р. №10	П.18
19			1	Ручные работы. ТБ			П.р. № 11	П.19
20			1	Машинные работы. ТБ			П.р. №12	П.20
21-24			4	Технологии пошива проектного изделия			П.р. №13 П.р. №14	П.21 П.22

							П.р. №15 П.р. №16	П.23 П.24
25			1	Отделка швейных изделий вышивкой	ИНЗ		П.р. №17	П.25
26			1	Вышивание лентами	ФНУ		П.р. №18	П.26
<b>5. Кулинария – 5 часов</b>								
<b>Запуск 4-го проекта «Приготовление сладкого стола»</b>								
27			1	Блюда из молока и молочных продуктов	ИНЗ			П.27
28			1	Приготовление блюд из молока и молочных продуктов. ТБ	ФНУ		П.р. №19 Л.-п.р. №7	
29			1	Мучные продукты	ИНЗ			П.28
30			1	Приготовление мучных изделий	ФНУ		П.р. №20 Л.-п.р. №8	
31			1	Сладкие блюда. Сервировка сладкого стола	ОСИ		П.р. №21-22 Л.-п.р. №9-10	П.29-30
<b>6. Технологии творческой и опытнической деятельности (завершение) – 3 часа</b>								
32			1	Аналитический этап выполнения проекта. Экономическое и экологическое обоснование				Закончить этап
33			1	Итоговый мониторинг за курс 7 класса	КК	Тест		Повторение
34			1	Защита проектов	Урок тв-ва			

**Календарно-тематическое планирование 8 класс (34 часов)**

№ п/п	Дата		Кол-во часов	Тема	Тип урока	Виды контроля	Практические и лабораторные работы	Д/з
	План	Факт						
<b>1. Технологии творческой и опытнической деятельности (вводная часть) – 2 часа</b>								
1			1	Вводный инструктаж по ТБ. Проектная деятельность в 8 классе.	КУ			П.1
2			1	Входной мониторинг	КК	Тест		Повторение
<b>2. Семейная экономика – 6 часа</b>								
3-4			2	Источники семейных доходов и бюджет семьи.	ИНЗ		Л.-п.р. №1	П.2
5-6			2	Технология совершения покупок			Л.-п.р. №2	П.3
7			1	Защита прав потребителей	ИНЗ			
8			1	Технология ведения бизнеса	КУ		П.р. №1	П.4

### 3. Технологии домашнего хозяйства – 4 часа

9			1	Инженерные коммуникации в доме	ИНЗ			П.5	
10			1	Водопровод и канализация				П.р. №2	П.6
11			1	Тенденции развития бытовой техники				Л.-п.р. №3	П.7
12			1	Современные ручные электроинструменты				П.р. №3	П.8

### 4. Электротехника – 12 часов

13			1	Электрический ток. Правила ТБ	ИНЗ		П.р. №5 П.р. №6	П.9, 13
14			1	Потребители и источники электроэнергии				
15			1	Мониторинг качества знаний за 1 полугодие	КК	Тест		Повторение
16			1	Принципиальные и монтажные электрические схемы	ИНЗ			П.10
17			1	Электроизмерительные приборы. ТБ	ФНУ		П.р. №4	П.12
18			1	Электрические провода. Монтаж электрической цепи. ТБ			П.р. № 7 П.р. № 8 П.р. № 9	П.14-15
19			1	Электромагниты и их применение			Л.-п.р. №4	П.16
20			1	Электроосветительные приборы	ИНЗ		П.р. №10	П.17
21			1	Бытовые электронагревательные приборы. Правила ТБ			П.р. №11 П.р. №12	П.18-19
22			1	Двигатели постоянного тока			П.р. №13	П.20
23			1	Электротехника будущего	ИНЗ		П.р. №14	П.21
24			1	Радиоэлектроника.				П.р. №15

### 5. Современное производство и профессиональное самоопределение – 4 часа

25			1	Сферы производства. Профессия, специальность, квалификация	ИНЗ			П.24	
26			1	Выбор профессии. Классификация профессий				Л.-п.р. №5	П.25
27			1	Профессия в жизни человека				Л.-п.р. №6 Л.-п.р. №7	П.26-27
28			1	Диагностика склонностей и качеств личности	ОСИ			Повторение	

### 6. Технологии творческой и опытнической деятельности (завершение) – 6 часов

29			1	Поисковый (подготовительный) этап выполнения проекта. История старинного рукоделия.	ФНУ			Реферат
----	--	--	---	---	-----	--	--	---------

30			1	Создание эскиза и технологической карты проектного изделия	Урок творчества			Эскиз
31			1	Аналитический этап выполнения проекта. Экономическое и экологическое обоснование творческого проекта				Готовиться к тесту
32			1	Итоговый мониторинг	КК	Тест		Повторение
33			1	Изготовление изделия и его художественное оформление				Готовиться к защите
34			1	Защита проектов	Урок творчества			

Мария  
 Николае  
  
 Подписан: Мария Николаевна  
 DN: O=ГБОУ СОШ пос. Волжский Утес, CN=Мария Николаевна,  
 E=scholutes@mail.ru  
 Основание: Я являюсь автором этого документа  
 Местоположение, место подписания  
 Дата: 2023.08.28 22:58:10+03'00'  
 Foxit PDF Reader Версия: 11.1.0