

Приложение № 1.18.
к Основной образовательной
программе основного общего
образования утвержденной
приказом МАОУ лицей № 39
от 04.12 2017 г. № 94

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного предмета «Технология (технологии ведения дома)»

для 5 - 8 классов

Содержание	стр.
1. Планируемые результаты освоения учебного предмета	3
2. Содержание учебного предмета	15
3. Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы	30

Планируемые результаты освоения учебного предмета.

Личностные результаты освоения учебного предмета:

1. Российская гражданская идентичность (патриотизм, уважение к Отечеству, к прошлому и настоящему многонационального народа России, чувство ответственности и долга перед Родиной, идентификация себя в качестве гражданина России, субъективная значимость использования русского языка и языков народов России, осознание и ощущение личностной сопричастности судьбе российского народа). Осознание этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества (идентичность человека с российской многонациональной культурой, сопричастность истории народов и государств, находившихся на территории современной России). Осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к истории, культуре, религии, традициям, ценностям народов России и народов мира.

2. Готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; готовность и способность осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учетом устойчивых познавательных интересов.

3. Развитое моральное сознание и компетентность в решении моральных проблем на основе личностного выбора, формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам (способность к нравственному самосовершенствованию; веротерпимость, уважительное отношение к религиозным чувствам, взглядам людей или их отсутствию; знание основных норм морали, нравственных, духовных идеалов, хранимых в культурных традициях народов России, готовность на их основе к сознательному самоограничению в поступках, поведении, расточительном потребительстве; сформированность представлений об основах светской этики, культуры традиционных религий, их роли в развитии культуры и истории России и человечества, в становлении гражданского общества и российской государственности; понимание значения нравственности, веры и религии в жизни человека, семьи и общества). Сформированность ответственного отношения к учению; уважительного отношения к труду, наличие опыта участия в социально значимом труде. Осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи.

4. Сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, духовное многообразие современного мира.

5. Осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, вере, гражданской позиции. Готовность и способность вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания (идентификация себя как полноправного субъекта общения, готовность к конструированию образа партнера по диалогу, готовность к конструированию образа допустимых способов диалога, готовность к конструированию процесса диалога как конвенционирования интересов, процедур, готовность и способность к ведению переговоров).

6. Освоенность социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах. Участие в школьном самоуправлении и общественной жизни в пределах возрастных компетенций с учетом региональных, этнокультурных, социальных и экономических особенностей (формирование готовности к участию в процессе упорядочения социальных связей и отношений, в которые включены и которые формируют сами учащиеся; включенность в непосредственное гражданское участие, готовность участвовать в жизнедеятельности подросткового общественного объединения,

продуктивно взаимодействующего с социальной средой и социальными институтами; идентификация себя в качестве субъекта социальных преобразований, освоение компетентностей в сфере организаторской деятельности; интериоризация ценностей созидательного отношения к окружающей действительности, ценностей социального творчества, ценности продуктивной организации совместной деятельности, самореализации в группе и организации, ценности «другого» как равноправного партнера, формирование компетенций анализа, проектирования, организации деятельности, рефлексии изменений, способов взаимовыгодного сотрудничества, способов реализации собственного лидерского потенциала).

7. Сформированность ценности здорового и безопасного образа жизни; интериоризация правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей.

8. Развитость эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера (способность понимать художественные произведения, отражающие разные этнокультурные традиции; сформированность основ художественной культуры обучающихся как части их общей духовной культуры, как особого способа познания жизни и средства организации общения; эстетическое, эмоционально-ценностное видение окружающего мира; способность к эмоционально-ценностному освоению мира, самовыражению и ориентации в художественном и нравственном пространстве культуры; уважение к истории культуры своего Отечества, выраженной в том числе в понимании красоты человека; потребность в общении с художественными произведениями, сформированность активного отношения к традициям художественной культуры как смысловой, эстетической и личностно-значимой ценности).

9. Сформированность основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, наличие опыта экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях (готовность к художественно-эстетическому отражению природы, к осуществлению природоохранной деятельности).

Метапредметные результаты освоения учебного предмета:

В соответствии ФГОС ООО выделяются три группы универсальных учебных действий: регулятивные, познавательные, коммуникативные.

Регулятивные УУД

1. Умение самостоятельно определять цели обучения, ставить и формулировать новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности. Обучающийся сможет:

- анализировать существующие и планировать будущие образовательные результаты;
- идентифицировать собственные проблемы и определять главную проблему;
- выдвигать версии решения проблемы, формулировать гипотезы, предвосхищать конечный результат;
- ставить цель деятельности на основе определенной проблемы и существующих возможностей;
- формулировать учебные задачи как шаги достижения поставленной цели деятельности;
- обосновывать целевые ориентиры и приоритеты ссылками на ценности, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов.

2. Умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач. Обучающийся сможет:

- определять необходимые действие(я) в соответствии с учебной и

- познавательной задачей и составлять алгоритм их выполнения;
- обосновывать и осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения учебных и познавательных задач;
 - определять/находить, в том числе из предложенных вариантов, условия для выполнения учебной и познавательной задачи;
 - выстраивать жизненные планы на краткосрочное будущее (заявлять целевые ориентиры, ставить адекватные им задачи и предлагать действия, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов);
 - выбирать из предложенных вариантов и самостоятельно искать средства/ресурсы для решения задачи/достижения цели;
 - составлять план решения проблемы (выполнения проекта, проведения исследования);
 - определять потенциальные затруднения при решении учебной и познавательной задачи и находить средства для их устранения;
 - описывать свой опыт, оформляя его для передачи другим людям в виде технологии решения практических задач определенного класса;
 - планировать и корректировать свою индивидуальную образовательную траекторию.

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. Обучающийся сможет:

- определять совместно с педагогом и сверстниками критерии планируемых результатов и критерии оценки своей учебной деятельности;
- систематизировать (в том числе выбирать приоритетные) критерии планируемых результатов и оценки своей деятельности;
- отбирать инструменты для оценивания своей деятельности, осуществлять самоконтроль своей деятельности в рамках предложенных условий и требований;
- оценивать свою деятельность, аргументируя причины достижения или отсутствия планируемого результата;
- находить достаточные средства для выполнения учебных действий в изменяющейся ситуации и/или при отсутствии планируемого результата;
- работая по своему плану, вносить коррективы в текущую деятельность на основе анализа изменений ситуации для получения запланированных характеристик продукта/результата;
- устанавливать связь между полученными характеристиками продукта и характеристиками процесса деятельности и по завершении деятельности предлагать изменение характеристик процесса для получения улучшенных характеристик продукта;
- сверять свои действия с целью и, при необходимости, исправлять ошибки самостоятельно.

4. Умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения. Обучающийся сможет:

- определять критерии правильности (корректности) выполнения учебной задачи;
- анализировать и обосновывать применение соответствующего инструментария для выполнения учебной задачи;
- свободно пользоваться выработанными критериями оценки и самооценки, исходя из цели и имеющихся средств, различая результат и способы действий;
- оценивать продукт своей деятельности по заданным и/или самостоятельно определенным критериям в соответствии с целью деятельности;

- обосновывать достижимость цели выбранным способом на основе оценки своих внутренних ресурсов и доступных внешних ресурсов;
- фиксировать и анализировать динамику собственных образовательных результатов.

5. Владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной. Обучающийся сможет:

- наблюдать и анализировать собственную учебную и познавательную деятельность и деятельность других обучающихся в процессе взаимопроверки;
- соотносить реальные и планируемые результаты индивидуальной образовательной деятельности и делать выводы;
- принимать решение в учебной ситуации и нести за него ответственность;
- самостоятельно определять причины своего успеха или неуспеха и находить способы выхода из ситуации неуспеха;
- ретроспективно определять, какие действия по решению учебной задачи или параметры этих действий привели к получению имеющегося продукта учебной деятельности;
- демонстрировать приемы регуляции психофизиологических/ эмоциональных состояний для достижения эффекта успокоения (устранения эмоциональной напряженности), эффекта восстановления (ослабления проявлений утомления), эффекта активизации (повышения психофизиологической реактивности).

Познавательные УУД

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, по аналогии) и делать выводы. Обучающийся сможет:

- подбирать слова, соподчиненные ключевому слову, определяющие его признаки и свойства;
- выстраивать логическую цепочку, состоящую из ключевого слова и соподчиненных ему слов;
- выделять общий признак двух или нескольких предметов или явлений и объяснять их сходство;
- объединять предметы и явления в группы по определенным признакам, сравнивать, классифицировать и обобщать факты и явления;
- выделять явление из общего ряда других явлений;
- определять обстоятельства, которые предшествовали возникновению связи между явлениями, из этих обстоятельств выделять определяющие, способные быть причиной данного явления, выявлять причины и следствия явлений;
- строить рассуждение от общих закономерностей к частным явлениям и от частных явлений к общим закономерностям;
- строить рассуждение на основе сравнения предметов и явлений, выделяя при этом общие признаки;
- излагать полученную информацию, интерпретируя ее в контексте решаемой задачи;
- самостоятельно указывать на информацию, нуждающуюся в проверке, предлагать и применять способ проверки достоверности информации;
- вербализовать эмоциональное впечатление, оказанное на него источником;
- объяснять явления, процессы, связи и отношения, выявляемые в ходе познавательной и исследовательской деятельности (приводить объяснение с изменением формы представления; объяснять, детализируя или обобщая; объяснять с

заданной точки зрения);

- выявлять и называть причины события, явления, в том числе возможные / наиболее вероятные причины, возможные последствия заданной причины, самостоятельно осуществляя причинно-следственный анализ;
- делать вывод на основе критического анализа разных точек зрения, подтверждать вывод собственной аргументацией или самостоятельно полученными данными.

7. Умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач. Обучающийся сможет:

- обозначать символом и знаком предмет и/или явление;
- определять логические связи между предметами и/или явлениями, обозначать данные логические связи с помощью знаков в схеме;
- создавать абстрактный или реальный образ предмета и/или явления;
- строить модель/схему на основе условий задачи и/или способа ее решения;
- создавать вербальные, вещественные и информационные модели с выделением существенных характеристик объекта для определения способа решения задачи в соответствии с ситуацией;
- преобразовывать модели с целью выявления общих законов, определяющих данную предметную область;
- переводить сложную по составу (многоаспектную) информацию из графического или формализованного (символьного) представления в текстовое, и наоборот;
- строить схему, алгоритм действия, исправлять или восстанавливать неизвестный ранее алгоритм на основе имеющегося знания об объекте, к которому применяется алгоритм;
- анализировать/рефлексировать опыт разработки и реализации учебного проекта, исследования (теоретического, эмпирического) на основе предложенной проблемной ситуации, поставленной цели и/или заданных критериев оценки продукта/результата.

8. Смысловое чтение. Обучающийся сможет:

- находить в тексте требуемую информацию (в соответствии с целями своей деятельности);
- ориентироваться в содержании текста, понимать целостный смысл текста, структурировать текст;
- устанавливать взаимосвязь описанных в тексте событий, явлений, процессов;
- резюмировать главную идею текста;
- преобразовывать текст, «переводя» его в другую модальность, интерпретировать текст (художественный и нехудожественный – учебный, научно-популярный, информационный, текст non-fiction);
- критически оценивать содержание и форму текста.

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

- определять свое отношение к природной среде;
- анализировать влияние экологических факторов на среду обитания живых организмов;
- проводить причинный и вероятностный анализ экологических ситуаций;
- прогнозировать изменения ситуации при смене действия одного фактора на действие другого фактора;

- распространять экологические знания и участвовать в практических делах по защите окружающей среды;
- выражать свое отношение к природе через рисунки, сочинения, модели, проектные работы.

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

- определять необходимые ключевые поисковые слова и запросы;
- осуществлять взаимодействие с электронными поисковыми системами, словарями;
- формировать множественную выборку из поисковых источников для объективизации результатов поиска;
- соотносить полученные результаты поиска со своей деятельностью.

Коммуникативные УУД

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

- определять возможные роли в совместной деятельности;
- играть определенную роль в совместной деятельности;
- принимать позицию собеседника, понимая позицию другого, различать в его речи: мнение (точку зрения), доказательство (аргументы), факты; гипотезы, аксиомы, теории;
- определять свои действия и действия партнера, которые способствовали или препятствовали продуктивной коммуникации;
- строить позитивные отношения в процессе учебной и познавательной деятельности;
- корректно и аргументированно отстаивать свою точку зрения, в дискуссии уметь выдвигать контраргументы, перефразировать свою мысль (владение механизмом эквивалентных замен);
- критически относиться к собственному мнению, с достоинством признавать ошибочность своего мнения (если оно таково) и корректировать его;
- предлагать альтернативное решение в конфликтной ситуации;
- выделять общую точку зрения в дискуссии;
- договариваться о правилах и вопросах для обсуждения в соответствии с поставленной перед группой задачей;
- организовывать учебное взаимодействие в группе (определять общие цели, распределять роли, договариваться друг с другом и т. д.);
- устранять в рамках диалога разрывы в коммуникации, обусловленные непониманием/неприятием со стороны собеседника задачи, формы или содержания диалога.

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

- определять задачу коммуникации и в соответствии с ней отбирать речевые средства;
- отбирать и использовать речевые средства в процессе коммуникации с другими людьми (диалог в паре, в малой группе и т. д.);

- представлять в устной или письменной форме развернутый план собственной деятельности;
- соблюдать нормы публичной речи, регламент в монологе и дискуссии в соответствии с коммуникативной задачей;
- высказывать и обосновывать мнение (суждение) и запрашивать мнение партнера в рамках диалога;
- принимать решение в ходе диалога и согласовывать его с собеседником;
- использовать вербальные средства (средства логической связи) для выделения смысловых блоков своего выступления;
- использовать невербальные средства или наглядные материалы, подготовленные/отобранные под руководством учителя;
- делать оценочный вывод о достижении цели коммуникации непосредственно после завершения коммуникативного контакта и обосновывать его.

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

- целенаправленно искать и использовать информационные ресурсы, необходимые для решения учебных и практических задач с помощью средств ИКТ;
- выбирать, строить и использовать адекватную информационную модель для передачи своих мыслей средствами естественных и формальных языков в соответствии с условиями коммуникации;
- использовать компьютерные технологии (включая выбор адекватных задаче инструментальных программно-аппаратных средств и сервисов) для решения информационных и коммуникационных учебных задач, в том числе: вычисление, написание писем, сочинений, докладов, рефератов, создание презентаций и др.;
- использовать информацию с учетом этических и правовых норм;
- создавать информационные ресурсы разного типа и для разных аудиторий, соблюдать информационную гигиену и правила информационной безопасности.

Предметные результаты.

Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития

Выпускник научится:

- называть и характеризовать актуальные технологии производства и обработки материалов, называть и характеризовать перспективные технологии производства и обработки материалов;
- 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;
- проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

Выпускник получит возможность научиться:

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

Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся

Выпускник научится:

- следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;

- оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;
 - прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;
 - в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;
 - проводить оценку и испытание полученного продукта;
 - проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах; описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
 - анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
 - проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:
 - изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;
 - модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;
 - определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде;
 - проводить и анализировать разработку и / или реализацию технологических проектов, предполагающих:
 - оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);
 - 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 производства данного продукта и ее пилотного применения;
 - разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;
 - разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;
 - проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих: планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
 - планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
 - разработку плана продвижения продукта;
- Выпускник получит возможность научиться:**
- *выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;*

- *модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;*
- *технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;*
- *оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.*

Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

- *предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;*
- *анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.*

Результаты по годам обучения:

5 класс

По завершении учебного года обучающийся:

- характеризует рекламу как средство формирования потребностей;
- характеризует виды ресурсов, объясняет место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
- называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;
- разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно

пользуется этими понятиями;

- объясняет основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;
- приводит произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта;
- объясняет, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты;
- составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;
- осуществляет выбор товара в модельной ситуации;
- осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
- конструирует модель по заданному прототипу;
- осуществляет корректное применение / хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки);
- получил и проанализировал опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы;
- получил и проанализировал опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели;
- получил и проанализировал опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
- получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;
- получил и проанализировал опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.

6 класс

По завершении учебного года обучающийся:

- описывает жизненный цикл технологии, приводя примеры;
- оперирует понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребностей человека;
- проводит морфологический и функциональный анализ технологической системы;
- проводит анализ технологической системы – надсистемы – подсистемы в процессе проектирования продукта;
- читает элементарные чертежи и эскизы;
- выполняет эскизы интерьера;
- освоил техники обработки материалов (по выбору обучающегося в соответствии с содержанием проектной деятельности);
- применяет простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации / проектированию технологических систем;
- получил и проанализировал опыт решения задач на взаимодействие со службами ЖКХ;
- получил опыт мониторинга развития технологий произвольно избранной

отрасли, удовлетворяющих произвольно избранную группу потребностей на основе работы с информационными источниками различных видов;

- получил и проанализировал опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

7 класс

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики;
- называет и характеризует актуальные и перспективные информационные технологии, характеризует профессии в сфере информационных технологий;
- перечисляет, характеризует и распознает устройства для накопления энергии, для передачи энергии;
- объясняет понятие «машина», характеризует технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю;
- объясняет сущность управления в технологических системах, характеризует автоматические и саморегулируемые системы;
- следует технологии, в том числе, в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- получил и проанализировал опыт разработки проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов;
- получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).

8 класс

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии обработки материалов, технологии получения материалов с заданными свойствами;
- характеризует современную индустрию питания, в том числе в регионе проживания, и перспективы ее развития;
- называет характеристики современного рынка труда, описывает цикл жизни профессии, характеризует новые и умирающие профессии, в том числе на предприятиях региона проживания;
- характеризует ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития;
- перечисляет и характеризует виды технической и технологической документации;
- характеризует произвольно заданный материал в соответствии с задачей деятельности, называя его свойства (внешний вид, механические, электрические, термические, возможность обработки), экономические характеристики, экологичность (с использованием произвольно избранных источников информации);
- объясняет специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризует тенденции развития социальных технологий в 21 веке, характеризует профессии, связанные с реализацией социальных технологий;
- разъясняет функции модели и принципы моделирования;
- создает модель, адекватную практической задаче;

- отбирает материал в соответствии с техническим решением или по заданным критериям;
- составляет рацион питания, адекватный ситуации;
- планирует продвижение продукта;
- регламентирует заданный процесс в заданной форме;
- проводит оценку и испытание полученного продукта;
- описывает технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- получил опыт анализа объявлений, предлагающих работу;
- получил и проанализировал опыт проектирования и изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;
- получил и проанализировал опыт разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами.

Содержание учебного предмета.

5 КЛАСС

Раздел I. Вводный урок

Вводный и первичный инструктаж на рабочем месте. (Инструкции ИОТ №106-2016, ИОТ №109-2016, ИОТ №111-2016). Экономия и бережливость в домашнем хозяйстве.

Раздел II. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Тема 1. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Общее понятие о пряже и процессе прядения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

Практические работы

1. Определение волокнистого состава хлопчатобумажных и льняных тканей
2. Определение в ткани направления нитей основы и утка.
3. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ

Подготовка швейной машины к работе. Работа на швейной машине.

Виды передач вращательного движения. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места для работы на швейной машине. Правила подготовки универсальной бытовой швейной машины к работе, заправка верхней и нижней нитей, выполнение машинных строчек, регулировка длины стежка. Правила безопасного труда при работе на швейной машине. (Инструкция ИОТ №113-2016)

Практические работы

1. Подготовка швейной машины к работе. Заправка верхней и нижней нитей.
2. Формирование навыка выполнения ровной строчки

Тема 3. РУЧНЫЕ И МАШИННЫЕ ШВЫ.

Ручные швы. Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок.

Машинные швы. Шов, строчка, стежок. Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения.

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом. (Инструкция ИОТ №108-2016)

Практические работы

1. Выполнение ручных строчек прямыми стежками.
2. Выполнение образцов машинных швов.

Тема 4. ВЛАЖНО-ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА.

Основные правила влажно-тепловой обработки (Инструкция ИОТ №109-2016)

Тема 5. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ

Чтение чертежа фартука. Виды фартуков. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука.

Построение чертежа фартука в масштабе 1: 4 и в натуральную величину по своим меркам.

Моделирование фартука (форма, симметрия, асимметрия, цвет, контраст, фактура материала, отделка). Подготовка выкройки к раскрою.

Практические работы

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение чертежа фартука в масштабе 1: 4 и в натуральную величину по своим меркам.

3. Эскизы рабочего и нарядного фартуков.

4. Моделирование фартука выбранного фасона.

Тема 5. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ

Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Обмеловка и раскрой ткани.

Подготовка деталей кроя к обработке. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом в подгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Сборка изделия. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Особенности влажно-тепловой обработки тканей из растительных волокон. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

1. Раскладка выкройки фартука и раскрой фартука.

2. Подготовка деталей кроя к обработке.

3. Обработка деталей бретелей и деталей пояса фартука.

4. Подготовка обтачки для обработки верхнего среза фартука.

5. Обработка нагрудника.

6. Обработка накладного кармана и соединение его с нижней частью фартука.

7. Обработка нижнего и боковых срезов фартука.

8. Расчёт затрат на изготовление швейного изделия.

Раздел III. Рукоделие. Художественные ремёсла.

Тема 1 ВЫШИВАНИЕ.

Вышивка. Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Организация рабочего места для ручного шитья. (Инструкция ИОТ №108-2016)

Способы перевода рисунка на ткань, увеличения и уменьшения рисунка. Правила заправки изделия в пяльцы.

Технология выполнения простейших ручных вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик», «петля в прикреп». Способы безузлового закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.

Тема 2. УЗЕЛКОВЫЙ БАТИК.

Узелковый батик. Виды росписи по ткани. Материалы и красители. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Технология крашения.

Практические работы

1. Выполнение вышивки простыми швами

2. Изготовление набора салфеток.

Раздел IV. Технологии исследовательской, опытно-конструкторской и проектной деятельности

Примерные направления и темы:

1. Блюда национальной кухни для традиционных праздников.
2. Отделка швейного изделия вышивкой.

Раздел V. Кулинария

Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ. САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА.

Понятие о процессе пищеварения и усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему пищеварению. Общие сведения о питательных веществах. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений.

Правила мытья посуды. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. (Инструкции ИОТ № 114-2016, ИОТ № 115-2016, ИОТ № 116-2016)

Практические работы

1. Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

Тема 2. БУТЕРБРОДЫ, ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Бутерброды. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов.

Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Использование обрезков. Толщина хлеба в бутербродах. Виды бутербродов: открытые, ассорти на хлебе, закрытые (дорожные, сэндвичи), закусочные (канапе). Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Дополнительные продукты для украшения открытых бутербродов. Сочетание по вкусу и цвету продуктов в бутербродах, ассорти на хлебе.

Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов и подача их к столу.

Горячие напитки. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорты чая, их вкусовые достоинства. Способы заваривания чая и трав. Сорты кофе. Кофе молотый и в зернах. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе. Кофеварки.

Правила хранения чая, кофе, какао. Требования к качеству готовых напитков.

Практические работы

1. Приготовление бутербродов и горячих напитков.

Примерный перечень блюд

1. Бутерброд со сливочным маслом и твердым сыром.
2. Бутерброд с вареной или копченой колбасой.
3. Бутерброд с мясными продуктами (корейка, грудинка, окорок и др.).
4. Бутерброд с сельдью и маслом.
5. Ассорти с окороком и жареной говядиной на хлебе.
6. Закрытый бутерброд с сыром или со свиной.
7. Сэндвичи из ветчины или колбасы со сливочным маслом и горчицей.
8. Сэндвичи из филе жареной курицы со сливочным маслом.
9. Бутерброд канапе с сыром или с копченой колбасой.

Тема 3. БЛЮДА ИЗ ЯИЦ

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Способы длительного хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и

приготовления блюд из яиц. Способы определения готовности блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

Практические работы

1. Определение доброкачественности яиц.
2. Приготовление блюда из яиц.

Примерный перечень блюд

1. Яйца всмятку, в мешочек, вкрутую, выпуклые, фаршированные.
2. Яичница-глазунья.
3. Яичница на сковороде с черным хлебом и ветчиной.
4. Омлет с зеленым луком, сыром, картофелем, яблоками, шпинатом и др.

Тема 4. ОВОЩИ В ПИТАНИИ ЧЕЛОВЕКА.

Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии.

Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Ее влияние на качество и сохранность продуктов.

Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования.

Механическая обработка овощей

Санитарные условия механической обработки овощей.

Назначение и правила механической обработки овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка).

Способы и формы нарезки. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.

Приготовление блюд из свежих овощей.

Виды салатов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Заправка овощных салатов растительным маслом, столовым уксусом, майонезом, сметаной. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску (помидоры, перец, огурцы, редис, морковь), и листьями зелени.

Приготовление блюд из вареных овощей

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание). Вспомогательные приемы тепловой обработки (пассерование, бланширование). Способы варки овощей (в воде, на пару, при повышенном давлении, при пониженной температуре, в молоке, в растительных соках и др.). Преимущества и недостатки различных способов варки. Оборудование, посуда, инвентарь для варки овощей.

Время варки овощей. Способы определения готовности.

Охлаждение овощей после варки или припускания. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Практические работы

1. Определение качества овощей, зелени органолептическим методом.
2. Приготовление салата из сырых овощей.
3. Приготовление блюда из вареных овощей.

Примерный перечень блюд

1. Салат из зеленого лука и редиса с яйцом.
2. Салат из белокочанной капусты с помидорами и сельдереем.
3. Салат из редьки с огурцами и сметаной.

4. Салат из отварной свеклы с изюмом.
5. Винегрет зимний постный.
6. Картофель отварной с маслом и зеленью.
7. Картофель, сваренный в молоке.
8. Картофель, сваренный на пару.
9. Тыква, запеченная в духовом шкафу.
10. Кукуруза в початках отварная.

Тема 5. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ

Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Хранение запасов из свежих овощей, фруктов, ягод. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов.

Правила сбора ягод, овощей и фруктов для закладки на хранение. Сбор и заготовка ягод, грибов, лекарственных трав. Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени, грибов. Условия и сроки хранения сушеных продуктов. Замораживание овощей и фруктов. Использование домашнего холодильника для замораживания и хранения овощей и фруктов.

Практическая работа

1. Замораживание зелени петрушки

Тема 6. СЕРВИРОВКА СТОЛА К ЗАВТРАКУ.

Составление меню на завтрак. Оформление готовых блюд и правила их подачи к столу. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Способы складывания салфеток. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

Практическая работа

1. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

Раздел VI. Технологии ведения дома.

Тема 1. ИНТЕРЬЕР КУХНИ, СТОЛОВОЙ

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность.

Современные стили в интерьере. Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.

Практическая работа

1. Планирование интерьера кухни.

6 КЛАСС

Раздел I. Вводный

Правила организации труда. (Инструкции ИОТ №106-2016, ИОТ №109-2016, ИОТ №111-2016).

БЫТОВЫЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРЫ

Общее понятие об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов.

Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников. Пути экономии энергии в быту.

Раздел II. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Тема 1. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ

Свойства тканей.

Натуральные волокна животного происхождения.

Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе.

Ткацкие переплетения. Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани.

Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Практические работы

1. Исследование волокнистого состава хлопчатобумажных, льняных, шерстяных и шёлковых тканей

2. Определение лицевой стороны тканей саржевого и атласного переплетений.

Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ

Регуляторы швейной машины. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Регулировка качества машинной строчки. Установка иглы в швейную машину. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой. Уход за швейной машиной, чистка и смазка. (Инструкция ИОТ №113-2016)

Практические работы

1. Регулировка качества машинной строчки.

2. Замена иглы в швейной машине.

3. Чистка и смазка швейной машины.

Тема 3. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПОЯСНЫХ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ.

Конструирование и моделирование юбок. Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок.

Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической и клинковой юбок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания. Построение основы чертежа конической и клинковой юбок. Выбор числа клиньев в клинковой юбке или модели конической юбки.

Построение основы чертежа прямой юбки в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Чертежный шрифт. Правила нанесения размеров на чертеже. Построение лекальных кривых. Способы моделирования юбок. Форма, силуэт, стиль. Выбор индивидуального стиля в одежде.

Практические работы

1. Снятие мерок для построения чертежа основы юбки.

2. Построение чертежа конической и клинковой юбок

3. Построение чертежа прямой юбки в масштабе 1:4

4. Моделирование юбки выбранного фасона.

5. Построение основы чертежа прямой юбки в масштабе 1:1

Тема 4. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПОЯСНЫХ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос на ткань контурных и контрольных линий. (Инструкция ИОТ №108-2016)

Подготовка деталей кроя к обработке.

Подготовка изделия к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Обработка вытачек и складок. Стачивание деталей юбки. Обработка застежки. Способы обработки нижнего среза юбки.

Способы обработки верхнего среза юбки. Художественное оформление изделия. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. (Инструкция ИОТ №109-2016)

Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

1. Раскладка выкройки юбки на ткани и раскрой изделия.
2. Подготовка деталей кроя к обработке.
3. Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки, исправление дефектов.
4. Обработка вытачек и складок.
5. Соединение деталей юбки и обработка срезов.
6. Обработка застёжки тесьмой-молнией.
7. Обработка верхнего среза юбки.
8. Обработка нижнего среза юбки.
9. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

Раздел III. Рукоделие. Художественные ремёсла..

Тема 1. ЛОСКУТНОЕ ШИТЬЁ.

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент как элемент декоративно-прикладного искусства. Симметрия и асимметрия в композиции.

Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов. (Инструкция ИОТ №108-2016)

Тема 2 УКРАШЕНИЕ ОДЕЖДЫ. Изделия из бисера. Вышивка.

Практические работы

1. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги.
2. Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.
3. Изготовление наволочки на диванную подушку

Раздел IV. Технология ведения дома

УБОРКА ЖИЛИЩА. УХОД ЗА ОДЕЖДой И ОБУВЬЮ.

Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды. Способы ремонта одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами.

Выбор технологий и средств для длительного хранения обуви, шерстяных и меховых изделий. Влажная уборка дома.

Практические работы

1. Выполнение ремонта накладной заплатой.
2. Штопка с применением швейной машины.

Раздел V. Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности

Творческие учебные проекты.

Примерные направления и темы:

1. Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.
2. Изготовление сувенира.
3. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

Раздел VI. Кулинария

Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ. САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА. СЕРВИРОВКА СТОЛА. ЭТИКЕТ. (Инструкции ИОТ № 114-2016, ИОТ № 115-2016, ИОТ № 116-2016)

Минеральные соли и микроэлементы, их содержание в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека. Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях. Методы сохранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке.

Обмен веществ, пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.

Понятие о микроорганизмах, полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты, органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.

Правила сервировки стола к обеду и ужину. Праздничный стол. Украшение стола. Способы подачи блюд. «Сезонный стол». Правила этикета.

Тема 2. БЛЮДА ИЗ МОЛОКА И КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

Молоко. Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока.

Домашние животные, молоко которых используется в пище человека (коровы, козы, овцы, буйволицы, кобылицы, верблюдицы, самки яка, важенки (северный олень), самки зебу).

Способы определения качества молока. Способы очистки молока (процеживание, фильтрация, сепарация). Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой обработки (кипячение, пастеризация). Приготовление топленого молока. Технология приготовления молочных супов и каш из обыкновенного и консервированного (сухого или сгущенного) молока. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Кисломолочные продукты. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов (простокваша, кефир, творог, сметана, варенец, ряженка, кумыс, йогурт, мацони и др.).

Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов. Приготовление заквасок из чистых бактериальных культур. Применение заквасок для приготовления простокваши в домашних условиях. Заквашивание молока с помощью простокваши. Соблюдение технологических условий приготовления простокваши (предварительное кипячение молока, соблюдение температурного режима сквашивания, соблюдение правил гигиены). Условия и сроки хранения простокваши.

Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Ассортимент творожных изделий. Употребление творога, приготовленного в домашних условиях. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

Практические работы

1. Приготовление блюда из молока.
2. Приготовление блюда из творога.

Примерный перечень блюд

1. Суп молочный рисовый.
2. Молочная лапша.
3. Манная каша.
4. Каша из овсяных хлопьев «геркулес».
5. Каша пшенная молочная.
6. Сырники со сметаной.
7. Каша рисовая молочная.
8. Запеканка творожная.

Тема 3. БЛЮДА ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш (гречневой, перловой, пшенной, овсяной и др.).

Блюда из каш: запеканки, крупеники, котлеты, биточки и др. Технология приготовления котлет и биточков (варка вязкой каши, заправка каши сырыми яйцами, разделка и обжарка). Время тепловой обработки и способы определения готовности.

Правила приготовления блюд из бобовых. Кулинарные приемы, обеспечивающие сохранение в бобовых витаминов группы В.

Способы варки макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке.

Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.

Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий. Способы определения готовности блюд. Подача готовых блюд к столу.

Практические работы

1. Приготовление рассыпной, вязкой или жидкой каши (по выбору).
2. Приготовление гарнира из макаронных изделий.

Примерный перечень блюд

1. Каша гречневая из поджаренной крупы с маслом.
2. Пшенная каша с тыквой.
3. Овсяная каша.
4. Рисовая каша с маслом.
5. Биточки пшеничные.
6. Макароны с сыром.

Тема 4. БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И НЕРЫБНЫХ ПРОДУКТОВ МОРЯ

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород, рыбной икры и нерыбных продуктов моря. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Методы определения качества рыбы.

Механическая обработка рыбы

Санитарные условия механической обработки рыбы и рыбных продуктов. Обработка рыбы с костным скелетом

Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов.

Блюда из вареной и жареной рыбы и нерыбных продуктов моря. Способы тепловой обработки рыбы. Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками.

Время приготовления блюд из рыбы. Способы определения готовности. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

Практические работы

Примерный перечень блюд

1. Треска отварная с картофелем.
2. Жареная треска с гарниром.
3. Заправочный суп с рыбными консервами.
4. Вареные раки (креветки).
5. Камбала, жаренная во фритюре.
6. Салат из крабов или кальмаров.
7. Салат из морской капусты.

Тема 5. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОБЕДА В ПОХОДНЫХ УСЛОВИЯХ

Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Посуда для приготовления пищи в походных условиях.

Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности.

Практическая работа

Расчет количества и состава продуктов для похода.

Тема 7. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ

Квашение капусты. Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Необходимые условия жизнедеятельности молочнокислых бактерий (наличие сахара в овощах, температура, стерильность тары и инвентаря). Сохранность витаминов в соленых и квашеных овощах.

Механическая обработка капусты перед квашением (сортировка, очистка, удаление кочерыжек, шинкование). Подготовка тары для квашения. Укладка шинкованной капусты, соли и приправ в тару. Пропорции соли и приправ при квашении капусты. Время ферментации (брожения) до готовности. Условия и сроки хранения квашеной капусты.

Особенности засолки огурцов и томатов разной степени зрелости.

Практические работы

1. Приготовление квашение капусты с клюквой.

7 КЛАСС

Раздел I. Вводный урок

Правила организации труда. (Инструкции ИОТ №106-2016, ИОТ №109-2016, ИОТ №111-2016).

Раздел II. Изготовление изделий из текстильных и поделочных материалов

Тема 1. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ

Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Сложные переплетения нитей в тканях. Зависимость свойств ткани от вида переплетения. Уход за изделиями из искусственных волокон.

Практическая работа

1. Определение волокнистого состава тканей из натуральных и химических волокон.

Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ

Общие сведения о соединении деталей в изделии. Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Наладка и уход за швейной машиной.

Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий.

Приспособления малой механизации (Инструкция ИОТ №113-2016)

Практическая работа

1. Выстёгивание образца с утепляющей прокладкой.
2. Выполнение зигзагообразной строчки.
3. Обработка петель.

Тема 3. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ.

Конструирование плечевого изделия. Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность построения основы чертежа в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Особенности моделирования плечевых изделий. Муляжный метод конструирования. Зрительные иллюзии в одежде. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

Способы конструирования воротников.

Конструирование и моделирование брюк.

Практические работы

1. Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия.
2. Построение основы чертежа плечевого изделия.
3. Разработка модели швейного изделия на основе чертежа платья
4. Построение чертежа воротника.
5. Снятие мерок для построения чертежа основы брюк.
6. Построение основы чертежа брюк.

7. Моделирование шорт.

Тема 4. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ

Раскрой деталей изделия. Подготовка к первой примерке. Способы обработки проймы, горловины, застежек.

Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски.

Особенности раскладки выкройки на ткани с направленным рисунком. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка деталей кроя. Сборка изделия. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой. Отделка и влажно тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

1. Раскладка выкройки блузки на ткани и раскрой блузки.
2. Обработка деталей кроя блузки.
3. Подготовка и проведение первой примерки.
4. Обработка горловины блузки.
5. Обработка низа рукавов.
6. Обработка боковых швов.
7. Обработка низа блузки.
8. Окончательная отделка изделия.

Раздел III. Рукоделие. Художественные ремёсла.

Тема 1. ВЯЗАНИЕ КРЮЧКОМ.

Владение крючком. Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Технология выполнения различных петель. Набор петель крючком. Раппорт узора и его запись. Работа с журналами мод. (Инструкция ИОТ №108-2016)

Практические работы

1. Изготовление образцов, связанных крючком.
2. Вязание круглого / квадратного полотна.

Тема 2. ВЯЗАНИЕ НА СПИЦАХ.

Вязание на спицах. Ассортимент изделий, связанных на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Приёмы вязания на двух спицах. Условные обозначения.

Технология выполнения вязанных изделий.

Практические работы

1. Вязание образцов и изделий на спицах.

Выполнение творческих проектов.

Раздел IV. Технология ведения дома ЭСТЕТИКА И ЭКОЛОГИЯ ЖИЛИЩА

Эстетика и экология жилища. Общие сведения из истории интерьера, национальные традиции. Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Роль освещения в интерьере. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Размещение комнатных растений на подоконниках, полках, полу, в подвесных кашпо, на переносных подставках, декоративных решетках и т. п.

Выполнение эскиза размещения комнатных растений в интерьере. Подбор и посадка декоративных комнатных растений.

Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха. Уход за комнатными растениями.

Раздел V. Кулинария

Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ. ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ РАБОТЕ НА КУХНЕ.

Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций.

Первая помощь при пищевых отравлениях.

Инструкции ИОТ № 114-2016, ИОТ № 115-2016, ИОТ № 116-2016.

Тема 2. ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА.

Изделия из дрожжевого и песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Выпечка изделий из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

Пельмени и вареники. Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Способы защипывания краев пельменей и вареников. Инструменты и приспособления для защипывания краев. Правила варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Блины и оладьи. Приготовление теста для блинов. Выпечка блинов. Механическая обработка муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Блины на опаре. Блины скороспелые. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. подача блинов к столу.

Практические работы

1. Приготовление песочного печенья.
2. Приготовление вареников.
3. Приготовление блинчиков

Тема 5. БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Первичная обработка птицы. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Способы разрезания птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу.

Практическая работа

Приготовление кулинарного блюда из мяса птицы

Тема 6. БЛЮДА ИЗ МЯСА

Значение и место мясных блюд в питании. Понятие о пищевой ценности мяса. Органолептические методы определения качества мяса. Условия и сроки хранения мяса и мясных полуфабрикатов.

Оборудование и инвентарь, применяемые для механической и тепловой кулинарной обработки мяса. Технология приготовления мясных блюд.

Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Требования к качеству готовых блюд. подача готовых блюд к столу.

Практическая работа

Приготовление блюд из котлетной массы

Тема 5. ЗАПРАВОЧНЫЕ СУПЫ

Значение супов в рационе питания. Технология приготовления мясных бульонов, используемых для приготовления заправочных супов. Способы очистки бульона.

Технология приготовления заправочных супов. Значение соотношения воды и остальных продуктов в супах. Оформление готового супа зеленью петрушки, укропа, зелёного лука. Оценка качества супа и подача его к столу.

Практические работы

1. Приготовление борща
2. Приготовление щей с картофелем.
3. Приготовление супа харчо.

Раздел VI. Электротехнические работы

ЭЛЕКТРООСВЕТИТЕЛЬНЫЕ И ЭЛЕКТРОНАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ ПРИБОРЫ. Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Пути экономии электрической энергии. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации. Гальванические источники тока, их характеристики, область применения. Поиск информации и анализ технических характеристик энергосберегающих осветительных приборов. Проверка и замена гальванических элементов в переносной радиоаппаратуре

Раздел VII. Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности

Творческие проекты. Написание проекта. Работа над проектом Подготовка и проведение презентация проекта.

Примерные направления и темы:

1. Изготовление изделий декоративно прикладного искусства.
2. Оформление интерьера декоративными растениями.
3. Изготовление ажурного воротника.

8 КЛАСС

Раздел I. Вводный урок. ПТБ

Правила организации труда. (Инструкции ИОТ №106-2016).

Раздел II. Технология ведения дома

Потребности человека и потребительская корзина.

Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита.

Практические работы

1. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.
2. Анализ расходов семьи.

Проектная деятельность

Составление бизнес-плана семейной фирмы

Раздел III. Художественные ремёсла.

Тема 1. Декоративно-прикладное искусство. Традиционные виды рукоделия. (ИОТ №109-2016, ИОТ №108-2016). Традиции, обряды, семейные праздники.

Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства.

Орнамент. Возможности графических редакторов в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции

Тема 2. Роспись ткани.

История. Материалы, красители, инструменты. Художественные особенности свободной росписи ткани. Подбор тканей и приём выполнения свободной росписи. Художественная роспись ткани. «Холодный батик». Инструменты, оборудование и материалы для «холодного батика» (подрамник для ткани, кисти, стеклянный рейсфедер,

ткань, краски, резерв). Роль резерва и способы нанесения его на ткань. Способы нанесения и закрепления краски.

Практические работы

1. Выполнение эскиза орнамента для оформления салфетки.
2. Разработка эскиза орнамента для скатерти.
3. Изготовление сувенира в технике «холодный батик».

Раздел IV. Оформление интерьера

Современные стили в интерьере. Понятие композиции в интерьере. Оформление интерьера жилой комнаты. Роль освещения в интерьере

Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты для ремонтно-отделочных работ.

Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ.

Практическая работа

Ремонт помещений

Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни, детской).

Изготовление изделий из текстильных и поделочных материалов

Тема 1. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ.

Краткие сведения из истории одежды. Мода XIX—XX вв. Современные направления в одежде. Анализ особенностей фигуры человека различных типов.

Народный костюм как основа в построении современных форм одежды. Деление одежды по половозрастным признакам и размерам. Типовые фигуры, размерные признаки, пропорции фигуры человека. Условно - нормальная фигура. Отклонения от условно - нормальной фигуры. Анализ особенностей фигуры человека различных типов (сутулая, перегибистая, полная, худая и т. д.). Зрительные иллюзии в одежде. Индивидуальный и массовый пошив одежды.

Преимущества и недостатки индивидуального пошива одежды. Фигура человека и ее измерение. Общие сведения о строении фигуры человека. Основные точки и линии измерения. Мерки, необходимые для построения чертежа плечевого изделия, правила их измерения и условные обозначения. Значимость величины прибавок на свободу облегания от силуэта изделия и свойств ткани.

Практические работы

1. Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом.
2. Построение базисной сетки
3. Построение чертежа спинки
4. Построение чертежа полочки
5. Моделирование плечевого изделия

Раздел V. Современное производство и профессиональное самоопределение

Сферы производства и разделение труда. Сферы и отрасли современного производства. Приоритетные направления развития техники и технологий. Влияние техники и новых технологий на виды и содержание труда. Понятие о специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Анализ типовых структур предприятия и профессионального деления работников.

Анализ профессиональных возможностей личности школьника. Самоопределение школьников, знакомство с различными видами профессий Уральского региона. Виды учреждений профессионального образования. Региональный рынок труда и образовательных услуг.

Профессиональный отбор кадров. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Экскурсии на промышленные предприятия города.

Практические работы

1. Выбор направления дальнейшего образования.
2. Составление жизненного и профессионального планов.

Раздел I. Кулинария

Тема 1. Физиология питания

Обмен веществ, пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.

Физиологические основы диетического питания. Влияние характера пищи на течение различных болезней. Особенности технологии приготовления диетических блюд. Поиск и презентация информации об основных принципах диетического питания, его необходимости при лечении различных заболеваний. Составление меню диетического питания. Приготовление диетических блюд

Тема 5. Блюда национальной кухни

Факторы, влияющие на особенность национальной кухни. Особенности русской кухни. Кавказская кухня — приготовление шашлыка. Украинская кухня - приготовление борща. Русская кухня - приготовление щей. Работа в группе.

Поиск рецептов блюд русской кухни и кухни народов мира с использованием Интернета.

Тема 6. Сервировка стола. Правила этикета

Сервировка стола к обеду. Столовые приборы. Оформление стола. Оформление обеденного стола. Украшение блюд. Украшение стола (салфетками, цветами и др.). Выполнение эскизов оформления стола к обеду.

Тема 7. Заготовка продуктов

Консервирование плодов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Механическая обработка фруктов и ягод (чистка, нарезка, мойка, укладка в банки). Подготовка плодов и ягод к консервированию. Сравнительный анализ промышленной и домашней технологий консервирования.

Посуда и оборудование для консервирования. Технология приготовления и стерилизации консервов из фруктов и ягод. Приготовление сахарного сиропа. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах.

Подготовка посуды и оборудования для консервирования. Расчёт количества сахара.

Тема 8. Упаковка и качество пищевых продуктов и товаров

Особенности упаковки пищевых продуктов. Содержание информации на этикетке продуктов (наименование, описание, питательная ценность, ингредиенты, пищевые добавки). Штриховой код. Правила его чтения. Экомаркировка, экологические знаки. Изучение подлинности товара по штриховому коду. Чтение информации на этикетке упакованного товара.

Практические работы

1. Расчёт калорийности блюд.
2. Определение качества плодово-ягодной продукции органолептическим методом.
3. Изучение подлинности товара по штриховому коду.
4. Чтение информации на этикетке упакованного товара.
5. Изучение качества продуктов.

Раздел VI. Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности

Работа над проектом. Поиск и анализ проблемы. Выбор темы творческого проекта. Сбор, изучение и обработка информации по теме проекта. Выбор лучшего варианта решения проблемы. Экологическая и экономическая оценка проекта. Подбор необходимых материалов и оборудования. Защита проекта.

Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы.

Содержание, изучаемое на каждом уроке, отражено в разделе №2 «Содержание учебного предмета».

5 класс

№ урока	Тема урока	Кол-во часов
<i>Раздел 1: Вводный урок. - 2 ч</i>		
1.	Вводный и первичный инструктаж на рабочем месте. (Инструкции ИОТ №106-2016, ИОТ №109-2016, ИОТ №111-2016). Экономия и бережливость в домашнем хозяйстве.	2
<i>Раздел 2: Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Элементы материаловедения - 4 ч</i>		
1.	Натуральные волокна растительного происхождения	2
2.	Общее понятие о пряже и процессе прядения	2
<i>Раздел 3: Элементы машиноведения - 4 ч</i>		
1.	Подготовка швейной машины к работе. Инструкция ИОТ №113-2016	2
2.	Работа на швейной машине	2
<i>Раздел 4: Ручные и машинные швы - 4 ч</i>		
1.	Ручные швы. Инструкция ИОТ №108-2016	2
2.	Машинные швы	2
<i>Раздел 5: Влажно-тепловая обработка - 2 ч</i>		
1.	Основные правила влажно-тепловой обработки. Инструкция ИОТ №109-2016	2
<i>Раздел 6: Конструирование и моделирование рабочей одежды. - 6 ч</i>		
1.	Чтение чертежа фартука	2
2.	Построение основы чертежа фартука	2
3.	Моделирование фартука	2
<i>Раздел 7: Технология изготовления рабочей одежды. - 16 ч</i>		
1.	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука	2
2.	Подготовка деталей кроя к обработке	2
3.	Обработка бретелей и деталей пояса фартука	2
4.	Подготовка обтачки для обработки верхнего среза фартука.	2
5.	Обработка нагрудника	2
6.	Обработка накладного кармана и соединение его с нижней частью фартука	2
7.	Обработка нижнего и боковых срезов фартука	2
8.	Расчет затрат на изготовление швейного изделия	2
<i>Раздел 8: Рукоделие. Художественные ремесла. - 12 ч</i>		
1.	Вышивание. Инструкция ИОТ №108-2016	2
2.	Технология выполнения простейших швов	2
3.	Шов "козлик", "петля в прикреп".	2
4.	Узелковый батик	2
5.	Изготовление набора салфеток	2
6.	Проектная деятельность	2
<i>Раздел 9: Кулинария - 18ч</i>		
1.	Физиология питания. Санитария и гигиена. Инструкции ИОТ № 114-2016, ИОТ № 115-2016, ИОТ № 116-2016	1
2.	Бутерброды и горячие напитки.	1
3.	Приготовление бутербродов и горячих напитков	2

4.	Блюда из яиц	2
5.	Приготовление блюд из яиц	2
6.	Овощи в питании человека	2
7.	Приготовление блюд из сырых и вареных овощей	2
8.	Заготовка продуктов	1
9.	Сервировка стола к завтраку.	1
10.	Защита проекта	2
<i>Раздел 10: Технологии ведения дома - 2 ч</i>		
11.	Интерьер кухни, столовой	2

Общее количество часов: 68

6 класс

№ урока	Тема урока	Кол-во часов
<i>Раздел 1: Вводный. - 2 ч</i>		
1.	Вводный урок. Правила организации труда. Инструкции ИОТ №106-2016, ИОТ №109-2016, ИОТ №111-2016.	1
2.	Бытовые электроприборы. ИОТ №110-2016.	1
<i>Раздел 2: Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Элементы материаловедения - 6 ч</i>		
1.	Свойства тканей.	2
2.	Натуральные волокна животного происхождения	2
3.	Ткацкие переплетения.	2
<i>Раздел 3: Элементы машиноведения - 2 ч</i>		
1.	Регуляторы швейной машины. ИОТ №113-2016	2
<i>Раздел 4: Конструирование и моделирование поясных швейных изделий. - 10 ч</i>		
1.	Конструирование и моделирование юбок.	2
2.	Построение основы чертежа конической и клиньевой юбок.	2
3.	Построение основы чертежа прямой юбки	2
4.	Моделирование юбок	2
5.	Построение основы чертежа юбки в М 1:1	2
<i>Раздел 5: Технология изготовления поясных швейных изделий - 20 ч</i>		
1.	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой ткани. ИОТ №108-2016	2
2.	Подготовка деталей кроя к обработке	2
3.	Подготовка изделия к примерке. Примерка. Дефекты посадки.	2
4.	Обработка вытачек и складок. ИОТ №109-2016, ИОТ №110-2016	2
5.	Соединение деталей юбки и обработка срезов.	2
6.	Обработка застежки тесьмой - молнией	2
7.	Обработка верхнего среза юбки	2
8.	Обработка верхнего среза юбки.	2
9.	Обработка нижнего среза юбки.	2
10.	Окончательная отделка изделия	2
<i>Раздел 6: Технологии исследовательской, опытной и проектной деятельности - 2 ч</i>		
1.	Творческие учебные проекты.	2
<i>Раздел 7: Рукоделие. Художественные ремёсла. - 10ч</i>		
1.	Лоскутное шитье. ИОТ №108-2016	2
2.	Изготовление изделия в технике лоскутного шитья	2
3.	Изготовление изделия в технике лоскутного шитья. Влажно - тепловая обработка изделия. ИОТ №110-2016	2

4.	Орнамент как элемент декоративно-прикладного искусства.	2
5.	Украшение одежды. Изделия из бисера. Вышивка.	2
<i>Раздел 8: Технология ведения дома - 2 ч</i>		
1.	Уборка жилища. Уход за одеждой и обувью.	2
<i>Раздел 9: Кулинария - 14 ч</i>		
1.	Физиология питания. Санитария и гигиена. Сервировка стола. Этикет. Инструкции ИОТ № 114-2016, ИОТ № 115-2016, ИОТ № 116-2016	2
2.	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	2
3.	Приготовление блюд из творога	2
4.	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2
5.	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	2
6.	Приготовление обеда в походных условиях	1
7.	Защита проекта.	1
8.	Заготовка продуктов	2

Общее количество часов: 68

7 класс

№ урока	Тема урока	Кол-во часов
<i>Раздел 1: Вводный урок. - 1 ч</i>		
1.	Вводный урок. Инструкции по охране труда ИОТ №106-2016. ИОТ №109-2016, ИОТ № 111-2016	1
<i>Раздел 2: Изготовление изделий из текстильных и подделочных материалов. Элементы материаловедения - 3 ч</i>		
1.	Химические волокна.	1
2.	Свойства химических волокон.	2
<i>Раздел 3: Элементы машиноведения - 2 ч</i>		
1.	Общие сведения о соединении деталей в изделии. Приспособления малой механизации. (ИОТ №113-2016)	2
<i>Раздел 4: Конструирование и моделирование плечевого изделия. - 14 ч</i>		
1.	Конструирование плечевого изделия.	2
2.	Построение чертежа основы плечевого изделия.	2
3.	Моделирование плечевого изделия.	2
4.	Построение чертежа воротника.	2
5.	Конструирование брюк.	2
6.	Построение основы чертежа брюк.	2
7.	Моделирование брюк	2
<i>Раздел 5: Технология изготовления плечевого изделия. - 18 ч</i>		
1.	Изготовление блузки.	2
2.	Раскладка выкройки блузки на ткань и раскрой блузки.	2
3.	Обработка деталей кроя.	2
4.	Подготовка к первой примерке. Проведение первой примерки.	2
5.	Обработка горловины блузки.	2
6.	Обработка низа рукавов.	2
7.	Обработка боковых швов.	2
8.	Обработка низа блузки.	2
9.	Обработка застежки. Окончательная отделка изделия.	2
<i>Раздел 6: Художественные ремёсла. Рукоделие. - 6 ч</i>		
1.	Вязание крючком. Инструкции по охране труда ИОТ №108-2016.	2

	Виды петель.	
2.	Вязание круглого и квадратного полотна.	2
3.	Вязание на спицах.	2
<i>Раздел 7: Технология ведения дома - 2 ч</i>		
1.	Эстетика и экология жилища.	2
<i>Раздел 8: Кулинария - 16 ч</i>		
1.	Физиология питания. Правила безопасности при работе на кухне (ИОТ № 114-2016, ИОТ № 115-2016, ИОТ № 116-2016)..	2
2.	Изделия из теста (дрожжевое, слоёное и песочное).	2
3.	Изделия из теста: пельмени и вареники.	2
4.	Блины и оладьи.	2
5.	Блюда из птицы.	2
6.	Блюда из мяса.	2
7.	Технология приготовления мясных блюд.	2
8.	Заправочные супы.	2
<i>Раздел 9: Технологии исследовательской и опытнической деятельности - 4 ч</i>		
1.	Защита проекта.	2
2.	Защита проекта.	2
<i>Раздел 10: Электротехнические работы. - 2 ч</i>		
1.	Электроосветительные и электронагревательные приборы.	2

Общее количество часов: 68

8 класс

№ урока	Тема урока	Кол-во часов
<i>Раздел 1: Вводный урок. ПТБ. - 1 ч</i>		
1.	Правила организации труда. (Инструкции ИОТ №106-2016).	1
<i>Раздел 2: Технология ведения дома. - 4 ч</i>		
1.	Потребности человека и потребительская корзина.	1
2.	Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов семьи.	1
3.	Потребительские качества товаров и услуг.	1
4.	Права потребителей и их защита.	1
<i>Раздел 3: Художественные ремесла. - 7 ч</i>		
1.	Декоративно-прикладное искусство. Традиционные виды рукоделия. Традиции, обряды, семейные праздники.	1
2.	Декоративно-прикладное искусство. (ИОТ №109-2016, ИОТ №108-2016)	1
3.	ДПИ. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства.	1
4.	Орнамент. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции.	1
5.	Роспись ткани. Холодный батик. История. Материалы, красители, инструменты.	1
6.	Роспись ткани. Художественные особенности свободной росписи ткани.	1
7.	Роспись ткани. Подбор тканей и прием выполнения свободной росписи.	1
<i>Раздел 4: Оформление интерьера - 3 ч</i>		
1.	Современные стили в интерьере.	1
2.	Понятие композиции в интерьере.	1

3.	Ремонт помещений.	1
<i>Раздел 5: Изготовление изделий из текстильных и подделочных материалов - 5 ч</i>		
1.	Конструирование швейных изделий. История костюма. Направления моды.	1
2.	Конструирование швейных изделий. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека.	1
3.	Моделирование швейных изделий. Стиль в одежде.	1
4.	Моделирование швейных изделий. Зрительные иллюзии.	1
5.	Деловой этикет.	1
<i>Раздел 6: Современное производство и профессиональное самоопределение. - 4 ч</i>		
1.	Отношение человека к деятельности и к самому себе как к деятелю.	1
2.	Сферы производства.	1
3.	Профессиональное образование.	1
4.	Профессиональная карьера.	1
<i>Раздел 7: Кулинария - 5 ч</i>		
1.	Физиология питания	1
2.	Блюда национальной кухни	1
3.	Сервировка стола. Правила этикета	1
4.	Заготовка продуктов	1
5.	Упаковка и качество пищевых продуктов и товаров	1
<i>Раздел 8: Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности - 5 ч</i>		
1.	Творческие учебные проекты.	2
2.	Защита проекта.	2
3.	Творческие учебные проекты.	1

Общее количество часов: 34.