

Приложение № 18-2

Утверждена

в составе ООП ООО

Приказ от 30.08.2022 г. № 134-о

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА  
«ТЕХНОЛОГИЯ»  
(предметная область «Технология»)  
5-8 классы**

## РАЗДЕЛ 1

### ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

#### Личностные результаты:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### Метапредметные результаты:

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

2. умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе

альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;

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

4. умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения;

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

6. умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать выводы;

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

8. смысловое чтение;

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

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

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

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

### **Предметные результаты**

<b>Требования к результатам освоения ООП ООО (ФГОС ООО)</b>	<b>Планируемые результаты освоения учебного предмета (уточнение и конкретизация)</b>
1) осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства,	<b>Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития</b> <b>Выпускник научится:</b> — называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные

<p>энергетики и транспорта;</p> <p>2) овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;</p> <p>3) овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;</p> <p>4) формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;</p> <p>5) развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;</p> <p>6) формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда</p>	<p>технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;</p> <p>— называть и характеризовать перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;</p> <p>— объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;</p> <p>— получить опыт мониторинга развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.</p> <p><b>Выпускник получит возможность научиться:</b></p> <p>— <i>приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.</i></p> <p><b>Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся</b></p> <p><b>Выпускник научится:</b></p> <p>— следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;</p> <p>— оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;</p> <p>— прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет</p> <p>— проводить оценку и испытание полученного продукта;</p> <p>— проводить анализ потребностей в</p>
--	--

	<p>тех или иных материальных или информационных продуктах;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>— описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;</li><li>— анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;</li><li>— получать и проанализировать опыт разработки и / или реализации прикладных проектов, предполагающих:<ul style="list-style-type: none"><li>— изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;</li><li>— модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;</li><li>— определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);</li><li>— встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;</li><li>— изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;</li><li>— получать и проанализировать опыт разработки и / или реализации технологических проектов, предполагающих:<ul style="list-style-type: none"><li>— оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);</li><li>— обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии</li></ul></li></ul></li></ul>
--	--

	<p>производства данного продукта и ее пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;</p> <p>— разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;</p> <p>— получать и проанализировать опыт разработки и / или реализации проектов, предполагающих:</p> <p>— планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);</p> <p>— планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;</p> <p>— разработку плана продвижения продукта;</p> <p>— получил и проанализировал опыт конструирования конкретных механизмов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).</p> <p><b>Выпускник получит возможность научиться:</b></p> <p>— выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;</p> <p>— модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;</p> <p>— технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;</p> <p>— оценивать коммерческий</p>
--	---

	<p><i>потенциал продукта и / или технологии.</i></p> <p><b>Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения</b></p> <p><b>Выпускник научится:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>— характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития,</li><li>— характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития,</li><li>— разъяснять социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,</li><li>— характеризовать группы предприятий региона проживания,</li><li>— характеризовать организацию профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения,</li><li>— анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений,</li><li>— анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории,</li><li>— анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности,</li><li>— получить опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,</li><li>— получить опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе</li></ul>
--	--

	<p>проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.</p> <p><b>Выпускник получит возможность научиться:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>— предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;</li><li>— анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.</li></ul>
--	---



## РАЗДЕЛ 2

### СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

5

класс

#### **Раздел «Методы и средства творческой и проектной деятельности»**

*Теоретические сведения.* Вводное занятие. Правила безопасных приемов работы в условиях учебных мастерских. Что такое технология, продукт труда, предмет труда, средства труда. Классификация производств и технологий. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Классификация проектов. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.

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

Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия.

Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Виды рекламы проекта.

Защита проекта и публичное выступление.

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

##### **Свойства текстильных материалов**

*Теоретические сведения.* Производство и классификация текстильных волокон. Способы получения натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Свойства материалов: механические, физические и технологические. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Особенности отделки тканей. Признаки определения сторон ткани.

Виды текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Назначение и использование тканей из сырья растительного происхождения. Сравнительная характеристика волокон и тканей из сырья растительного происхождения. Создание коллекции текстиля из растительного сырья. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани. Сравнительный анализ прочности окраски тканей. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

##### **Технологии обработки текстильных материалов**

*Теоретические сведения.* Понятие о стежках и строчках. Технические условия на выполнение ручных работ. Классификация ручных швов. Швы: соединительные, краевые, вышивальные. Терминология ручных работ. Назначение технологической операции в работе со швейным изделием. Использование инструментов и приспособлений. Специфика использования в работе со швейными изделиями. Применение в качестве вспомогательного инвентаря. Выполнение ручных стежков и строчек. Образцы выполнения с составлением последовательности изготовления. Выполнение швов. Швы: краевые и соединительные.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Выполнение ручных операций.

**Швейная машина**

*Теоретические сведения.* История создания швейной машины. Эволюция швейного оборудования. Правила техники безопасности при работе за швейным оборудованием. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Правила безопасной работы на швейной машине. Классификация машинных швов: временного и постоянного назначения. Применение машинных швов в швейных изделиях. Терминология машинных операций и технические условия на выполнение машинных работ. Выполнение машинных швов разного назначения. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Выполнение машинных строчек разной конфигурации: зигзагообразные строчки и прямые, вышивальные.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками. Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками. Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины. Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка. Упражнение в выполнении закрепок.

**Влажно-тепловая обработка швейных изделий**

*Теоретические сведения.* Бытовая техника. История создания утюга. Оборудование и приспособления для работы со швейным изделием. Правила безопасности. Назначение и приемы работы. Терминология и использование для отдельных узлов швейного изделия. Выбор температурного режима для текстильных материалов. Технические условия на выполнение ВТО.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приемы работы и выполнение операций.

**Конструирование и моделирование швейных изделий**

*Теоретические сведения.* Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Графическое отображение формы предмета. Понятие масштаб, эскиз и технический рисунок. Понятие моделирования. Техническое и художественное моделирование одежды. Приемы моделирования: наколка, работа с шаблоном. Декор изделия. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Правила снятия мерок. Инструменты и приспособления закройщика. Снятие мерок. Расчет чертежа фартука. Основные сведения о линиях чертежа. Построение деталей фартука в масштабе. Изготовление выкройки деталей фартука в натуральную величину. Подготовка выкройки к раскрою. Нанесение направления долевой нити, обозначение припусков на обработку срезов, название срезов деталей, обозначение срезных линий и линий сгибов. 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.

**Технология изготовления швейных изделий** *Теоретические сведения.* Подготовка ткани к раскрою. Декатировка материала. Проверка на дефекты. Определение характера отделки ткани. Определение направления рисунка, ворса. Определение направления долевой нити.

Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок.

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

Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания - машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края - застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Обработка кармана, пояса, волана. Требования к выполнению ручных и машинных работ. Обработка узлов изделия. Терминология ручных и машинных работ. Назначение операций, последовательность сборки. Чтение технологических карт. Удаление сметочных строчек. Проверка на дефект. Работа с декором.

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

*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.

## **Раздел «Творчество»**

### **Декоративно-прикладное искусство**

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

Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов. Технология работы с аппликацией. Схемы создания буф. Рюши, оборки, воланы. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

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

*Теоретические сведения.* Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические. Материалы отделки и декора помещения. Приёмы обработки материалов. Требования к работе с эскизом, планом, чертежом, рисунком. Проекция деталей. Размеры и соразмерность предметов в эскизе.

---

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

Проектирование кухни с помощью ПК.

## **Раздел «Кулинария»**

### **Санитария и гигиена на кухне**

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

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

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника

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

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

### **Пища и здоровое питание**

*Теоретические сведения.* Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать.

Пищевая пирамида. Режим питания. Составление меню. Калорийность пищи.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

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

### **Блюда из овощей и фруктов**

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

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие

сохранению питательных веществ и витаминов. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Составление меню.

Технология приготовления и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

### **Раздел «Подведение итогов»**

Работа над сценарием презентации. Содержание портфолио. Анализ деятельности на практикумах предмета. Подготовка отчета. Требования к публичной защите презентации.

6

класс

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

#### **Исследовательская и созидательная деятельность**

*Теоретические сведения.* Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Банк проектов. Критерии оценивания этапов работы над проектом и готового продукта проекта. Планирование.

*Практические работы.*

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

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

#### **Свойства текстильных материалов**

*Теоретические сведения.* Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и искусственных и синтетических тканей. Особенности обработки в технологии изготовления изделий. Свойства тканей полученных химическим путем.

Виды нетканых материалов из химических волокон и их применение в процессе работы с швейными изделиями. Составление коллекции тканей с определением свойств и назначения. Знакомство с ассортиментом тканей. Сравнительная характеристика свойств тканей и признаки определения. Профессия оператор в производстве химических волокон.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Составление коллекции тканей.

#### **Швейная машина**

*Теоретические сведения.* Регуляторы швейной машины. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка.

Приспособления к швейным машинам. Работа с инструкцией швейной машины. Обметывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Использование инструментов для ухода за швейной машиной. Чистка и смазка. Изготовление обтачных швов: с расположением шва на сгибе и в кант.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Устранение дефектов машинной строчки. Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы. Выполнение машинных швов.

### **Конструирование и моделирование швейных изделий**

*Теоретические сведения.* Понятие о поясной одежде. Создание эскиза будущей модели. Проработка деталей изделия. Характеристика изделия. Знакомство с мерками поясного изделия. Назначение прибавок. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Требования к конструированию поясной одежды на разные типы фигуры. Знакомство с разным кроем в зависимости от модели. Расчет по формулам для построения. Построение чертежа основы поясного изделия с цельнокроеным рукавом. Изготовление выкройки в натуральную величину с использованием чертежных инструментов.

Понятие о моделировании одежды. Моделирование различных фасонов изделия. Моделирование одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование кокеток. Профессия художник по костюму.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа швейного поясного изделия в натуральную величину (проектное изделие).

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

### **Технология изготовления швейных изделий**

*Теоретические сведения.* Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки для верхнего среза изделия. Создание модели в соответствии с эскизом. Подготовка выкройки к раскрою. Декатировка ткани. Определение характерных признаков отделки ткани. Направление рисунка, ворса в ткани. Направление долевой и уточной нитей в ткани. Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Обмеловка контура деталей изделия. Проверка величины припусков на швы. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иголками и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом.

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

Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной - примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв - вымётывание. Баланс изделия. Проверка соответствия меркам фигуры и кроя деталей изделия. Виды дефектов: заломы, складки, аккуратность и точность соединения деталей. Прочные сметочные строчки. Способы обработки горловины разной конфигурации. Последовательность операций. Использование декора. Ручные операции с обтачкой изделия.

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

Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Последовательность изготовления

поясной одежды. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом. Обработка застёжки подбортом. Заметывание и застрачивание нижних срезов. Контроль качества. ВТО. Обработка боковых швов. Соединение кокетки с юбкой. Выполнение машинных строчек. Использование красеобметочной машины. ВТО. Контроль качества. Обработка нижнего среза изделия: выполнение ручных и машинных строчек. ВТО. Контроль качества. Обработка разреза в шве: выполнение ручных и машинных строчек. ВТО. Окончательная отделка изделия. Использование декора: аппликация, кружева, тесьма. ВТО изделия. Приутюживание швов. Удаление заминов, складок. Профессия технолог – конструктор, швея.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Раскрой швейного изделия. Дублирование деталей клеевой прокладкой. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка мелких деталей проектного изделия. Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия. Обработка среднего и боковых швов. Окончательная обработка изделия.

### **Раздел «Художественные ремёсла»**

#### **Вязание крючком**

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

Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Добавление петель в рядах. Плотность вязания. Накиды. Вязание полотна. Применение схем узоров с условными обозначениями.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Вывязывание полотна из столбиков с накидом и без накида.

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

#### **Интерьер жилого дома**

*Теоретические сведения.* Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение освещения в интерьере.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера».

Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола, использование освещения в интерьере.

### **Раздел «Кулинария»**

*Теоретические сведения.* Правила безопасности при проведении кулинарных работ. Химический состав пищи. Пищевая ценность продуктов животного происхождения. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов.

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

Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Пищевая ценность нерыбных продуктов моря. Способы обработки и приготовления.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Технологическая карта.

### **Блюда из молока и кисломолочных продуктов**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение качества молока и молочных продуктов. Технология приготовления творога.

### **Классификация теста**

*Теоретические сведения.* Виды теста. Продукты для приготовления теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Жидкое тесто. Виды изделий из них. Особенности выпечки изделий из жидкого теста. Профессия кондитер.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Технология приготовления изделий из жидкого теста.

### **Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

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

### **Раздел «Подведение итогов»**

Работа над сценарием презентации. Содержание портфолио. Анализ деятельности на практикумах предмета. Подготовка отчета. Требования к публичной защите презентации.

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

#### **Исследовательская и созидательная деятельность**

*Теоретические сведения.* Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Банк проектов. Критерии оценивания этапов работы над проектом и готового продукта проекта. Планирование.

*Практические работы.*

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».



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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Умный дом», «Комплект светильников для моей комнаты», «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки», «Праздничный наряд», «Юбка-килт», «Подарок своими руками», «Атласные ленточки» и др.

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

### **Свойства текстильных материалов**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

### **Конструирование и моделирование швейных изделий**

*Теоретические сведения.* Понятие о плечевой одежде. Виды плечевой одежды.

Конструкции изделий. Работа над эскизом изделия. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа. Особенности построения различных фасонов.

Приёмы моделирования плечевой одежды. Моделирование туники с расширением книзу.

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Снятие мерок и построение чертежа плечевого изделия в натуральную величину.

Моделирование. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

### **Технология изготовления швейных изделий**

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

Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды.

Устранение дефектов после примерки.

Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Технология обработки застежки в среднем шве. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Последовательность обработки плечевого изделия после примерки.

Технология обработки боковых срезов. Использование краеобметочной машины. WTO швов. Контроль качества. Выметывание петли и пришивание пуговиц. WTO швов.

Контроль качества. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве.

Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия. Использование декора.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Раскрой проектного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Подготовка и проведение примерки плечевого изделия. Обработка изделия после примерки: боковых, плечевых срезов, пройм и гшорловины. Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы. Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

## **Раздел «Художественные ремёсла»**

### **Вышивание**

*Теоретические сведения.* Виды вышивки. Знакомство с работами мастеров. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Техника вышивания гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Швы французский узелок и рококо. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом. Работа в технике вышивка крестом. Использование готовых к рукоделию наборов. Ознакомление с инструкцией.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Уход за готовым изделием.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Выполнение вышивки в технике крест.

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

### **Интерьер жилого дома**

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

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

*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.

Перевалка (пересадка) комнатных растений. Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

## **Раздел «Кулинария»**

### **Блюда из мяса**

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление блюда из мяса. Технологическая карта.

### **Блюда из птицы**

*Теоретические сведения.* Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой

обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы.

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление блюда из птицы. Технологическая карта.

### **Заправочные супы**

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

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

Оформление готового супа и подача к столу.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление заправочного супа. Технологическая карта.

### **Сладости, десерты, напитки**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Технология приготовления сладких блюд и напитков.

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

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

Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Разработка меню. Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола. Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

### **Раздел «Подведение итогов»**

Работа над сценарием презентации. Содержание портфолио. Анализ деятельности на практикумах предмета. Подготовка отчета. Требования к публичной защите презентации.

## **8 класс**

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

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

Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища. 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.

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

*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.

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

Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.

**Раздел «Электротехника»**

*Теоретические сведения.* Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту. Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов.

Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

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

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

Пути экономии электрической энергии в быту. Работа электроприборов в режиме ожидания.

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

Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Правила безопасной работы с электроустановками, при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ. Разработка плаката для наглядной демонстрации основных правил безопасного пользования электрическими приборами. Исследование разных помещений для оценки суммарной электрической мощности осветительных приборов. Правила утилизации ртутносодержащих источников освещения.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

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

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

*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. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

Уровни подготовки. Знакомство с учебными заведениями местности проживания.

Правила составления резюме для портфолио. Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы индустриального производства и сервиса в регионе.

Региональный рынок труда и его конъюнктура. Специальность, производительность и оплата труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности. Мотивы и ценностные ориентации самоопределения.

Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Профессиограмма и психограмма профессии. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

Здоровье и выбор профессии.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Ознакомление с деятельностью производственного предприятия.

Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.  
Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда.  
Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования.

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

### **Исследовательская и созидательная деятельность**

*Теоретические сведения.* Обоснование темы творческого проекта с учетом полученного опыта на практикумах предмета. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных. Технологическая карта работы с изделием. Определение материалов, приспособлений и оборудования. Характеристика сырья. Состав текстиля и дополнительных материалов. Расчет материальных затрат, количественные показатели расхода материалов. Этапы работы над проектом. Технологический процесс создания продукта проекта. Технические условия на изготовление изделия. Разработка рекламы продукта проекта. Печатный буклет, объявление, видеоролик. Оформление работы: теоретические сведения и практическая составляющая проекта. Приложение, список источников информации. Презентация, её виды, компьютерная презентация. Требования к презентации. Рецензия. Правила представления информации в презентации. Оформление слайда. Выступление на конференции, защита работы, вопросы оппонентов.

Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта.

*Практические работы.*

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

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

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

Варианты творческих проектов: «Текстиль для дома», «Изделие в технике вышивка крестом», «Изделие в технике вязания», «Мой профессиональный выбор» и др.

## **Раздел «Кулинария»**

### **Индустрия питания.**

*Теоретические сведения.* Характеристика, функциональные особенности и типы предприятий общественного питания. Профессия: работник предприятия быстрого обслуживания.

### **Современные промышленные способы обработки продуктов питания.**

*Теоретические сведения.* Механические, гидромеханические, массообменные, химические, биохимические, микробиологические способы обработки продуктов питания.

### **Технологии тепловой обработки пищевых продуктов.**

*Теоретические сведения.* Основные способы тепловой обработки пищевой продукции. Условия сохранения в продуктах пищевых веществ. Профессия повар.

### **Контроль потребительских качеств пищи.**

*Теоретические сведения.* Органолептический и лабораторный метод контроля качества пищи, бракеражная комиссия, нормы Сан Пи На.

### **Виды теста и выпечки.**

*Теоретические сведения.* Продукты для приготовления выпечки. Оборудование, инструменты, приспособления для кондитерских работ. Виды и калорийность теста.

### **Технология приготовления изделий из пресного и слоеного теста.**

*Теоретические сведения.* Рецептура и технология приготовления пресного слоёного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

### **Технология приготовления изделий из песочного теста.**

*Теоретические сведения.* Рецептура и технология приготовления песочного теста.  
Особенности выпечки изделий из них. Профессия пекарь.  
*Лабораторно-практические и практические работы.*  
Технология приготовления изделий из теста.

### **Раздел «Подведение итогов»**

Работа над сценарием презентации. Содержание портфолио. Анализ деятельности на практикумах предмета. Подготовка отчета. Требования к публичной защите презентации.

**РАЗДЕЛ 3**  
**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

( в том числе с учетом рабочей программы воспитания с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы)

5

класс (68 часов)

№ п\п	Темы уроков	Кол-во часов	Содержание урока
<b>Раздел «Методы и средства творческой и проектной деятельности»</b>			
1	Вводное занятие. Правила ТБ.	1	Вводное занятие. Правила безопасных приемов работы в условиях учебных мастерских.
2	Технология в жизни человека и общества	1	Что такое технология, продукт труда, предмет труда, средства труда. Классификация производств и технологий.
3	Проект - основные понятия.	1	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах.
4	Классификация проектов. Основные составляющие проекта.	1	Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Классификация проектов. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.
5	Этапы выполнения проекта. Планирование.	1	Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований, к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчет затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия.
6	Рекламный проект изделия. Презентация изделия.	1	Виды рекламы проекта. Защита проекта и публичное выступление.  <i>*Ярмарка увлечений и кружков</i>
<b>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»</b>			
<b>Свойства текстильных материалов</b>			
7	Производство ткани. Классификация волокон.	1	Производство и 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.

8	Свойства материалов.	1	Виды и свойства текстильных материалов, ниток, тесьмы, лент. Свойства материалов: механические, физические и технологические.
9	Плотняное переплетение нитей в ткани.	1	Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: плотняное, саржевое, сатиновое и атласное.
10	Ткани из растительных волокон	1	Назначение и использование тканей из сырья растительного происхождения.
11	Сравнительная характеристика тканей.	1	Сравнительная характеристика волокон и тканей из сырья растительного происхождения.
12	Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.	1	Лицевая и изнаночная стороны ткани. Особенности отделки тканей. Признаки определения сторон ткани.
13	Изготовление коллекции. Профессии создания текстиля.	1	Создание коллекции текстиля из растительного сырья. Профессии оператор прядильного производства, ткач.
<b>Технологии обработки текстильных материалов</b>			
14	Понятие о стежках и строчках.	1	Понятие о стежках и строчках. Технические условия на выполнение ручных работ.
15	Классификация ручных швов.	1	Классификация ручных швов. Швы: соединительные, краевые, вышивальные.
16	Терминология ручных работ.	1	Терминология ручных работ. Назначение технологической операции в работе со швейным изделием.
17	Использование инструментов и приспособлений.	1	Использование инструментов и приспособлений. Специфика использования в работе со швейными изделиями. Применение в качестве вспомогательного инвентаря.
18	Выполнение ручных стежков и строчек.	1	Выполнение ручных стежков и строчек. Образцы выполнения с составлением последовательности изготовления.
19	Выполнение швов.	1	Выполнение швов. Швы: краевые и соединительные.
<b>Швейная машина</b>			
20	История швейной машины. Правила безопасности.	1	История создания швейной машины. Эволюция швейного оборудования. Правила техники безопасности при работе за швейным оборудованием.
21	Устройство и назначение швейной машины.	1	Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины.
22	Заправка нитей.	1	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.
23	Выполнение строчек.	1	Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы.



24	Классификация машинных швов.	1	Классификация машинных швов: временного и постоянного назначения. Применение машинных швов в швейных изделиях.
25	Терминология машинных работ.	1	Терминология машинных операций и технические условия на выполнение машинных работ.
26	Выполнение машинных швов.	1	Выполнение машинных швов разного назначения. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад.
27	Выполнение машинных строчек.	1	Выполнение машинных строчек разной конфигурации: зигзагообразные строчки и прямые, вышивальные.  <i>* Тематические классные часы, посвященные году науки и технологий</i>
<b>Влажно-тепловая обработка швейных изделий</b>			
28	ВТО терминология. Техника безопасности.	1	Бытовая техника. История создания утюга. Оборудование и приспособления для работы со швейным изделием. Правила безопасности.
29	ВТО. Назначение и применение.	1	Назначение и приемы работы. Терминология и использование для отдельных узлов швейного изделия. Выбор температурного режима для текстильных материалов. Технические условия на выполнение ВТО.
<b>Конструирование и моделирование швейных изделий</b>			
30	Понятие конструирования.	1	Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки.
31	Правила построения и оформления чертежей одежды.	1	Графическое отображение формы предмета. Понятие масштаб, чертеж, эскиз и технический рисунок.
32	Понятие моделирования.	1	Понятие моделирования. Техническое и художественное моделирование одежды.
33	Приемы моделирования фартука.	1	Приемы моделирования: накладка, работа с шаблоном. Декор изделия.
34	Правила снятия мерок.	1	Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры.
35	Снятие мерок.	1	Правила снятия мерок. Инструменты и приспособления закройщика. Снятие мерок.
36	Расчёт чертежа.	1	Расчет чертежа фартука. Основные сведения о линиях чертежа.
37	Построение чертежа.	1	Построение деталей фартука в масштабе.
38	Изготовление выкройки деталей кроя.	1	Изготовление выкройки деталей фартука в натуральную величину.  <i>*Тематические встречи с представителями различных профессий</i>
39	Подготовка выкройки к раскрою.	1	Подготовка выкройки к раскрою. Нанесение направления долевой нити, обозначение припусков

			на обработку срезов, название срезов деталей, обозначение срезных линий и линий сгибов. Правила безопасной работы ножницами.
<b>Технология изготовления швейных изделий</b>			
40	Подготовка ткани к раскрою.	1	Подготовка ткани к раскрою. Декатировка материала. Проверка на дефекты. Определение характера отделки ткани. Определение направления рисунка, ворса. Определение направления долевой нити.
41	Правила раскроя изделия.	1	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.
42	Раскрой изделия.	1	Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.
43	Замётывание срезов.	1	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).
44	Обработка нижней детали фартука.	1	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).
45	Обработка дополнительных деталей.	1	Обработка кармана, пояса, волана. Требования к выполнению ручных и машинных работ.
46	Соединение деталей с изделием.	1	Обработка узлов изделия. Терминология ручных и машинных работ. Назначение операций, последовательность сборки. Чтение технологических карт.
47	Окончательная обработка изделия.	1	Удаление сметочных строчек. Проверка на дефект. Работа с декором.
48	ВТО изделия.	1	Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание.  <i>*Гимназическая выставка декоративно-прикладного и технического творчества</i>
<b>Раздел «Творчество»</b>			
<b>Декоративно-прикладное искусство</b>			
49	Виды декоративно-прикладного	1	Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-

	искусства.		прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села.
50	Уровни творчества	1	Семь уровней творчества. Виды творческой деятельности.
51	Приемы обработки текстиля. Творческие профессии.	1	Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.
52	Декор изделия.	1	Технология работы с аппликацией. Схемы создания буф. Рюши, оборки, воланы.
53	Изделия из лоскутков	1	Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.
<b>Раздел «Технологии обработки материалов»</b>			
54	Материалы в интерьере.	1	Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические. Материалы отделки и декора помещения. Приемы обработки материалов.
55	Графическое отображение формы предмета.	1	Требования к работе с эскизом, планом, чертежом, рисунком. Проекция деталей. Размеры и соразмерность предметов в эскизе.
56	Эскиз интерьера кухни – столовой.	1	Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.
57	Профессии. Специалисты разных областей.	1	Профессии специалистов владеющими правилами выполнения, оформления и чтения графической документации.
<b>Раздел «Кулинария»</b>			
<b>Санитария и гигиена на кухне</b>			
58	Правила безопасности.	1	Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей

			посудой и жидкостью, кухонным инвентарём. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.  <i>*Праздник Весны и Труда. Акция «Поздравь ветерана»</i>
59	Санитарно-гигиенические требования.	1	Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.
60	Техника на кухне.	1	Общие сведения о видах, принципе действия и правилах: эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.
<b>Пища и здоровое питание</b>			
61	Физиология питания. Рациональное питание.	1	Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать.
62	Пищевая пирамида. Режим питания.	1	Пищевая пирамида. Режим питания. Составление меню. Калорийность пищи.
<b>Блюда из овощей и фруктов</b>			
63	Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов.	1	Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежемороженых продуктов.
64	Первичная и тепловая обработка овощей.	1	Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов.
65	Блюда из сырых и варёных овощей.	1	Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

66	Технология приготовления салатов.	1	Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.
<b>Раздел «Подведение итогов»</b>			
67	Итоговая презентация	1	Работа над сценарием презентации. Содержание портфолио. Анализ деятельности на практикумах предмета.
68	Публичная защита	1	Подготовка отчета. Требования к публичной защите презентации.

*\* Реализация Календарного плана воспитательной работы МАОУ Гимназии № 86 на уровне основного общего образования (Рабочая программа воспитания)*

6

класс (68 часов)

№ п/п	Темы уроков	Кол-во часов	Содержание урока
<b>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»</b>			
1	Вводное занятие. Правила ТБ.	1	Вводное занятие. Правила безопасных приемов работы в условиях учебных мастерских.
2	Творческие проекты.	1	Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.
3	Тематика и оценка проектов.	1	Банк проектов. Критерии оценивания этапов работы над проектом и готового продукта проекта. Планирование.  <i>*Ярмарка увлечений и кружков</i>
<b>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»</b>			
<b>Свойства текстильных материалов</b>			
4	Производство текстильных материалов из химических волокон.	1	Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения.
5	Особенности обработки тканей из химических волокон.	1	Виды и искусственных и синтетических тканей. Особенности обработки в технологии изготовления изделий.
6	Ассортимент тканей.	1	Знакомство с ассортиментом тканей. Сравнительная характеристика свойств тканей и признаки определения.

7	Нетканые материалы из химических волокон.	1	Виды нетканых материалов из химических волокон и их применение в процессе работы с швейными изделиями.
8	Свойства текстильных материалов.	1	Сравнительная характеристика свойств материалов и признаки определения. Профессия оператор в производстве химических волокон.
9	Составление коллекции тканей.	1	Составление коллекции тканей с определением свойств и назначения.
<b>Швейная машина</b>			
10	Регуляторы швейной машины	1	Регуляторы швейной машины. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка.
11	Приспособления малой механизации.	1	Приспособления к швейным машинам. Работа с инструкцией швейной машины. Замена лапок.
12	Использование съемных лапок для выполнения операций.	1	Обметывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины.
13	Подбор и установка машинных игл.	1	Устройство машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы.
14	Уход за швейной машиной.	1	Использование инструментов для ухода за швейной машиной. Чистка и смазка.
15	Изготовление образцов машинных швов.	1	Изготовление обтачных швов: с расположением шва на сгибе и в кант.
<b>Конструирование и моделирование швейных изделий</b>			
16	Ассортимент, ткани и отделка поясных изделий.	1	Понятие о поясной одежде. Фасоны юбок и брюк.
17	Эскизная разработка моделей изделия.	1	Создание эскиза будущей модели. Проработка деталей изделия. Характеристика изделия.
18	Мерки и прибавки для построения чертежа.	1	Знакомство с мерками поясного изделия. Назначение прибавок.
19	Снятие мерок.	1	Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления поясной одежды.
20	Требования к конструированию изделия.	1	Требования к конструированию поясной одежды на разные типы фигуры. Знакомство с разным кроем в зависимости от модели.
21	Расчёт чертежа изделия.	1	Расчет по формулам для построения.
22	Конструирование изделия.	1	Построение чертежа основы поясного изделия: юбки.
23	Изготовление выкройки.	1	Изготовление выкройки в натуральную величину с использованием чертежных инструментов.
24	Способы моделирование изделия.	1	Моделирование поясной одежды с кокеткой. Моделирование юбки.

25	Моделирование изделия.	1	Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.
<b>Технология изготовления швейных изделий</b>			
26	Подготовка выкройки к раскрою.	1	Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки верхнего среза и пояса.  <i>* Тематические классные часы, посвященные году науки и технологий</i>
27	Подготовка ткани к раскрою.	1	Декатировка ткани. Определение характерных признаков отделки ткани. Направление рисунка, ворса в ткани. Направление долевой и уточной нитей в ткани.
28	Раскладка и наколка выкройки на ткани.	1	Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя.
29	Раскрой изделия.	1	Обмеловка контура деталей изделия. Проверка величины припусков на швы. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками.
30	Технология обработки мелких деталей.	1	Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков.
31	Подготовка изделия к первой примерке.	1	Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной - примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв - вымётывание.
32	Проведение первой примерки изделия.	1	Баланс изделия. Проверка соответствия меркам фигуры и кроя деталей изделия.
33	Виды дефектов и способы устранения.	1	Виды дефектов: заломы, складки, аккуратность и точность соединения деталей. Прочные сметочные строчки.
34	Технология обработки срезов горловины.	1	Способы обработки горловины разной конфигурации. Последовательность операций. Использование декора.
35	Подготовка обтачки.	1	Ручные операции с обтачкой горловины изделия.
36	Соединение обтачки с изделием.	1	Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной - притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия.
37	Виды застежек.	1	Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, боковых швов.
38	Обработка нижнего среза.	1	Заметывание и застрачивание нижнего среза. Контроль качества. ВТО.
39	Смётывание боковых срезов.	1	Обработка боковых швов.

40	Стачивание боковых срезов.	1	Выполнение машинных строчек. Использование краеобметочной машины. ВТО. Контроль качества.
41	Обработка нижнего среза.	1	Обработка нижнего среза изделия: выполнение ручных и машинных строчек. ВТО. Контроль качества.  <i>*Тематические встречи с представителями различных профессий</i>
42	Обработка разреза в шве.	1	Обработка разреза в шве: выполнение ручных и машинных строчек. ВТО.
43	Декорирование изделия.	1	Использование декора: аппликация, кружева, тесьма.
44	Окончательная обработка изделия.	1	Окончательная отделка изделия.
45	ВТО изделия. Профессии швейного производства.	1	ВТО изделия. Приутюживание швов. Удаление заминов, складок. Профессия технолог – конструктор, швея.  <i>*Гимназическая выставка декоративно-прикладного и технического творчества</i>
<b>Раздел «Художественные ремёсла»</b>			
<b>Вязание крючком</b>			
46	Организация рабочего места. Правила ТБ.	1	Организация рабочего места вязальщицы. Правила безопасной работы. Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде.
47	Материалы, инструменты и приспособления для вязания.	1	Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.
48	Основные виды петель при вязании крючком.	1	Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком.
49	Вязание полотна.	1	Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания.
50	Вязание по кругу.	1	Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Добавление петель в рядах.
51	Чтение схем.	1	Применение схем узоров с условными обозначениями.
52	Вязание аксессуаров.	1	Вязание броши по схеме.
53	Вязание изделия.	1	Оформление изделия.
<b>Раздел «Технологии домашнего хозяйства»</b>			
<b>Интерьер жилого дома</b>			
54	Оформление интерьера.	1	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.



55	Экология жилища.	1	Технология уборки помещения. Технические средства для создания микроклимата в помещении.
56	Освещение жилого помещения.	1	Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки. Типы светильников. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения.
57	Выполнение эскиза детской комнаты.	1	Зонирование комнаты подростка. Выполнение эскиза детской комнаты.  <i>*Праздник Весны и Труда. Акция «Поздравь ветерана»</i>
<b>Раздел «Кулинария»</b>			
58	Правила безопасного труда. Физиология питания.	1	Правила безопасности при проведении кулинарных работ. Химический состав пищи. Пищевая ценность продуктов животного происхождения.
59	Технология первичной обработки рыбы.	1	Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы.
60	Технология приготовления блюд из рыбы.	1	Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.
61	Нерыбные продукты моря.	1	Пищевая ценность нерыбных продуктов моря. Способы обработки и приготовления.
62	Блюда из молока и кисломолочных продуктов.	1	Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции.
63	Технология приготовления творога	1	Значение творога в питании человека. Способы приготовления творога. Технология приготовления

	и сырников		сырников.
64	Изделия из жидкого теста.	1	Рецептура и технология приготовления жидкого, теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер
65	Технология приготовления блинов	1	Способы приготовления блинов. Рецептuru начинок для блинов.
66	Элементы этикета. Сервировка стола к обеду.	1	Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.
<b>Раздел «Подведение итогов»</b>			
67	Итоговая презентация	1	Работа над сценарием презентации. Содержание портфолио. Анализ деятельности на практикумах предмета.
68	Публичная защита	1	Подготовка отчета. Требования к публичной защите презентации.

*\* Реализация Календарного плана воспитательной работы МАОУ Гимназии № 86 на уровне основного общего образования (Рабочая программа воспитания)*

7

класс (34 часа)

№ п\п	Темы уроков	Кол-во часов	Содержание урока
<b>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»</b>			
1	Вводное занятие. Правила ТБ.	1	Вводное занятие. Правила безопасных приемов работы в условиях учебных мастерских.
2	Творческие проекты.	1	Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников.
3	Тематика и оценка проектов.	1	Банк проектов. Критерии оценивания этапов работы над проектом и готового продукта проекта. Планирование.  <i>*Ярмарка увлечений и кружков</i>
<b>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»</b>			
<b>Свойства текстильных материалов</b>			
4	Текстильные материалы из волокон животного происхождения	1	Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения.
5	Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей.	1	Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.
<b>Конструирование и моделирование поясных швейных изделий</b>			

6	Классификация и требования к плечевой одежде.	1	Понятие о плечевой одежде. Виды плечевой одежды. Фасоны.
7	Работа с эскизом и снятие мерок	1	Работа над эскизом туники. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды.
8	Построение чертежа.	1	Построение чертежа туники. Особенности построения различных фасонов.
9	Моделирование выкройки.	1	Приёмы моделирования плечевой одежды. Моделирование туники с расширением книзу.
10	Подготовка выкройки и ткани к раскрою.	1	Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета. Подготовка ткани к раскрою.
<b>Технология изготовления швейных изделий</b>			
11	Раскрой изделия.	1	Правила раскладки выкроек плечевого изделия на ткани. Правила раскроя. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.
12	Технология ручных работ.	1	Дублирование обтачки клеевой прокладкой. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание.  <i>* Тематические классные часы, посвященные году науки и технологий</i>
13	Подготовка туники к примерке. Примерка изделия.	1	Подготовка и проведение примерки плечевой одежды. Устранение дефектов после примерки.
14	Технология машинных работ	1	Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине.
15	Обработка боковых швов	1	Последовательность обработки плечевого изделия после примерки. Технология обработки боковых и плечевых срезов. Использование краеобметочной машины. ВТО швов. Контроль качества.
16	Обработка срезов рукавов	1	Соединение переда и спинки. ВТО швов. Контроль качества.
17	Обработка горловины	1	Обработка горловины изделия косой бейкой.
18	Окончательная отделка изделия, ВТО	1	Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия. Использование декора.  <i>*Тематические встречи с представителями различных профессий</i>
<b>Раздел «Художественные ремёсла»</b>			
19	Виды художественных ремесел	1	Знакомство с разнообразием видов художественного ремесла. Знакомство с

			профессиями. История создания и появление различных видов рукоделия.
20	Материалы и оборудование для вышивки.	1	Виды вышивки. Знакомство с работами мастеров. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке.
21	Знакомство с различными видами швов.	1	Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.
22	Использование компьютера в вышивании.	1	Современные технологии работы с вышивкой. Создание схемы вышивки.  <i>*Гимназическая выставка декоративно-прикладного и технического творчества</i>
23	Технология вышивания.	1	Техника вышивания гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Швы французский узелок и рококо. Материалы и оборудование для вышивки.
24	Технология вышивания крестом.	1	Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали.
25	Выполнение панно в технике вышивки крестом.	1	Работа в технике вышивки крестом. Использование готовых к рукоделию наборов. Ознакомление с инструкцией.
26	Окончательная отделка изделия.	1	Стирка и оформление готовой работы. Уход за готовым изделием.
<b>Раздел «Технологии домашнего хозяйства»</b>			
27	Комнатные растения в интерьере	1	Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приемы их размещения в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум.
28	Предметы искусства и коллекции в интерьере.	1	Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.  <i>*Праздник Весны и Труда. Акция «Поздравь ветерана»</i>
<b>Раздел «Кулинария»</b>			
29	Технология первичной обработки мяса.	1	Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.
30	Технология приготовления блюд из птицы.	1	Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на

			части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.
31	Технология приготовления первых блюд.	1	Теоретические сведения. Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.
32	Десерты, сладости, напитки.	1	Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепттура, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.
33	Праздничный этикет. Приглашение на праздник.	1	Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол- фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.
34	Подведение итогов.	1	Работа над сценарием презентации. Содержание портфолио. Анализ деятельности на практикумах предмета. Подготовка отчета. Требования к публичной защите презентации.

*\* Реализация Календарного плана воспитательной работы МАОУ Гимназии № 86 на уровне основного общего образования (Рабочая программа воспитания)*

8

класс (34 часа)

№ п/п	Темы уроков	Кол-во часов	Содержание урока
<b>Раздел «Технологии домашнего хозяйства»</b>			
1	Вводное занятие. Правила ТБ. Проектирование.	1	Вводное занятие. Правила безопасных приемов работы в условиях учебных мастерских. Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта.  <i>*Ярмарка увлечений и кружков</i>
2	Экология жилища.	1	Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах.

3	Правила эксплуатации инженерных коммуникаций.	1	Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища.
4	Системы водоснабжения и канализации.	1	Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники.
5	Работа счетчиков водоснабжения	1	Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Экологические проблемы, связанные с утилизацией.
<b>Раздел «Электротехника»</b>			
6	Бытовые электронагревательные приборы.	1	Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту. Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.
7	Электроосветительные приборы и их классификация	1	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.
8	Электронные приборы и их эксплуатация.	1	Электронные приборы: телевизоры, DVD-плееры, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока их службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения.
9	Способы экономии электрической энергии в быту.	1	Пути экономии электрической энергии в быту. Работа электроприборов в режиме ожидания.
10	Схема электрической электропроводки квартиры.	1	Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Правила безопасной работы с электроустановками, при выполнении электромонтажных работ. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.
11	Творческий проект: "Разработка плаката по электробезопасности".	1	Разработка плаката для наглядной демонстрации основных правил безопасного пользования электрическими приборами.
12	Проведение энергетического аудита помещения.	1	Исследование разных помещений для оценки суммарной электрической мощности осветительных приборов. Правила утилизации ртутносодержащих источников освещения.
<b>Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»</b>			

13	Современное производство.	1	Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.  <i>* Тематические классные часы, посвященные году науки и технологий</i>
14	Профессиональное образование. Резюме.	1	Уровни подготовки. Знакомство с учебными заведениями местности проживания. Правила составления резюме для портфолио.
15	Классификация профессий	1	Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы индустриального производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Специальность, производительность и оплата труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.
16	Профессиональная пригодность	1	Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности. Мотивы и ценностные ориентации самоопределения. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Профессиограмма и психограмма профессии. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности. Здоровье и выбор профессии.
<b>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»</b>			
17	Выбор и обоснование темы проекта	1	Обоснование темы творческого проекта с учетом полученного опыта на практикумах предмета.  <i>*Тематические встречи с представителями различных профессий</i>
18	Сбор и обработка информации	1	Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных.
19	Разработка технологической документации	1	Технологическая карта работы с изделием. Определение материалов, приспособлений и оборудования.
20	Экологическое обоснование проекта	1	Характеристика сырья. Состав текстиля и дополнительных материалов.
21	Экономический расчет	1	Расчет материальных затрат, количественные показатели расхода материалов.
22	Работа над продуктом проекта	1	Этапы работы над проектом. Технологический процесс создания продукта проекта. Технические условия на изготовление изделия.

			<i>*Гимназическая выставка декоративно-прикладного и технического творчества</i>
23	Реклама проекта	1	Разработка рекламы продукта проекта. Печатный буклет, объявление, видеоролик.
24	Пояснительная записка проекта	1	Оформление работы: теоретические сведения и практическая составляющая проекта. Приложение, список источников информации.
25	Презентация проекта	1	Презентация, её виды, компьютерная презентация. Требования к презентации. Рецензия. Правила представления информации в презентации. Оформление слайда.
26	Защита проекта	1	Выступление на конференции, защита работы, вопросы оппонентов.
<b>Раздел «Кулинария»</b>			
27	Индустрия питания.	1	Характеристика, функциональные особенности и типы предприятий общественного питания. Профессия: работник предприятия быстрого обслуживания.
28	Современные промышленные способы обработки продуктов питания.	1	Механические, гидромеханические, массообменные, химические, биохимические, микробиологические способы обработки продуктов питания.  <i>*Праздник Весны и Труда. Акция «Поздравь ветерана»</i>
29	Технологии тепловой обработки пищевых продуктов.	1	Основные способы тепловой обработки пищевой продукции. Условия сохранения в продуктах пищевых веществ. Профессия повар.
30	Контроль потребительских качеств пищи.	1	Органолептический и лабораторный метод контроля качества пищи, бракеражная комиссия, нормы Сан Пи На.
31	Виды теста и выпечки.	1	Продукты для приготовления выпечки. Оборудование, инструменты, приспособления для кондитерских работ. Виды и калорийность теста.
32	Технология приготовления изделий из пресного и слоеного теста.	1	Рецептура и технология приготовления пресного слоёного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.
33	Технология приготовления изделий из песочного теста.	1	Рецептура и технология приготовления песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия пекарь.
34	Подведение итогов.	1	Работа над сценарием презентации. Содержание портфолио. Анализ деятельности на практикумах предмета. Подготовка отчета. Требования к публичной защите презентации.