

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Пудлинговская основная школа»

Рассмотрено на педагогическом
совете, протокол № 1 от
30.08.2021 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Предметная область: Технология
Учебный предмет: Технология (девочки)

Класс (годы) - 5 - 8 классы

1. Планируемые результаты освоения учебного предмета, курса.

Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета «Технология»

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностными результатами освоения, обучающимися основной школы программы «Технология» являются:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- становление профессионального самоопределения в выбранной сфере профессиональной деятельности;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

Метапредметными результатами освоения, обучающимися основной школы программы «Технология» являются:

- планирование образовательной познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в образовательной деятельности моделирования изделия или технологического процесса;
- мотивированный отказ от образца объекта труда при данных условиях, поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование технических и технологических процессов объектов;

- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям.
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметными результатами освоения, обучающимися основной школы программы «Технология» являются:

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в техническом труде;
- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;

- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в подготовке и осуществлении технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда и пожарной безопасности;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;
- экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;

- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
- согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование технического изделия;
- моделирование художественного оформления объекта труда;
- разработка варианта рекламы выполненного технического объекта;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- опрятное содержание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения технического проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих стандартов;
- публичная презентация и защита проекта технического изделия;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

В физиолого - психологической сфере:

- развитие способностей к моторике и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении станочных операций;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития

Выпускник научится:

– называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;

– называть и характеризовать перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;

– 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 медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, 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 (конструкторе);
- встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;
- изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;
- 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;
 - проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).

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, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития,
- характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития,

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

2.Содержание учебного предмета «Технология»

Новизной данной программы по направлению «Технологии ведения дома» является новый методологический подход, направленный на здоровьесбережение школьников. Эта задача может быть реализована, прежде всего, на занятиях по кулинарии. В данный раздел включены лабораторно-практические работы по определению качества пищевых продуктов как органолептическими, так и лабораторными методами с использованием химических реагентов экспресс-лаборатории. Эти занятия способствуют формированию у обучающихся ответственного отношения к своему здоровью, поскольку часто неправильное питание приводит к большому количеству серьезных заболеваний, связанных с нарушением обмена веществ.

В содержании данного курса сквозной линией проходит экологическое воспитание и эстетическое развитие обучающихся при оформлении различных изделий: от кулинарных блюд до изделий декоративно-прикладного искусства.

При изучении всего курса у обучающихся формируются устойчивые безопасные приемы труда.

При изучении темы «Конструирование и моделирование» обучающиеся учатся применять зрительные иллюзии в одежде.

При изучении темы «Элементы машиноведения» обучающиеся знакомятся с новыми техническими возможностями современных швейных, вышивальных и красобметочных машин с программным управлением.

Тема «Свойства текстильных материалов» знакомит обучающихся с новыми разработками в текстильной промышленности: волокнами, тканями и неткаными материалами, обладающими принципиально новыми технологическими, эстетическими и гигиеническими свойствами.

В раздел «Художественные ремесла» включены новые технологии росписи ткани, ранее не изучавшиеся в школе.

При изучении направления «Технологии ведения дома» наряду с общеучебными умениями обучающиеся овладевают целым рядом специальных технологий.

Все это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

Содержание программы.

Кулинария

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Профилактика пищевых отравлений.

Рациональное размещение оборудования кухни. Безопасные приемы работы. Оказание первой помощи при ожогах.

Рациональное питание. Пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей. Хранение пищевых продуктов.

Домашняя заготовка пищевых продуктов.

Кулинарная обработка различных видов продуктов. Приготовление холодных и горячих блюд, напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий. Традиционные национальные (региональные) блюда.

Оформление блюд и правила их подачи к столу. Сервировка стола. Правила поведения за столом.

Разработка учебного проекта по кулинарии. Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека. Экологическая оценка технологий.

Профессии, связанные с получением и обработкой пищевых продуктов.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Организация рабочего места.

Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин.

Выбор тканей, трикотажа и нетканых материалов с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств для изготовления швейных изделий.

Конструирование одежды. Измерение параметров фигуры человека. Построение и оформление чертежей швейных изделий. Современные направления моды в одежде.

Выбор индивидуального стиля в одежде.

Моделирование простейших видов швейных изделий.

Художественное оформление и отделка изделий.

Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовых выкроек. Изменение формы выкроек с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Подготовка текстильных материалов к раскрою. Рациональный раскрой.

Технология соединения деталей в швейных изделиях.

Выполнение ручных и машинных швов.

Устройство, регулировка и обслуживание бытовых швейных машин.

Современные материалы, текстильное и швейное оборудование.

Проведение примерки. Выявление дефектов при изготовлении швейных изделий и способы их устранения. Выполнение влажно-тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани. Контроль и оценка готового изделия.

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Народные промыслы России. Промыслы, распространенные в регионе проживания. Проектирование лично или общественно значимых изделий с использованием текстильных или подделочных материалов. Оценка материальных затрат и качества изделия.

Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением швейных изделий.

Электротехнические работы

Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ.

Применение индивидуальных средств защиты при выполнении электротехнических работ. Соблюдение правил электробезопасности, правил эксплуатации бытовых электроприборов. Виды источников и потребителей электрической энергии.

Применение различных видов электротехнических материалов и изделий в приборах и устройствах. Условное графическое представление элементов электрических цепей на электрических схемах. Чтение и составление электрических схем. Сборка моделей электроосветительных приборов и проверка их работы с использованием электроизмерительных приборов. Подключение к источнику тока коллекторного электродвигателя и управление скоростью вращения. Подключение типовых аппаратов защиты электрических цепей и бытовых потребителей электрической энергии. Принципы работы и использование типовых средств управления и защиты.

Подбор бытовых приборов по их мощности. Определение расхода и стоимости потребляемой энергии. Пути экономии электрической энергии. Сборка моделей простых электронных устройств из промышленных деталей и деталей конструктора по схеме; проверка их функционирования.

Проектирование лично или общественно значимых изделий с использованием радиодеталей, электротехнических и электронных элементов и устройств. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

Технологии ведения дома

Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в оформлении жилых помещений.

Подбор средств оформления интерьера жилого помещения с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований.

Использование декоративных растений для оформления интерьера жилых помещений. Оформление приусадебного (пришкольного) участка с использованием декоративных растений. Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах.

Правила их эксплуатации. Организация рабочего места для выполнения санитарно-технических работ.

Планирование работ, подбор и использование материалов, инструментов, приспособлений и оснастки при выполнении санитарно-технических работ.

Соблюдение правил безопасного труда и правил предотвращения аварийных ситуаций в сети водопровода и канализации.

Простейший ремонт элементов систем водоснабжения и канализации. Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Подбор строительно-отделочных материалов. Оснащение рабочего места для ремонта и отделки помещений. Использование основных инструментов для ремонтно-отделочных работ.

Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ. Подготовка поверхностей помещения к отделке. Нанесение на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев и пленок.

Соблюдение правил безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ. Применение индивидуальных средств защиты и гигиены.

Уход за различными видами половых покрытий.

Удаление загрязнений одежды бытовыми средствами. Выбор и использование современных средств ухода за обувью. Выбор технологий и средств для длительного хранения одежды и обуви. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Правила безопасного пользования бытовой техникой.

Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических или ремонтно-отделочных работ.

Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Ориентация на рынке товаров и услуг: анализ потребительских качеств товара, выбор способа совершения покупки. Права потребителя и их защита.

Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка в потребительских товарах.

Проектирование изделия или услуги. Расчет примерных затрат и возможной прибыли в соответствии с ценами местного рынка и покупательной способностью населения. Выбор путей продвижения продукта труда на рынок.

Черчение и графика

Организация рабочего места для выполнения графических работ. Условное графическое отображение формы, структуры объектов и процессов. Условные графические обозначения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах.

Понятие о системах конструкторской, технологической документации и ГОСТах, видах документации. Чтение чертежей, схем, технологических карт.

Выполнение чертежных и графических работ от руки, с использованием чертежных инструментов, приспособлений и средств компьютерной поддержки. Копирование и тиражирование графической документации.

Применение компьютерных технологий выполнения графических работ. Использование стандартных графических объектов и конструирование графических объектов: выделение, объединение, геометрические преобразования фрагментов. Построение чертежа и технического рисунка.

Профессии, связанные с выполнением чертежных и графических работ.

Современное производство и профессиональное образование

Сферы современного производства.

Основные составляющие производства. Разделение труда на производстве. Влияние техники и технологий на виды и содержание труда. Приоритетные направления развития техники и технологий. Понятие о специальности и квалификации работника.

Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Пути получения профессионального образования.

Виды учреждений профессионального образования. Региональный рынок труда и образовательных услуг. Учет качеств личности при выборе профессии. Поиск информации о путях получения профессионального образования и трудоустройства.

3 Тематическое планирование

5 класс

номер урока	Тема урока	Количество часов
	Кулинария (16 ч).	
1-2	Вводный инструктаж по ПТБ. Санитария и гигиена.	2
3-4	Физиология питания. Общие сведения о витаминах.	2
5-6	Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.	2
7-8	Бутерброды, горячие напитки. Приготовление бутербродов и горячих напитков.	2
9-10	Блюда из яиц. Приготовление омлета.	2
11-12	Блюда из сырых овощей. Приготовление салата из сырых овощей.	2
13-14	Блюда из вареных овощей. Приготовление винегрета.	2
15-16	Заготовка продуктов.	2
	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 ч).	
	Элементы материаловедения (4 ч).	
17-18	Классификация текстильных волокон. Натуральные текстильные волокна.	2
19-20	Производство ткани. Основные свойства тканей.	2
	Ручные работы (2 ч).	
21-22	Прямые стежки. Выполнение ручных стежков, строчек, швов.	2
	Элементы машиноведения (6 ч).	
23-24	Швейная машина. Правила техники безопасности. Организация	2

	рабочего места. Выполнение строчки на бумаге.	
25-26	Подготовка швейной машины к работе. Заправка верхней и нижней нитей.	2
27-28	Назначение основных узлов швейной машины. Выполнение машинных строчек.	2
	Конструирование и моделирование швейных изделий (рабочей одежды) - (6ч).	
29-30	Виды фартуков. Снятие мерок для изготовления фартука.	2
31-32	Построение чертежа в М 1:4 и в натуральную величину.	2
33-34	Моделирование фартука. Подготовка выкройки к раскрою.	2
35-36	Подготовка ткани к раскрою. Обмеловка и раскрой швейного изделия.	2
37-38	Обработка нижней части фартука швом вподгибку закрытым срезом.	2
39-40	Обработка бретелей и нагрудника.	2
41-42	Изготовление и оформление карманов.	2
43-44	Соединение карманов с основной деталью фартука.	2
45-46	Соединение деталей фартука. Сборка изделия.	2
47-48	Влажно-тепловая обработка фартука. Контроль и оценка качества готового изделия.	2
	Рукоделие. Художественные ремесла (6 ч).	
49-50	Декоративно-прикладное искусство. Основы композиции.	2
51-52	Орнамент. Символика в орнаменте.	2
53-54	Применение вышивки в народном и современном костюме.	2
	Технология ведения дома. Интерьер кухни-столовой (4 ч).	
55-56	Интерьер, планировка кухни-столовой.	2
57-58	Бытовые электроприборы на кухне.	2
	Творческие, проектные работы (10 ч).	
59-60	Творческий проект. Этапы выполнения проекта. Поисковый этап.	2
61-62	Технологический этап Планирование изготовления изделия.	2
63-64	Выполнение проекта. Изготовление изделия.	2
65-66	Аналитический этап. Самоанализ. Оценка изделия.	2
67-68	Защита проекта.	2
69-70	Часы для повторения.	2

6 класс

номер урока	Тема урока	Количество часов
	Кулинария (16 ч)	
1-2	Инструктаж по ТБ и ПБ. Физиология питания. Сервировка стола к ужину.	2

3-4	Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Признаки доброкачественности молочных продуктов.	2
5-6	Технология приготовления блюд из молока. Приготовление рисовой каши.	2
7-8	Блюда из рыбы. Пищевая ценность рыбы. Приготовление припущенной рыбы.	2
9-10	Технология приготовления изделий из жидкого теста. Приготовление блинов.	2
11-12	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Приготовление макаронных изделий с сыром.	2
13-14	Приготовление обеда в походных условиях. Расчет качества, состава и стоимости продуктов для похода.	2
15-16	Заготовка продуктов. Квашение капусты.	2
	Элементы материаловедения (2 ч)	
17-18	Натуральные волокна животного происхождения. Свойства натуральных волокон.	2
	Элементы машиноведения (4 ч)	
19-20	Регуляторы швейной машины. Правила техники безопасности. Регулировка качественной машинной строчки.	2
21-22	Замена иглы в швейной машине. Уход за швейной машиной.	2
	Конструирование и моделирование швейных изделий (8 ч)	
23-24	Форма, силуэт, стиль. Виды поясных изделий. Конструкции юбок.	2
25-26	Правила снятия мерок. Прибавки к меркам. Построение чертежа юбки в М 1:4.	2
27-28	Построение чертежа юбки в натуральную величину по своим меркам.	2
29-30	Моделирование юбки. Подготовка выкройки к раскрою.	2
	Технология изготовления поясных изделий (14 ч)	
31-32	Особенности раскладки выкройки на ткани. Обмеловка и раскрой ткани.	2
33-34	Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя.	2
35-36	Примерка юбки выявление дефектов и их исправление.	2
37-38	Стачивание деталей изделия. Обработка застежки в боковом шве.	2
39-40	Обработка пояса. Обработка верхнего среза юбки притачными поясом.	2
41-42	Выравнивание низа изделия. Обработка нижнего среза юбки.	2
43-44	Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества изделия.	2
	Рукоделие. Художественные ремесла (10 ч)	
45-46	Художественные ремесла. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве.	2
47-48	Симметрия и асимметрия в композиции. Материалы для лоскутного шитья.	2
49-50	Изготовление шаблонов. Технология соединения деталей.	2

51-52	Изготовление прихватки в технике лоскутного шитья.	2
53-54	Изготовление прихватки. Отделка.	2
	Творческие и проектные работы (10 ч)	
55-56	Краткая формулировка задачи проекта. Критерии которым должно удовлетворять изделие.	2
57-58	Выбор идеи. Планирование изготовления изделия.	2
59-60	Изготовление изделия с текущим контролем качества. Экономическая оценка выполненного изделия.	2
61-62	Самоанализ. Оценка изделия.	2
63-64	Защита проекта.	2
	Технология ведения дома. Интерьер кухни-столовой (2 ч)	
65-66	Интерьер жилых помещений. Характерные особенности интерьера.	2
	Технология ведения дома. Уход за одеждой и обувью (2 ч)	
67-68	Удаление пятен с одежды. Способы ремонта одежды. Уход за обувью.	2
	Электротехнические работы (2 ч)	
69-70	Общее понятие об электрическом токе. Электроустановочные изделия.	2

7 класс

номер урока	Тема урока	Количество часов
	Кулинария (16 ч)	
1-2	Вводное занятие. Вводный инструктаж по ОТ. Физиология питания.	2
3-4	Изделия из теста. Виды теста. Промышленные технологии. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков.	2
5-6	Бездрожжевое тесто. Способы приготовления теста для пельменей, вареников и домашней лапши.	2
7-8	Бездрожжевое тесто. Способы приготовления пресного слоеного и песочного теста.	2
9-10	Изделия из дрожжевого теста. Технология приготовления дрожжевого теста. Ассортимент изделий из дрожжевого теста.	2
11-12	Сладкие блюда и десерты. Муссы и желе.	2
13-14	Сладкие блюда и десерты. Компоты и кисели.	2
15-16	Заготовка продуктов. Варенье, джем, повидло, мармелад, цукаты.	2
	Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (36 ч)	
	Элементы материаловедения (2 ч)	
17-18	Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Биотехнологии.	2

	Элементы машиноведения (2 ч)	
19-20	Элементы машиноведения. Технологии ремонта. Настройка и уход за швейной машиной.	2
	Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом (8 ч)	
21-22	Конструирование и моделирование швейных изделий. Из истории одежды. Современные промышленные технологии изготовления одежды.	2
23-24	Последовательность построения основы чертежа в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.	2
25-26	Особенности моделирования плечевых изделий. Моделирование изделия выбранного фасона.	2
27-28	Проверка основных размеров выкройки по своим меркам. Коррекция чертежа выкройки.	2
	Технология изготовления плечевого изделия (14 ч)	
29-30	Технология изготовления швейных изделий. Подготовка ткани к раскрою. Раскрой изделия.	2
31-32	Подготовка изделия к обработке. Прокладывание контрольных и контрольных линий.	2
33-34	Способы обработки изделия. Обработка проймы и горловины тесьмой, косой бейкой, подкройной обтачкой, кружевом; обработки плечевых срезов.	2
35-36	Сметывание изделия. Подготовка изделия к примерке.	2
37-38	Обработка изделия после примерки. Стачивание машинными швами боковых срезов изделия.	2
39-40	Обработка низа изделия. Выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре.	2
41-42	Выполнение отделочных работ изделия. Контроль и оценка готового изделия. Защита проекта.	2
	Рукоделие (10 ч)	
43-44	Компьютерные технологии в рукоделии. Вязание крючком. История старинного рукоделия	2
45-46	Изделия, связанные крючком, в современной моде. Типы петель. Технология выполнения петель. Образцы вязания.	2
47-48	Вязание по кругу. Условные обозначения, раппорт узора и его запись.	2
49-50	Макраме. Виды узлов и способы плетения.	2
51-52	Промыслы, распространенные в регионе проживания. Плетение узорных поясов, тесьмы, галстуков.	2
	Раздел 3. Технологии ведения дома (4 ч)	
53-54	Интерьер жилого дома. Роль комнатных растений в интерьере.	
55-56	Творческая работа. Оформление приусадебного участка с декоративными растениями.	2
	Электротехнические работы (2 ч)	
57-58	Электроосветительные и электронагревательные приборы.	2

	Электроприводы.	
	Раздел 5. Творческие проекты (12 ч)	
59-60	Творческий проект. Тематика творческих проектов и этапы их выполнения.	2
61-62	Этапы выполнения проекта. Поисковый этап выполнения проекта.	2
63-64	Технологический этап выполнения проекта.	2
65-66	Аналитический этап выполнения проекта. Подготовка проектной работы к защите. Работа над презентацией проекта.	2
67-68	Защита проекта. Выставка творческих работ.	2
69-70	Итоговая работа по пройденному материалу. Подведение итогов учебного года, анализ работы классного коллектива.	2

8 класс

номер урока	Тема урока	Количество часов
	Кулинария (7 Час)	
1	Вводное занятие. Вводный инструктаж по ПТБ. Санитария и гигиена. Физиология питания.	1
2	Блюда из птицы. Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Механическая обработка птицы.	1
3	Блюда из птицы. Технология приготовления блюд из домашней птицы.	1
4	Блюда национальной кухни (на примере первых блюд).	1
5	Сервировка стола. Правила этикета.	1
6	Заготовка продуктов. Консервирование плодов и ягод.	1
7	Упаковка и качество пищевых продуктов и товаров.	1
	Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (16 ч)	
	Конструирование и моделирование плечевого изделия с втачным рукавом (4 ч)	
8	Краткие сведения из истории одежды. Мода XIX—XX вв. Современные направления моды.	1
9	Мерки, необходимые для построения чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом.	1
10	Копирование чертежа готовой выкройки из журнала мод, его проверка и коррекция по снятым меркам.	1
11	Моделирование выбранного фасона.	1
	Технология изготовления плечевого изделия с втачным рукавом (7 ч)	
12	Изготовление образцов пооперационной обработки швейных изделий. Обработка вытачек, рельефов.	1
13	Изготовление образцов пооперационной обработки швейных	1

	изделий. Складки в швейных изделиях. Обработка складок, обметывание срезов.	
14	Изготовление образцов пооперационной обработки швейных изделий. Обработка застежки на крючки и петли, обработка застежки тесьмой-молнией, обработка застежки планкой.	1
15	Изготовление образцов пооперационной обработки швейных изделий. Обработка прорезных петель, обработка обтачных петель в рамку, разметка и пришивание пуговиц вручную или на швейной машине.	1
16	Изготовление образцов пооперационной обработки швейных изделий. Кокетки с глухим и отлетным краем. Строчки для отделки кокетки.	1
17	Изготовление образцов пооперационной обработки швейных изделий, обработка проймы и горловины тесьмой, косой бейкой, подкройной обтачкой, кружевом.	1
18	Изготовление образцов пооперационной обработки швейных изделий. Обработка карманов, поясов, шлевок, застежки тесьмой «молния», разреза (шлицы).	1
	Рукоделие (5 ч)	
19	Фелтинг – художественный войлок. История валяния.	1
20	Основные виды валяния шерсти. Выполнение работ в технике мокрое валяние.	1
21	Фелтинг. Выполнение работ в технике фелтинг.	1
22	Интерьер. Оформление интерьера детской комнаты.	1
23	Художественный войлок в интерьере – творческая работа.	1
	Раздел 3. Технология ведения дома (4 ч)	
24	Семейное хозяйство. Бюджет семьи. Планирование расходов.	1
25	Право потребителя. Потребительский кредит. Семейное дело.	1
26	Распространенные технологии ремонта и отделки жилых помещений	1
27	Ремонт помещений. Наклейка обоев, пленок, плинтусов, элементов декоративных украшений	1
	Раздел 4. Электротехнические работы (1 ч)	
28	Бытовые электротехнические устройства	1
	Раздел 5. Современное производство и профессиональное образование (3 ч)	
29	Основы выбора профессии. Сферы производства и разделение труда.	1
30	Понятие о профессии, специальности и квалификации работника.	1
31	Роль профессии в жизни человека. Пути получения профессионального образования.	1
	Творческие проекты (4 ч)	
32	Выбор темы проекта. Тип проекта. Проблемы.	1
33	Этапы учебного проектирования. Поисковый этап проекта.	1
34	Конструкторский и технологический этап проекта.	1

35	Аналитический (заключительный) этап проекта.	1
----	--	---