

Рассмотрена  
на педагогическом совете  
протокол от 21.08.2023 г. № 1

«Утверждена»  
приказом директора  
МКОУ «СОШ с. Мельница»  
от 21.08.2023 г. № 64-од

## Рабочая программа

по технологии  
учебный предмет

5 – 8 классы  
класс

Составитель программы  
**Костюченко Т.В.**  
ФИО учителя  
учитель технологии  
должность

## Пояснительная записка

Рабочая программа учебного предмета «Технология» разработана на основе требований к планируемым результатам освоения Основной образовательной программы МКОУ «СОШ с. Мельница», реализующей ФГОС на уровне основного общего образования.

Рабочая программа для 5-8 класса составлена на основе авторской программы: Технология: программа: 5-8 классы/А.Т.Тищенко, Н.В.Синица.-М.:Вентана-Граф, 2014 г.

Рабочая программа ориентирована на использование учебно-методического комплекта:

1.Тищенко А.Т.Технология: программа:5-8 классы/ А.Т.Тищенко, Н.В.Синица.- М.: Вентана-Граф,2014.-144с.

2.Синица Н.В.Технология. Технология ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В.Синица,В.Д. Симоненко.- М.: Вентана –Граф,2014

3.Синица Н.В. Технология. Технология ведения дома: 5 класс: рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных организаций /Н.В.Синица, Н.А.Буглаева.-М.: Вентана-Граф,2014

4.Синица Н.В.Технология. Технология ведения дома: 5 класс: методическое пособие/Н.В.Синица.-М.:Вентана-Граф,2014

5. .Синица Н.В. Технология. Технология ведения дома: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ Н.В.Синица,В.Д. Симоненко.-М.: Вентана –Граф,2012

6. Синица Н.В. Технология. Технология ведения дома: 7класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ Н.В.Синица, В.Д.Симоненко. -М.: Вентана –Граф,2012

7. .Синица Н.В. Технология. Технология ведения дома: 8 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ Н.В.Синица,В.Д. Симоненко.-М.: Вентана –Граф,2012

### Место учебного предмета в учебном плане

Базисный учебный план образовательного учреждения на этапе основного общего образования должен включать 238 учебных часов для обязательного изучения предмета «Технология». В том числе: в 5 – 7 классы по 68 часов, из расчета 2 учебных часа в неделю;8 класс 34 часа, из расчета 1 учебный час в неделю.

Класс	Часов в неделю	Всего часов в год
5	2	68
6	2	68
7	2	68
8	1	34
<b>Всего</b>	<b>7</b>	<b>238</b>

Рабочая программа предмета Технологии направлена на достижение планируемых предметных результатов освоения обучающимися программного общего образования по технологии и ИКТ, а также планируемых результатов междисциплинарных учебных программ по формированию универсальных учебных действий (личностных универсальных учебных действий, регулятивных универсальных учебных действий, коммуникативных универсальных учебных действий, познавательных универсальных

учебных действий), по формированию ИКТ – компетентности обучающихся, основ учебно – исследовательской и проектной деятельности.

## **Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технологии»**

### **Результаты освоения учебного предмета «Технология»**

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

#### **5 класс**

**Личностные результаты** - это сформировавшаяся в образовательном процессе система ценностных отношений учащихся к себе, другим участникам образовательного процесса, самому образовательному процессу, объектам познания, результатам образовательной деятельности. Основными личностными результатами, формируемыми при изучении технологии в основной школе, являются:

- развитие трудолюбия, и ответственности за качество своей деятельности;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира;
- проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;

**Метапредметные результаты** - освоенные обучающимися на базе одного, нескольких или всех учебных предметов способы деятельности, применимые как в рамках образовательного процесса, так и в других жизненных ситуациях. Основными метапредметными результатами, формируемыми при изучении технологии в основной школе, являются:

- планировка процесса познавательно-трудовой деятельности с опорой на алгоритмы;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам

**Предметные результаты** - включают в себя: освоенные обучающимися в ходе изучения учебного предмета умения специфические для данной предметной области, виды деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета, его преобразованию и применению в учебных, учебно-проектных и социально-проектных ситуациях, формирование научного типа мышления, научных представлений о ключевых теориях, типах и видах отношений, владение научной терминологией, ключевыми

понятиями, методами и приемами. В соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом общего образования основные предметные результаты изучения технологии в основной школе отражают:

- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- расчет себестоимости продукта труда;
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности;
- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии;
- соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда;
- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий;
- участие в оформлении класса, школы, озеленении пришкольного участка
- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта,
- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора
- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с позиции других и уметь согласовывать свои действия;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда;
- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов.

### **бкласс:**

**Личностные результаты** - это сформировавшаяся в образовательном процессе система ценностных отношений учащихся к себе, другим участникам образовательного процесса, самому образовательному процессу, объектам познания, результатам образовательной деятельности. Основными личностными результатами, формируемыми при изучении технологии в основной школе, 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;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

**Метапредметные результаты** - включают в себя: освоенные обучающимися в ходе изучения учебного предмета умения специфические для данной предметной области, виды деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета, его преобразованию и применению в учебных, учебно-проектных и социально-проектных ситуациях, формирование научного типа мышления, научных представлений о ключевых теориях, типах и видах отношений, владение научной терминологией, ключевыми понятиями, методами и приемами. В соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом общего образования основные предметные результаты изучения технологии в основной школе отражают:

- согласование и координация совместной познавательной-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательной-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательной-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам!
- диагностика результатов познавательной-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;
- с облюдение норм и правил безопасности познавательной-трудовой деятельности и созидательного труда.

**Предметные результаты** - включают в себя: освоенные обучающимися в ходе изучения учебного предмета умения специфические для данной предметной области, виды деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета, его преобразованию и применению в учебных, учебно-проектных и социально-проектных ситуациях, формирование научного типа мышления, научных представлений о ключевых теориях, типах и видах отношений, владение научной терминологией, ключевыми понятиями, методами и приемами. В соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом общего образования основные предметные результаты изучения технологии в основной школе отражают:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества;
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- о владение методами проектно-исследовательской деятельности , решение творческих задач;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей;
- подбор материалов с учетом характера и объекта труда;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательной-трудовой деятельности;
- формирование представлений о мире профессий
- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности;
- овладение методами эстетического оформления изделий;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества;
- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия;
- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта,
- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора;

- презентация и защита проекта изделия
- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- соблюдение необходимой точности движений при выполнении различных операций.

## **7 класс:**

**Личностные результаты** - это сформировавшаяся в образовательном процессе система ценностных отношений учащихся к себе, другим участникам образовательного процесса, самому образовательному процессу, объектам познания, результатам образовательной деятельности. Основными личностными результатами, формируемыми при изучении технологии в основной школе, являются:

- умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- формирование основ экологической культуры, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- осознание необходимости общественно полезного труда;
- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;

**Метапредметные результаты** - включают в себя: освоенные обучающимися в ходе изучения учебного предмета умения специфические для данной предметной области, виды деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета, его преобразованию и применению в учебных, учебно-проектных и социально-проектных ситуациях, формирование научного типа мышления, научных представлений о ключевых теориях, типах и видах отношений, владение научной терминологией, ключевыми понятиями, методами и приемами. В соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом общего образования основные предметные результаты изучения технологии в основной школе отражают:

- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности;

**Предметные результаты** - включают в себя: освоенные обучающимися в ходе изучения учебного предмета умения специфические для данной предметной области, виды деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета, его преобразованию и применению в учебных, учебно-проектных и социально-проектных ситуациях, формирование научного типа мышления, научных представлений о ключевых теориях, типах и видах отношений, владение научной терминологией, ключевыми понятиями, методами и приемами. В соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом общего образования основные предметные результаты изучения технологии в основной школе отражают:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;

- документирование результатов труда и проектной деятельности;

- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объектов труда;

- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями;

- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательной-трудовой деятельности;

- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно- прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;

- овладение методами эстетического оформления изделия

- устанавливать и поддерживать коммуникативные контакты с другими людьми;

- определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения партнера, выбирая адекватные стратегии коммуникации; установление рабочих отношений в группе;

- отстаивание в споре своей позиции, приводя существенные аргументы

- соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;

сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности;

- достижение необходимой точности движений при выполнении операций.

## **8 класс**

**Личностные результаты** - это сформировавшаяся в образовательном процессе система ценностных отношений учащихся к себе, другим участникам образовательного процесса, самому образовательному процессу, объектам познания, результатам образовательной деятельности. Основными личностными результатами, формируемыми при изучении технологии в основной школе, являются:

- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда;

- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками;

- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;

- планирование образовательной и профессиональной карьеры;

- диагностика результатов познавательной – трудовой деятельности по принятым

критериям и показателям;

**Метапредметные результаты** - включают в себя: освоенные обучающимися в ходе изучения учебного предмета умения специфические для данной предметной области, виды деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета, его преобразованию и применению в учебных, учебно-проектных и социально-проектных ситуациях, формирование научного типа мышления, научных представлений о ключевых теориях, типах и видах отношений, владение научной терминологией, ключевыми понятиями, методами и приемами. В соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом общего образования основные предметные результаты изучения технологии в основной школе отражают:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- 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;

**Предметные результаты** - включают в себя: освоенные обучающимися в ходе изучения учебного предмета умения специфические для данной предметной области, виды деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета, его преобразованию и применению в учебных, учебно-проектных и социально-проектных ситуациях, формирование научного типа мышления, научных представлений о ключевых теориях, типах и видах отношений, владение научной терминологией, ключевыми понятиями, методами и приемами. В соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом общего образования основные предметные результаты изучения технологии в основной школе отражают:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере;
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.
- применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;
- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование



последовательности операций и составление операционной карты работ;

- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательной-трудовой деятельности;

- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;

- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;

- овладение методами дизайнерского проектирования изделий;

- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;

- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;

- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества;

- художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;

- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта,

- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными

инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;

- соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;

- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности

### **Общая характеристика учебного предмета «Технология»**

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Выбор направления обучения учащихся не должен проводиться по половому признаку, а должен исходить из образовательных потребностей и интересов учащихся.

Содержание программы предусматривает освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

-культура, эргономика и эстетика труда;

-получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;

-основы черчения, графики и дизайна;

-элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;

-знакомство с миром профессий, выбор обучающимися жизненных, профессиональных планов;

-влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;

-творческая, проектно-исследовательская деятельность;

-история развития техники и технологии;

-распространённые технологии современного производства.

Обучение технологии предполагает широкое использование *межпредметных связей*. Это связи с *алгеброй* и *геометрией* при проведении расчётных операций и графических построений; с *химией* при изучении свойств конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов; с *физикой* при изучении механических характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий; с *историей* и *искусством* при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов, *информатикой* и *ИКТ* при поиске

информации, подготовке презентаций, *риторикой* при защите творческих проектов, *ОБЖ* при работе с источниками повышенной опасности.

**Целевые установки для 5 класса:** - воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

**Целевые установки для 6 класса:** - получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности;

развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

**Целевые установки для 7 класса:** - освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;

**Целевые установки для 8 класса:** - овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;

### Содержание учебного предмета «Технология»

Название раздела	Количество часов
<b>5 класс</b>	
<b>1. Вводный урок:</b> <b>Тема Интерьер кухни, столовой.</b> Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические).	<b>1 ч.</b>
<b>Тема 2. Бытовые электроприборы.</b> Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на ПК	<b>1 ч.</b>
<b>Тема 3. Творческий проект.</b> Начало работы над проектом. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др.	<b>1 ч.</b>
<b>Раздел «Кулинария».</b> <b>Тема 4. Санитария и гигиена на кухне.</b> Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком	<b>1 ч.</b>

<p><b>Тема 5. Физиология питания.</b>  Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида.  Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.</p>	<p><b>1 ч.</b></p>
<p><b>Тема 6. Бутерброды и горячие закуски.</b>  Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия пекарь. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.</p>	<p><b>2 ч.</b></p>
<p><b>Тема 7. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.</b>  Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд</p>	<p><b>2 ч.</b></p>

<p><b>Тема 8. Блюда из овощей и фруктов.</b></p> <p>Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка их к заморозке. Хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд</p>	<p><b>2 ч.</b></p>
<p><b>Тема 9. Блюда из яиц.</b></p> <p>Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при кулинарной обработке яиц. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.</p>	<p><b>2 ч.</b></p>
<p><b>Тема 10. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.</b></p> <p>Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды хм завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.</p>	<p><b>2 ч.</b></p>
<p><b>Тема 11. Творческий проект.</b> Работа над проектом</p>	<p><b>2 ч.</b></p>

<p><b>Раздел « Создание изделий из текстильных материалов » .</b></p> <p><b>Тема 12. Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения.</b></p> <p>Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент.</p>	<p><b>2 ч.</b></p>
<p><b>Тема 13. Конструирование швейных изделий.</b></p> <p>Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линии фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами</p>	<p><b>4 ч.</b></p>
<p><b>Тема 14. Швейная машина.</b></p> <p>Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад</p>	<p><b>2 ч.</b></p>
<p><b>Тема 15. Технология изготовления швейных изделий.</b></p> <p>Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с портновскими булавками. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колесика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами). Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края —</p>	<p><b>10 ч.</b></p>

<p>застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ. Оборудование для влажно-тепловой обработки (В 10) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов в разутюжку и стачной шов в заутюжку) и краевые (шов в подгибку с открытым срезом и шов в подгибку с открытым обметанным срезом, шов в подгибку с закрытым срезом). Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке).</p>	
<p><b>Тема 16. Творческий проект.</b> Работа над проектом.</p>	2 ч.
<p><b>Раздел «Художественные ремесла»</b> <b>Тема 17. Декоративно-прикладное искусство.</b> Понятие декоративно-прикладного искусства. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего региона, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам.</p>	2 ч.
<p><b>Тема 18. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства.</b> Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.</p>	2 ч.
<p><b>Тема 19. Лоскутное шитье.</b> Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия</p>	4 ч.
<p><b>Тема 20. Творческий проект.</b> Работа над проектом</p>	2 ч.

<p><b>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности».</b></p> <p><b>Тема 21. Исследовательская и созидательная деятельность.</b></p> <p>Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта. Выставка</p>	<p><b>8 ч.</b></p>
<p><b>Раздел. Строительный</b></p> <p><b>Тема 22. Ремонтно - отделочные работы.</b></p> <p>Бумага и картон. Клеевые материалы. Обработка бумаги и изделия.</p>	<p><b>13ч.</b></p>
<p><b>6 класс</b></p>	
<p><b>Раздел «Технологии домашнего хозяйства».</b></p> <p><b>Тема 1. Интерьер жилого дома.</b></p> <p>Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.</p>	<p><b>1 ч.</b></p>
<p><b>Тема 2. Комнатные растения в интерьере.</b></p> <p>Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник</p>	<p><b>2 ч.</b></p>
<p><b>Тема 3. Творческий проект.</b></p> <p>Работа над проектом</p>	<p><b>1 ч.</b></p>
<p><b>Раздел «Кулинария» .</b></p> <p><b>Тема 4. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.</b></p> <p>Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд</p>	<p><b>2 ч.</b></p>

<p><b>Тема 5. Блюда из мяса.</b> Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам</p>	<p><b>2 ч.</b></p>
<p><b>Тема 6. Блюда из птицы.</b> Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу</p>	<p><b>2 ч.</b></p>
<p><b>Тема 7. Заправочные супы.</b> значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу</p>	<p><b>2 ч.</b></p>
<p><b>Тема 8. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.</b> Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами</p>	<p><b>2 ч.</b></p>
<p><b>Тема 9. Творческий проект.</b> Работа над проектом</p>	<p><b>2 ч.</b></p>
<p><b>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов».</b> <b>Тема 10. Свойства текстильных материалов.</b> Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон.</p>	<p><b>2 ч.</b></p>
<p><b>Тема 11. Конструирование швейных изделий.</b> Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом</p>	<p><b>2 ч.</b></p>
<p><b>Тема 12. Моделирование швейных изделий.</b> Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою</p>	<p><b>2 ч.</b></p>



<p><b>Тема 13. Швейная машина.</b>  Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обметывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины</p>	<p>2 ч.</p>
<p><b>Тема 14. Технология изготовления швейных изделий.</b>  Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (и обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов под-кройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия.</p>	<p>12 ч.</p>
<p><b>Тема 15. Творческий проект.</b>  Работа над проектом</p>	<p>2 ч.</p>
<p><b>Раздел «Художественные ремесла»</b>  <b>Тема 16. Вязание крючком.</b>  Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий</p>	<p>4 ч.</p>
<p><b>Тема 17. Вязание спицами.</b>  Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание</p>	<p>4 ч.</p>

цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК.	
<b>Тема 18. Творческий проект.</b> Работа над проектом	<b>2 ч.</b>
<b>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности».</b> <b>Тема 19. Исследовательская и созидательная деятельность.</b> Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	<b>6 ч.</b>
<b>Тема 20. Строительные ремонтно - отделочные работы.</b> Профессия маляр. Виды малярных работ. Виды материалов для окраски. Исторические сведения об обоях. Декорирование предметов интерьера	<b>14 ч.</b>
<b>7 класс</b>	
<b>Раздел «Технологии домашнего хозяйства».</b> <b>Тема 1. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере.</b> Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер	<b>2 ч.</b>
<b>Тема 2. Гигиена жилища.</b> Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки.	<b>2ч.</b>
<b>Тема 3. Творческий проект.</b> Работа над проектом	<b>4 ч.</b>
<b>Раздел «Электротехника».</b> <b>Тема 4. Бытовые электроприборы.</b> Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор.	<b>2 ч.</b>
<b>Раздел «Кулинария».</b> <b>Тема 5. Блюда из молока и кисломолочных продуктов.</b> Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов.	<b>2 ч.</b>

<p><b>Тема 6. Изделия из жидкого теста, (объединена с темой «Виды теста и выпечки»).</b></p> <p>Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.</p> <p><b><u>Виды теста и выпечки:</u></b></p> <p>Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецепттура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.</p>	<p><b>2 ч.</b></p>
<p><b>Тема 7. Сладости, десерты, напитки.</b></p> <p>Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепттура, технология их приготовления и подача к столу.</p> <p><b><u>Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет»(объединена с темой «Сладости, десерты, напитки:</u></b></p> <p>Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.</p>	<p><b>2 ч.</b></p>
<p><b>Тема 8. Творческий проект.</b></p> <p>Работа над проектом</p>	<p><b>8ч.</b></p>
<p><b>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов».</b></p> <p><b>Тема 9. Свойства текстильных материалов.</b></p> <p>Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.</p> <p><b><u>Конструирование швейных изделий» (тема объединена с темой «Свойства текстильных материалов»):</u></b></p> <p>Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.</p>	<p><b>2 ч.</b></p>
<p><b>Тема 10. Моделирование швейных изделий.</b></p> <p>Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета.</p>	<p><b>3 ч.</b></p>
<p><b>Тема 11. Швейная машина.</b></p> <p>Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей</p>	<p><b>2 ч.</b></p>

<p><b>Тема 12. Технология изготовления швейных изделий.</b>  Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный шов с закрытым срезом и с открытым срезом. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажнотепловая обработка изделия.</p>	<p><b>4ч.</b></p>
<p><b>Тема 13. Творческий проект.</b>  Работа над проектом</p>	<p><b>4ч.</b></p>
<p><b>Раздел «Художественные ремёсла».</b>  <b>Тема 14. Ручная роспись тканей.</b>  Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани</p>	<p><b>2ч.</b></p>
<p><b>Тема 15. Вышивание.</b>  Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом. Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица</p>	<p><b>3ч.</b></p>
<p><b>Тема 16. Творческий проект.</b>  Работа над проектом</p>	<p><b>4ч.</b></p>
<p><b>Раздел. «Технологии творческой и опытнической деятельности».</b>  <b>Тема 17. Исследовательская и созидательная деятельность».</b>  Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации,</p>	<p><b>6 ч.</b></p>

<p>пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта. Выставка</p>	
<p><b>Тема 18. Строительные ремонтно - отделочные работы.1</b> Виды штукатурных работ. Вяжущие растворы. Выбор изделий для интерьера, его дизайн.</p>	<b>14 ч.</b>
<b>8 класс</b>	
<p><b>Раздел «Технологии домашнего хозяйства».</b> <b>Тема 1. Экология жилища.</b> Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Понятие об экологии жилища. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища</p>	<b>2 ч.</b>
<p><b>Тема 2. Водоснабжение и канализация в доме.</b> Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Экологические проблемы, связанные с утилизацией сточных вод.</p>	<b>1 ч.</b>
<p><b>Раздел «Электротехника».</b> <b>Тема 3. Бытовые электроприборы.</b> Электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Электрическая и индукционная плиты на кухне. Принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Назначение, устройство, правила эксплуатации отопительных электроприборов. Устройство и принцип действия электрического фена. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств. Электронные приборы: телевизоры, DVD, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения</p>	<b>4 ч.</b>
<p><b>Тема 4. Электромонтажные и сборочные технологии.</b> Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ, приёмы монтажа. Установочные изделия. Приёмы монтажа и соединений установочных приводов и установочных изделий. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.</p>	<b>2 ч.</b>
<p><b>Тема 5. Электротехнические устройства с элементами автоматики.</b> Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика электрической энергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека</p>	<b>2 ч.</b>

<p><b>Раздел «Семейная экономика</b>  <b>Тема 6. Бюджет семьи.</b>          Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета</p>	2 ч.
<p><b>Тема 7. Творческий проект.</b></p>	2 ч.
<p><b>Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»</b>  <b>Тема 8. Сферы производства и разделение труда.</b>          Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.</p>	1 ч.
<p><b>Тема 9. Профессиональное образование и профессиональная карьера.</b>          Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Здоровье и выбор профессии.</p>	1 ч.
<p><b>Тема 10. Творческий проект.</b></p>	1 ч.
<p><b>Раздел « Технологии творческой и опытнической деятельности ».</b>  <b>Тема 11. Исследовательская и созидательная деятельность.</b>          Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта.</p>	4 ч.
<p><b>Тема 12. Строительные ремонтно - отделочные работы.</b>          Материал для отделки деревянных поверхностей. Виды декорирования. Технология крепления отделочных материалов. Изделия из дерева. Профессия столяр, декоратор.</p>	12 ч.

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

Основное содержание по темам	Характеристика основных видов деятельности ученика	Количество контрольных работ	Количество творческих, лабораторных и (или) практических работ
<b>5 класс</b>			
<p><b>Тема 1. Интерьер кухни, столовой.</b> Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические).</p>	<p>Дать понятие об интерьере. Научить соблюдать, требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические).</p>		<p>1 (выполнение макета кухни)</p>
<p><b>Тема 2. Бытовые электроприборы.</b> Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на ПК</p>	<p>Научить, правильно планировка кухню, делить ее на рабочую и обеденную зону, правильно решать цветовое решение кухни. Показать, как правильно использовать декоративное оформление, современные стили в оформлении кухни.</p>	1	
<p><b>Тема 3. Творческий проект.</b> Начало работы над проектом. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др.</p>	<p>Запустить работу над проектом (кухня в интерьере жилого дома).</p>		<p>1 (защита творческого проекта)</p>

<p><b>Тема 4. Санитария и гигиена на кухне.</b>  Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком</p>	<p>Дать понятие «санитарно-гигиенические требования». Научить правилам и последовательности мытья посуды, ухода за поверхностью стен и пола. Научить соблюдать правила безопасности при работе на кухне, а так же оказывать первую помощь при порезах и ожогах паром или кипятком</p>	<p>1(проверка техники безопасности при работе на кухне)</p>	
<p><b>Тема 5. Физиология питания.</b>  Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида.  Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.</p>	<p>Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида.  Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.</p>		



<p><b>Тема 6. Бутерброды и горячие закуски.</b>  Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия пекарь. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.</p>	<p>Будут знать о значении хлеба в питании человека. Научатся подбирать продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Будут знать виды бутербродов, технологию приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Научатся правильно подавать бутерброды. Иметь понятие о профессии пекарь. Будут знать виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Научатся технологии заваривания, подачи чая. Узнают о сортах и видах кофе. Будут знать устройства для размола зёрен кофе, технология приготовления, подача кофе. Научатся подбирать устройства для приготовления кофе, получение какао-порошка.</p>		<p>2 (практическая, приготовление горячих бутербродов)</p>
<p><b>Тема 7. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.</b>  Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд</p>	<p>Будут знать виды круп, бобовых и макаронных изделий. Научатся подготавливать продукты к приготовлению блюд, подбирать посуду для приготовления блюд. Освоят технологию приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Будут знать требования предъявляемые к качеству каши, применение бобовых в кулинарии. Научатся определять время варки, освоят технологию приготовления блюд из макаронных изделий.</p>		<p>2 (приготовления блюда «макаронны с овощами»)</p>

<p><b>Тема 8. Блюда из овощей и фруктов.</b></p> <p>Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка их к заморозке. Хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов,</p>	<p>Будут знать: пищевую (питательную) ценность овощей и фруктов, содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки, содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов, способы хранения овощей и фруктов. Освоят технологию заморозки овощей. Будут знать: хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов, влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Научатся определять доброкачественность овощей по внешнему виду. Научатся правилам механической кулинарной обработки овощей, особенностям обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Освоят правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов, правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Научатся подбирать инструменты и приспособления для нарезки. Будут знать использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров к мясным и рыбным блюдам. Освоят технологию приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Овладеют искусством украшения готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью. Будут правильно владеть видами тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание).</p>	<p>1 (проверка знаний техники безопасности при работе на кухне)</p>	<p>2 (практическая винегрета из отварных овощей)</p>
--	---	---	--

<p>зеленью. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд</p>			
<p><b>Тема 9. Блюда из яиц.</b> Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при кулинарной обработке яиц. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.</p>	<p>Будут знать значение яиц в питании человека. Научатся использовать яйца в кулинарии. Будут знать меры предосторожности при кулинарной обработке яиц, способы определения свежести яиц, способы хранения яиц. Овладеют технологией приготовления блюд из яиц, приспособлениями для взбивания, способами варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Будут знать правила подачи варёных яиц, жареных яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального, подачи готовых блюд.</p>		<p>2 (практическая, приготовления яичницы - глазуньи)</p>
<p><b>Тема 10. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.</b> Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды к завтраку. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.</p>	<p>Научатся составлять меню завтрака. Будут знать понятия о калорийности продуктов, понятие о сервировке стола, особенности сервировки стола к завтраку. Научатся подбирать набор столового белья, приборы и посуду к завтраку. Освоят способы складывания салфеток. Будут знать правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.</p>	<p>1 (проверка теоретических знаний)</p>	
<p><b>Тема 11. Творческий проект.</b> Работа над проектом</p>	<p>Самостоятельно выбирать и обосновывать тему творческого проекта, вести поисковую работу,</p>		<p>1 (презентация творческого)</p>

	правильно оформлять каждый этап проекта, грамотно составлять технологические карты по выполнению практической работы.		проета)
<p><b>Тема 12. Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения.</b></p> <p>Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент.</p>	<p>Будут правильно классифицировать текстильных волокон. Будут знать способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения, изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях. Научатся определять основную и уточную нити в ткани, ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновые и атласные, лицевую и изнаночную сторону ткани, общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Будут знать виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент.</p>		2 (практическая работа определения Х/Б ткани)
<p><b>Тема 13. Конструирование швейных изделий.</b></p> <p>Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линии фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой</p>	<p>Будут владеть понятием о чертеже и выкройке швейного изделия. Будут знать инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Научатся: определять размеры швейного изделия, расположение конструктивных линии фигуры, особенности снятие мерок, особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа, подготавливать выкройки к раскрою, Копированию готовой выкройки и Правилom безопасной работы</p>	1 (контрольная работа, техника безопасности при выполнении ручных работ)	

<p>выкройки. Правила безопасной работы ножницами</p>			
<p><b>Тема 14. Швейная машина.</b> Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад</p>	<p>Будут знать устройство: современной бытовой швейной машины с электрическим приводом, основные узлы швейной машины. Научатся организовывать рабочие места для выполнения машинных работ, подготовке швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней нитки, выведение нижней нитки наверх, приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы, неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Будут знать назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад</p>	<p>1 (контрольная работа, написать основные узлы швейной машинки).</p>	
<p><b>Тема 15. Технология изготовления швейных изделий.</b> Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с портновскими булавками. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных</p>	<p>Научатся: готовить ткань к раскрою, Раскладывать выкройки на ткани с учётом направления долевой нити, Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Будут знать инструменты и приспособления для раскроя, обмеловка выкройки с учётом припусков на швы, выкраивание деталей швейного изделия. критерии качества кроя, правила безопасной работы с портновскими булавками, понятие о стежке, строчке, шве, инструменты и приспособления для ручных работ, требования к выполнению ручных работ, правила выполнения прямого стежка, способы переноса</p>		<p>6 (практическая работа, выполнение 1. салфетки, 2 фаркута, 3 юбки)</p>

<p>работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колесика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обметывание; временное соединение деталей — сметывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами). Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обметывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ. Оборудование для влажно-тепловой обработки (В 10) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов в разутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов в подгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обметанным срезом, шов в подгибку с закрытым срезом). Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке).</p>	<p>линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колесика, прямыми стежками, с помощью булавок, основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обметывание; временное соединение деталей — сметывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами), основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обметывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Освоят требования к выполнению машинных работ, оборудование для влажно-тепловой обработки (В 10) ткани. Узнают правила выполнения ВТО, основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Будут владеть классификацией машинных швов: соединительные (стачной шов в разутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов в подгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обметанным срезом, шов в подгибку с закрытым срезом), последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке).</p>		
--	--	--	--

<p><b>Тема 16. Творческий проект.</b> Работа над проектом.</p>	<p>Самостоятельно выбирать и обосновывать тему творческого проекта, вести поисковую работу, правильно оформлять каждый этап проекта, грамотно составлять технологические карты по выполнению практической работы.</p>		<p>1 (презентация творческого проекта)</p>
<p><b>Тема 17. Декоративно-прикладное искусство.</b> Понятие декоративно-прикладного искусства. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего региона, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам.</p>	<p>Будут знать: понятие декоративно-прикладного искусства, традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество, творчеством народных умельцев своего региона, области, села, приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам.</p>	<p>1 (проверка теоретический знаний по теме)</p>	
<p><b>Тема 18. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства.</b> Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакто-</p>	<p>Будут знать: понятие композиции. Освоят правила, приёмы и средства композиции, статичную и динамичную, ритмическую и пластическую композицию, Симметрия и асимметрия, Фактуру, текстуру и колорит в композиции, понятия орнамента, Символику в орнаменте, применение орнамента в народной вышивке, Стилизацию реальных форм, приёмы стилизации, цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Научаться создавать композиции на ПК</p>	<p>1 (контрольная работа проверка теоретический знаний по теме)</p>	

<p>ров ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.</p>	<p>с помощью графического редактора. Поймут суть профессии художника декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.</p>		
<p><b>Тема 19. Лоскутное шитье.</b> Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия</p>	<p>Будут знать: сведения из истории создания изделий из лоскутов. возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды, традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др, материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе, инструменты и приспособления. Освоят лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой), аппликацию и стёжок (выстёгивание) в лоскутном шитье, технологию соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой, обработку срезов лоскутного изделия</p>		<p>4(практическая работа, выполнение прихватки в стиле «лоскутной шитье»)</p>
<p><b>Тема 20. Творческий проект.</b> Работа над проектом</p>	<p>Самостоятельно выбирать и обосновывать тему творческого проекта, вести поисковую работу, правильно оформлять каждый этап проекта, грамотно составлять технологические карты по выполнению практической работы.</p>		
<p><b>Тема 21. Исследовательская и созидательная деятельность.</b> Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной</p>	<p>Дети хорошо усвоят понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Научатся определять, цели и задачи проектной деятельности в 5 классе, составные части годового творческого</p>		<p>Презентация лучших творческих проектов года</p>



<p>деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта</p>	<p>проекта пятиклассников, этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Научаться определять затраты на изготовление проектного изделия, испытания проектных изделий, правильно подготавливать презентацию, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.</p>		
<p><b>Тема 22. Ремонтно - отделочные работы.</b> Бумага и картон. Клеевые материалы. Обработка бумаги и изделия.</p>	<p>Закрепят ранние получение навыки работы с бумагой и картоном</p>		<p>2 (практическая работа изготовление поздравительной открытки)</p>
<b>6 класс</b>			
<p><b>Тема 1. Интерьер жилого дома.</b> Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.</p>	<p>Будут знать: понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Научаться определять зонирование пространства жилого дома. Освоят организацию зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны, Зонирование комнаты подростка. Будут знать: понятие о композиции в интерьере жилого дома, современные стили в интерьере. Научаться использовать современные материалы и подбирать цветовое решения в отделке квартиры.</p>	<p>2 (проверка теоретических знаний о интерьере жилого дома)</p>	

<p><b>Тема 2. Комнатные растения в интерьере.</b>          Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник</p>	<p>Будут знать: понятие о фитодизайне. Научатся правильно, размещать комнатные растений в интерьере и ухаживать за ними.</p>	<p>Контрольная работа, проверка теоретических знаний.</p>	
<p><b>Тема 3. Творческий проект.</b>          Работа над проектом</p>	<p>Самостоятельно выбирать и обосновывать тему творческого проекта, вести поисковую работу, правильно оформлять каждый этап проекта, грамотно составлять технологические карты по выполнению практической работы.</p>		<p>Презентация творческого проекта</p>
<p><b>Тема 4. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.</b>          Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачества рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд</p>	<p>Дети будут знать: пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря, содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов, виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продукты из них, маркировку консервов, признаки доброкачества рыбы. условия и сроки хранения рыбной продукции, оттаивание мороженой рыбы, вымачивание солёной рыбы, разделку рыбы. Освоят санитарные требования при обработке рыбы. Будут знать правила тепловой обработки рыбы, технологию приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Научатся подача готовых блюд.</p>		<p>Практическая работа, приготовление рыбных котлет</p>

<p><b>Тема 5. Блюда из мяса.</b></p> <p>Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачества мяса. Органолептические методы определения доброкачества мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам</p>	<p>Будут знать: значение мясных блюд в питании, виды мяса и субпродуктов, признаки доброкачества мяса, органолептические методы определения доброкачества мяса, условия и сроки хранения мясной продукции, оттаивание мороженого мяса, подготовка мяса к тепловой обработке, санитарные требования при обработке мяса, оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса, виды тепловой обработки мяса. Научатся определять качества термической обработки мясных блюд, технология приготовления блюд из мяса. Будут владеть подаче к столу мясных блюд.</p>		<p>Практическая работа, приготовление мясного бульона.</p>
<p><b>Тема 6. Блюда из птицы.</b></p> <p>Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу</p>	<p>Будут знать: виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление, способы определения качества птицы. Научатся технологически правильно приготавливать блюда из птицы.</p>		<p>Практическая работа, курица запечённая в жарочном шкафу.</p>

<p><b>Тема 7. Заправочные супы.</b>  значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу</p>	<p>Будут знать: значение супов в рационе питания, технологию приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов, виды заправочных супов, технологию приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями.  Научатся оценивать готовые блюда, оформлять супы и подавать к столу.</p>		<p>Практическая работа, приготовление борща на основе мясного бульона.</p>
<p><b>Тема 8. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.</b>  Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами</p>	<p>Научиться правильно составлять меню обеда, сервировать стол к обеду, подбирать столовое белье, приборы и посуду для обеда. Подавать блюда. Освоят правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.</p>	<p>Контрольная работа, составления меню обеда и технологических карт выбранных блюд.</p>	
<p><b>Тема 9. Творческий проект.</b>  Работа над проектом</p>	<p>Самостоятельно выбирать и обосновывать тему творческого проекта, вести поисковую работу, правильно оформлять каждый этап проекта, грамотно составлять технологические карты по выполнению практической работы.</p>		<p>Презентация творческого проекта</p>
<p><b>Тема 10. Свойства текстильных материалов.</b>  Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон.</p>	<p>Будут знать: классификацию текстильных химических волокон, способы их получения, виды и свойства искусственных и синтетических тканей, виды нетканых материалов из химических волокон.</p>		<p>Лабораторная работа, определение нетканых материалов из хим. волокон.</p>

<p><b>Тема 11. Конструирование швейных изделий.</b>  Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом</p>	<p>Будут иметь: понятие о плечевой одежде, об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Научатся определять размер фигуры человека, снимать мерки для изготовления плечевой одежды. Строить чертеж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.</p>	<p>Контрольная работа, название мерок для изготовления чертежа.</p>	
<p><b>Тема 12. Моделирование швейных изделий.</b>  Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою</p>	<p>Будут знать: понятие о моделировании одежды. Научатся приёмам моделирования. Освоят изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Научатся готовить выкройки к раскрою.</p>	<p>Контрольная работа, проверка теоретических знаний о моделировании швейных изделий.</p>	
<p><b>Тема 13. Швейная машина.</b>  Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обметывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины</p>	<p>Будут знать: устройство машинной иглы, неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой, Замена машинной иглы, неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка, назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Научатся обметывать петлю и пришивать пуговицы с помощью швейной машины.</p>		<p>Практическая работа, проверка умений в установке машинной иглы, выметывание петли на швейной машине.</p>

<p><b>Тема 14. Технология изготовления швейных изделий.</b></p> <p>Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (и обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов.</p>	<p>Научаться подготавливать ткань к раскрою. Освоят правила раскладки выкроек на ткани, раскроя, выкраивание деталей из прокладки, критерии качества кроя, правила безопасной работы иглами и булавками, понятие о дублировании деталей кроя, технологию соединения детали с клеевой прокладкой, правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков, основные операции при ручных работах. Овладеют машинными операциями. Научаться классифицировать машинные швы, подготавливать и проводить примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом, устранять дефекты после примерки. Овладеют технологией обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов, обработкой срезов под-кройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия, обработкой застёжки подбортом, обработкой боковых швов, соединении лифа с юбкой, обработкой нижнего среза изделия, обработкой разреза в шве, окончательной отделкой изделия.</p>		<p>Практическая работа, изготовление ночной сорочки или сарафана.</p>
---	--	--	---

<p>Обработка срезов под-кройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия.</p>			
<p><b>Тема 15. Творческий проект.</b> Работа над проектом</p>	<p>Самостоятельно выбирать и обосновывать тему творческого проекта, вести поисковую работу, правильно оформлять каждый этап проекта, грамотно составлять технологические карты по выполнению практической работы.</p>		<p>Презентация творческого проекта</p>
<p><b>Раздел «Художественные ремесла.</b> <b>Тема 16. Вязание крючком.</b> Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий</p>	<p>Будут знать: краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания, вязаные изделия в современной моде, материалы и инструменты для вязания, виды крючков и спиц, правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити, Организацию рабочего места при вязании, расчёт количества петель для изделия, основные виды петель при вязании крючком, условные обозначения, применяемые при вязании крючком, вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.</p>		<p>Практическая работа, вязание крючком карандашницы или салфетки.</p>

<p><b>Тема 17. Вязание спицами.</b> Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК.</p>	<p>Научиться: вязать спицами узоры из лицевых и изнаночных петель, набирать петли на спицы, применять схемы узоров с условными обозначениями (кромочные, лицевые и изнаночные петли закрытие петель последнего ряда). Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК.</p>	<p>Контрольная работа, создания схем для вязания с помощью ПК.</p>	
<p><b>Тема 18. Творческий проект.</b> Работа над проектом</p>	<p>Самостоятельно выбирать и обосновывать тему творческого проекта, вести поисковую работу, правильно оформлять каждый этап проекта, грамотно составлять технологические карты по выполнению практической работы.</p>		
<p><b>Тема 19. Исследовательская и созидательная деятельность.</b> Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта</p>	<p>Закрепить знание о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Освоить цели и задачи проектной деятельности в 6 классе, составные части годового творческого проекта шестиклассников, этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Научиться определять затраты на изготовление проектного изделия, испытания проектных изделий. Закрепить подготовку презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.</p>		<p>Презентация лучший творческих проектов года.</p>



<p><b>Тема 20. Строительные ремонтно - отделочные работы.</b> Профессия маляр. Виды малярных работ. Виды материалов для окраски. Исторические сведения об обоях. Декорирование предметов интерьера</p>	<p>Получить знания о профессии маляр. Знать виды малярных работ, виды материалов для окраски.</p>	<p>Контрольная работа, проверка теоретических знаний.</p>	
<p><b>7 класс</b></p>			
<p><b>Тема 1. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере.</b> Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер</p>	<p>Будут знать: о роли освещения в интерьере, естественном и искусственном освещении, типы ламп, виды светильников, системы управления светом, типы освещения, оформление интерьера произведениями искусства, оформление и размещение картин, понятие о коллекционировании и размещение коллекций в интерьере, о профессии дизайнер.</p>	<p>Контрольная работа, проверка теоретических знаний.</p>	
<p><b>Тема 2. Гигиена жилища.</b> Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки.</p>	<p>Будут знать: виды уборки, их особенности, правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки.</p>		<p>Практическая работа, генеральная уборку кухонной зоны кабинета.</p>
<p><b>Тема 3. Творческий проект.</b> Работа над проектом</p>	<p>Самостоятельно выбирать и обосновывать тему творческого проекта, вести поисковую работу, правильно оформлять каждый этап проекта, грамотно составлять технологические карты по выполнению практической работы.</p>		<p>Презентация проекта</p>

<p><b>Тема 4. Бытовые электроприборы.</b> Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор.</p>	<p>Будут знать: электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Освоят работу на современном многофункциональном пылесосе. Познакомятся с приборами для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор.</p>	<p>Контрольная работа, проверка теоретических знаний.</p>	
<p><b>Тема 5. Блюда из молока и кисломолочных продуктов.</b> Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов.</p>	<p>Будут знать: значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Научатся определять качества молока и молочных продуктов, подбирать посуду для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Освоят технологию приготовления молочных супов и каш. Научатся подавать молочные блюда из молока. Освоят технологию приготовления творога в домашних условиях.</p>		<p>Практическая работа, приготовление молочного супа.</p>
<p><b>Тема 6. Изделия из жидкого теста, (объединена с темой «Виды теста и выпечки»).</b> Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда органолептическими</p>	<p>Будут знать: виды блюд из жидкого теста. Научатся подбирать продукты для приготовления жидкого теста, оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Освоят технологию приготовления блинного теста. Подача их к столу, Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.</p>		<p>Практическая работа, приготовление блинного теста и выпечка блинов.</p>

<p>и лабораторными методами.</p> <p><b><u>Виды теста и выпечки:</u></b></p> <p>Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецепттура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.</p>			
<p><b>Тема 7. Сладости, десерты, напитки.</b></p> <p>Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепттура, технология их приготовления и подача к столу.</p> <p><b><u>Сервировка сладкого стола.</u></b></p> <p><b><u>Праздничный этикет»(объединена с темой «Сладости, десерты, напитки:</u></b></p> <p>Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.</p>	<p>Будут знать: виды сладостей, их значение в питании человека, виды десертов. Освоят технологию приготовления безалкогольных напитков, познакомятся с их рецептами и правилами подачи их к столу. Научатся составлять меню сладкого стола, делать сервировку стола, с учётом всех норм и правил этикета.</p>		<p>Практическая работа, приготовление молочного коктейля.</p>
<p><b>Тема 8. Творческий проект.</b></p> <p>Работа над проектом</p>	<p>Самостоятельно выбирать и обосновывать тему творческого проекта, вести поисковую работу, правильно оформлять каждый этап проекта,</p>		<p>Презентация проекта</p>

	грамотно составлять технологические карты по выполнению практической работы.		
<p><b>Тема 9. Свойства текстильных материалов.</b></p> <p>Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон. <b><u>Конструирование швейных изделий» (тема объединена с темой «Свойства текстильных материалов»):</u></b></p> <p>Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.</p>	<p>Будут знать: классификацию текстильных волокон животного происхождения, способы их получения, виды и свойства шерстяных и шелковых тканей, признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Овладеют сравнительной характеристикой свойств тканей из различных волокон. Вспомнят понятие о поясной одежде. Назовут виды поясной одежды. Научатся конструировать юбки, снимать мерки для изготовления поясной одежды.</p>		<p>Практическая работа, изготовление выкройки прямой юбки.</p>
<p><b>Тема 10. Моделирование швейных изделий.</b></p> <p>Приемы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета.</p>	<p>Научатся моделировать поясное изделие, юбку с расширением книзу, юбку со складками. Научатся подготавливать выкройки к раскрою, а также получать выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек.</p>		<p>Практическая работа, моделирование юбки на основе прямой юбки.</p>
<p><b>Тема 11. Швейная машина.</b></p> <p>Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей</p>	<p>Овладеют уходом за швейной машиной: чисткой и смазкой движущихся и вращающихся частей</p>		<p>Практическая работа, чистка смазка швейных машин.</p>

<p><b>Тема 12. Технология изготовления швейных изделий.</b></p> <p>Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный шов с закрытым срезом и с открытым срезом. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно тепловая обработка изделия.</p>	<p>Будут знать: правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани, правила раскроя, выкраивание бейки, критерии качества кроя, правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом, основные операции при ручных работах, основные машинные операции, классификацию машинных швов, технологию обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом, притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине, технологию обработки односторонней, встречной и бантовой складок, подготовку и проведение примерки поясной одежды, устранение дефектов после примерки, Последовательность обработки поясного изделия после примерки, Технологию обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработку нижнего среза изделия. Обработку разреза в шве. Окончательную чистку и влажно тепловую обработку изделия.</p>		<p>Практическая работа, изготовления юбки с учётом желаний учащихся.</p>
---	--	--	--

<p><b>Тема 13. Творческий проект.</b> Работа над проектом</p>	<p>Самостоятельно выбирать и обосновывать тему творческого проекта, вести поисковую работу, правильно оформлять каждый этап проекта, грамотно составлять технологические карты по выполнению практической работы.</p>		<p>Презентация проекта</p>
<p><b>Тема 14. Ручная роспись тканей.</b> Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани</p>	<p>Получать знания: о ручной росписи тканей. Научатся технологически правильно делать различные виды батика, познакомятся с особенностями выполнения узелкового батика и свободной росписи. Познакомятся с профессией художник по росписи ткани.</p>		<p>Практическая работа, выполнение шейного платка.</p>
<p><b>Тема 15. Вышивание.</b> Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом. Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица</p>	<p>Будут знать: материалы и оборудование для вышивки, приёмы подготовки ткани к вышивке, технологию выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков, технику вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Научатся использовать ПК в вышивке крестом. Освоят технику вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Будут знать: материалы и оборудование для вышивки гладью, атласно и штриховая гладь, швы французский узелок и рококо. Познакомятся с материалами и оборудованием для вышивки атласными лентами.</p>		<p>Практическая работа, вышивка картины крестом.</p>

<p><b>Тема 16. Творческий проект.</b> Работа над проектом</p>	<p>Самостоятельно выбирать и обосновывать тему творческого проекта, вести поисковую работу, правильно оформлять каждый этап проекта, грамотно составлять технологические карты по выполнению практической работы.</p>		<p>Презентация проекта</p>
<p><b>Тема 17. Исследовательская и созидательная деятельность».</b> Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта. Выставка</p>	<p>Закрепить знание о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Освоить цели и задачи проектной деятельности в 7 классе, составные части годового творческого проекта седьмого, этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Научиться определять затраты на изготовление проектного изделия, испытания проектных изделий. Закрепить подготовку презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.</p>		<p>Презентация лучших творческих проектов года</p>
<p><b>Тема 18. Строительные ремонтно - отделочные работы.1</b> Виды штукатурных работ. Вяжущие растворы. Выбор изделий для интерьера, его дизайн.</p>	<p>Будут знать: виды штукатурных работ. Вяжущие растворы. Научаться выбирать изделий для интерьера, его дизайн.</p>	<p>Контрольная работа, проверка теоретических знаний.</p>	
<b>8 класс</b>			
<p><b>Тема 1. Экология жилища.</b> Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Понятие об экологии жилища. Современные</p>	<p>Научаться давать характеристику основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Будут знать правила их эксплуатации, понятие об экологии жилища, современные системы</p>	<p>Контрольная работа, проверка теоретических знаний.</p>	

<p>системы фильтрации воды. Система безопасности жилища</p>	<p>фильтрации воды, системы безопасности жилища.</p>		
<p><b>Тема 2. Водоснабжение и канализация в доме.</b> Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Экологические проблемы, связанные с утилизацией сточных вод.</p>	<p>Будут знать: схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме, системы канализации в доме, Мусоропровода и мусоросборника, работу счётчика расхода воды. Научатся определять расходы и стоимость расхода воды и экологические проблемы, связанные с утилизацией сточных вод.</p>	<p>Контрольная работа, проверка теоретических знаний.</p>	
<p><b>Тема 3. Бытовые электроприборы.</b> Электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Электрическая и индукционная плиты на кухне. Принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Назначение, устройство, правила эксплуатации отопительных электроприборов. Устройство и принцип действия электрического фена. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств. Электронные приборы: телевизоры, DVD, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения</p>	<p>Будут знать: электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация, электрические и индукционные плиты на кухне, принцип действия, правила эксплуатации, преимущества и недостатки, пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Назначение, устройство, правила эксплуатации отопительных электроприборов. Устройство и принцип действия электрического фена. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств. Электронные приборы: телевизоры, DVD, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения</p>	<p>Контрольная работа, проверка теоретических знаний.</p>	



<p><b>Тема 4. Электромонтажные и сборочные технологии.</b></p> <p>Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ, приёмы монтажа. Установочные изделия. Приёмы монтажа и соединений установочных приводов и установочных изделий. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.</p>	<p>Будут знать: общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении, виды источников тока и приёмников электрической энергии, условные графические изображения на электрических схемах, понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ, приёмы монтажа. Установочные изделия. Приёмы монтажа и соединений установочных приводов и установочных изделий. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.</p>	<p>Контрольная работа, проверка теоретических знаний.</p>	
<p><b>Тема 5. Электротехнические устройства с элементами автоматики.</b></p> <p>Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика электрической энергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека</p>	<p>Будут знать: схему квартирной электропроводки. Работу счётчика электрической энергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека</p>	<p>Контрольная работа, проверка теоретических знаний.</p>	

<p><b>Тема 6. Бюджет семьи.</b> Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета</p>	<p>Познакомятся: с источники семейных доходов и бюджетов семьи. Будут знать: способы выявления потребностей семьи. Освоят технологию построения семейного бюджета. Научатся рассчитывать: доходы и расходы семьи. Освоят технологию совершения покупок, потребительские качества товаров и услуг. Узнают способы защиты прав потребителей, технологию ведения бизнеса. Научатся давать оценку возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.</p>		<p>Практическая работа, выполнение творческого проекта «бюджет семьи».</p>
<p><b>Тема 7. Творческий проект.</b></p>	<p>Самостоятельно выбирать и обосновывать тему творческого проекта, вести поисковую работу, правильно оформлять каждый этап проекта, грамотно составлять технологические карты по выполнению практической работы.</p>		<p>Презентация проекта</p>
<p><b>Тема 8. Сферы производства и разделение труда.</b> Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.</p>	<p>Будут знать: сферы и отрасли современного производства, основные составляющие производства, основные структурные подразделения производственного предприятия, уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.</p>	<p>Контрольная работа, проверка теоретических знаний.</p>	
<p><b>Тема 9. Профессиональное образование и профессиональная карьера.</b> Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные интересы, склонности и способности.</p>	<p>Познакомятся с видами массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональными рынка труда и его конъюнктура. Профессиональными интересами, склонности и способности. Диагностикой и самодиагностикой профессиональной пригодности. Источниками</p>	<p>Контрольная работа, проверка теоретических знаний. Тесты</p>	<p>Экскурсии.</p>

<p>Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Здоровье и выбор профессии.</p>	<p>получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования.</p>		
<p><b>Тема 10. Творческий проект.</b></p>	<p>Самостоятельно выбирать и обосновывать тему творческого проекта, вести поисковую работу, правильно оформлять каждый этап проекта, грамотно составлять технологические карты по выполнению практической работы.</p>		<p>Презентация проекта</p>
<p><b>Тема 11. Исследовательская и созидательная деятельность.</b> Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта.</p>	<p>Закрепить знания в проектирование как в сфере профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Освоить создания банка идей. Найти пути к реализации проекта. Научиться реалистично оценивать проекта.</p>		<p>Презентация проекта</p>
<p><b>Тема 12. Строительные ремонтно - отделочные работы.</b> Материал для отделки деревянных поверхностей. Виды декорирования. Технология крепления отделочных материалов. Изделия из дерева. Профессия столяр, декоратор.</p>	<p>Будут знать, какие современные материалы используются для отделки деревянных поверхностей, виды декорирования. Изучат технологию крепления отделочных материалов, изделия из дерева. Вникнут и поймут суть профессии столяр, декоратор.</p>	<p>Контрольная работа, проверка теоретических знаний. Тесты.</p>	

