

Муниципальное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа № 4  
Усть-Кутского муниципального образования Иркутской области

**«Рассмотрено»**

Руководитель МО

*З.И.Новикова* /Новикова З. И./

ФИО

Протокол № 2 от

«28» сентября 2020 г.

**«Согласовано»**

Заместитель директора по УВР  
МОУ СОШ № 4

*Е.А.Кармадонова* /Кармадонова Е.А./

ФИО

«28» сентября 2020 г.

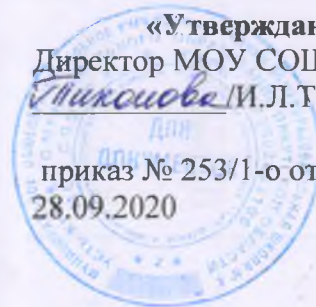
**«Утверждаю»**

Директор МОУ СОШ № 4

*И.Л.Тихонова* /И.Л.Тихонова/

приказ № 253/1-о от

28.09.2020



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

### Технология

---

Название курса, предмета

**5-8 класс**

---

класс

## Пояснительная записка

Рабочая программа учебного предмета «Технология» разработана на основе требований к планируемым результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования МОУ СОШ № 4 УКМО, реализующей ФГОС на уровне основного общего образования.

Рабочая программа включает в себя:

1. Планируемые результаты изучения предмета
2. Содержание учебного предмета
3. Тематическое планирование

Рабочая программа составлена на основе программы - Москва, «Просвещение», 2010 год и авторской Технология: программа. 5–8 классы / авт.-сост. А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница. — М.: Вентана-Граф, 2013.

Предмет «Технология» относится к предметной области «Технология» и находится в обязательной части.

Согласно учебному плану образовательной организации на уровне основного общего образования отводится:

- В 5 классе отводится 68. часа
- В 6 классе отводится 68. часа
- В 7 классе отводится 68 часа
- В 8 классе отводится 34 часа

Всего 238 часов.

### Планируемые результаты изучения учебного предмета

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования к результатам предметной области «Технология», планируемые результаты освоения предмета «Технология» отражают:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта основного образования к личностным и метапредметным результатам и требования индивидуализации обучения, в связи с чем в программу включены результаты базового уровня, обязательного к освоению всеми обучающимися, и повышенного уровня (в списке выделены курсивом).

Выпускник научится:

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

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

- объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;

- проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

**Выпускник получит возможность научиться:**

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

**Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся**

Выпускник научится:

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

- оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;

- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;

- в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;

- проводить оценку и испытание полученного продукта;

- проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;

- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;

- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;

- проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:

- изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;

- модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;

- определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);

- встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;

- изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;

- проводить и анализировать разработку и / или реализацию технологических проектов, предполагающих:

- оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);
- обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и ее пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;
- разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:
  - планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
  - планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
  - разработку плана продвижения продукта;
- проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).
- **Выпускник получит возможность научиться:**
  - *выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;*
  - *модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;*
  - *технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;*
  - *оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.*

### **Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения**

Выпускник научится:

- характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития,
- характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития,
- разъясняет социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,
- характеризовать группы предприятий региона проживания,
- характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения,
- анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений,
- анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории,
- анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности,
- получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,

- получит опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

**Выпускник получит возможность научиться:**

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

**Личностными результатами освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:**

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

**Метапредметными результатами освоения выпускниками основной школы курса «Технология» являются:**

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- 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;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;

- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

## Содержание учебного предмета 5класс

### **Инструктаж**

Тема. Правила поведения в кабинете «Технология» Санитарно-гигиенические требования.

Ознакомить учащихся с правилами поведения в кабинете «Технология» и внутренним распорядком; Сформировать у учащихся навыки соблюдения правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований, правил оказания первой помощи пострадавшим при различных видах травмирования

### **Раздел Интерьер кухни**

Тема Что такое интерьер. Правила размещения оборудования. Правильное обращение с кухонным оборудованием

Ознакомить учащихся с интерьером кухни, оборудованием, правилами размещения оборудования на кухне; сформировать навыки правильного обращения с кухонным оборудованием; воспитывать эстетический вкус в обустройстве помещения

Тема Необходимое благоустройство в каждой зоне. Санитарное состояние зон.

Способствовать формированию понятий «интерьер», функции кухни, оборудование кухни, санитарное состояние, умений выполнять описание интерьера кухни подбор оборудования для кухни. Создать условия для развития, эстетического вкуса, фантазии, воспитания аккуратности, культуры труда

### **Раздел «Кулинария»**

Тема Изучение технике безопасности, понятие о питании, режиме и значении питания, уход за кухонной посудой. Ознакомить учащихся с историей кулинарии, физиологией питания, кухней и её оборудованием; сформировать навыки по соблюдению санитарно-гигиенических требований, правил технике безопасности; воспитывать аккуратность и опрятность в работе.

Тема Роль овощей в питании, классификация овощей, качество овощей. Приготовление блюд из сырых овощей

Познакомить учащихся с ролью овощей в питании человека, с классификацией овощей; рассказать о появлении овощей; сформировать навыки по определению качества овощей, первичной обработке и приготовлению блюд из свежих овощей; воспитывать аккуратность и опрятность при работе.

Тема Виды тепловой обработки овощей, качество и формирование готовых блюд, технология приготовления блюд.

Ознакомить учащихся с видами тепловой обработки овощей; сформировать навыки по приготовлению блюд из варёных овощей; воспитывать аккуратность и опрятность в работе

Тема Питательные свойства яиц. Доброкачественность яиц, приготовление блюд из яиц.  
Ознакомить учащихся с питательными свойствами яиц; сформировать у учащихся навыки по определению доброкачественности яиц; воспитывать аккуратность, опрятность в работе.

Тема Классификация бутербродов и напитков, история блюд, формирование навыков по приготовлению.

Ознакомить учащихся с классификацией бутербродов, горячими напитками, историей этих блюд; сформировать навыки по приготовлению бутербродов и горячих напитков; воспитывать аккуратность и опрятность в работе.

Тема Правила сервировки стола, рассказ о культуре поведения, формирование навыков сервировки стола, правила этикета.

Ознакомить учащихся с правилами сервировки стола к завтраку и рассказать о культуре поведения за столом; сформировать навыки по сервировке стола к завтраку, правилам этикета за столом; воспитывать аккуратность, опрятность, развивать эстетический вкус.

### **Раздел «Электротехника»**

Тема 1. Бытовые электроприборы

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

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

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

Тема. Краткие сведения о хлопчатобумажных и льняных тканях

Ознакомить учащихся с классификацией текстильных волокон, со свойствами хлопчатобумажных и льняных тканей; развивать пространственное мышление; укреплять межпредметные связи (литература, изобразительное искусство).

Тема. Из истории ткачества, понятие тонкопряжа, золотошвейка

Познакомить с профессией прядильщика и ткача; научить определять направление нитей основы и утка, полотняное переплетение; лицевую и изнаночную сторону тканей; воспитывать внимательность, уважительное отношение к швейному труду; прививать эстетический вкус;

Тема. Ручные и влажно-тепловые работы, изучение технике безопасности при ручных и влажно-тепловых работах, терминология

Сформировать навыки по соблюдению технике безопасности;

воспитывать аккуратность и внимательность во время работы, Ознакомить учащихся с терминологией, применяемой при выполнении ручных и влажно тепловых работ; сформировать навыки правильного применения терминологии; Познакомить со свойствами тканей.

Тема Выполнение ручных стежков и строчек, пришивание пуговиц

Ознакомить учащихся с приёмами выполнения ручных стежков и строчек, техническими условиями; сформировать навыки по выполнению прямых, косых стежков, пришиванию пуговиц; воспитывать аккуратность в работе, внимательность; прививать эстетический вкус

### **Раздел Швейная машина**

Тема История создания швейной машины, составные части швейной машины. Техника безопасности.

Ознакомить учащихся с организацией рабочего места для машинных работ, с правилами технике безопасности;

Тема Терминология машинных работ. Заправка верхней и нижней ниток. Прокладывание строчек без ниток и с нитками

Сформировать навыки по подготовке швейной машины к работе, заправке верхней и нижней нитей, по терминологии машинных работ; Развивать координацию движения рук, исполнительские умения, воспитывать внимательность и аккуратность в работе.

Тема Виды и характеристика машинных швов. Технологическая последовательность выполнения.

Ознакомить учащихся с видами машинных швов, дать характеристику каждому машинному шву, сформировать навыки по их выполнению, развивать координацию движения рук, исполнительские умения, воспитывать внимательность и аккуратность в работе.

### **Раздел Проектирование и изготовление одежды**

Тема Виды бытовой одежды, производственной одежды, история фартука в русском народном стиле.

Профессии Дать понятие о видах одежды. Познакомить с историей фартука, воспитывать патриотическую направленность. Познакомить с профессиями

Тема Мерка, вида фартуков, процесс изготовления одежды, измерение фигуры человека, понятие – художественное конструирование, модель, построение чертежа фартука

Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Сформировать навыки по измерению фигуры человека, развивать эстетический вкус, воспитывать аккуратность и внимательность в работе. Ознакомить учащихся с приёмами конструирования, сформировать навыки по расчёту для построения, приучать к точности, аккуратности при выполнении расчётов и построении чертежа.

Тема. Приёмы моделирования Цвет в швейных изделиях, цветовые сочетания

Ознакомить учащихся с понятием о моделировании, с приёмами моделирования; сформировать навыки по моделированию фартука, развивать творческие способности; воспитывать аккуратность, внимательность; прививать эстетический вкус

Тема. Последовательные операции по изготовлению фартука, подготовка ткани к раскрою, экономичная раскладка выкроек.

Рассмотреть последовательные операции по изготовлению фартука; научить подготовке ткани к раскрою, раскладке выкроек на ткани и её раскрою с соблюдением техники безопасности.; воспитывать усидчивость, терпеливость, аккуратность.

Тема. Сметывание деталей, способы прокладывания контурных и контрольных линий и точек

Научить подготовке деталей к сметыванию; воспитывать усидчивость, терпеливость, организованность, аккуратность, художественный вкус.

Тема. Формирование навыков обработки нижней части фартука и боковых срезов.

Ознакомить учащихся с правилами обработки нижней части фартука, определять качество готового изделия

Тема. Правила обработки бретелей и нагрудника.

Ознакомить учащихся с правилами обработки бретелей и нагрудника; сформировать навыки по обработке бретелей различными способами, научить обрабатывать бретели обтачным швом; сформировать навыки по обработке нагрудника различными способами; воспитывать аккуратность, внимательность

Тема. Выполнение сборок. Обработка пояса.

Ознакомить учащихся с правилами соединения нагрудника с поясом и нижней частью фартука; сформировать навыки по выполнению соединения нагрудника с поясом и нижней частью фартука; научить проверять качество готового изделия; воспитывать аккуратность.

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

Тема. Декоративно-прикладное искусство

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

Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

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



*Теоретические сведения.* Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. 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.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Зарисовка природных мотивов, их стилизация.

Создание графической композиции, орнамента на листе бумаги в клетку.

#### Тема. Лоскутное шитьё

*Теоретические сведения.* 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, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

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

##### Тема. Тематика творческих проектов и этапы их выполнения

Формировать знания и умения по самостоятельному выполнению творческих проектов от их замысла до материального воплощения. Способствовать развитию логического мышления, сообразительности, творческой активности; воспитанию уверенности в себе, уважения к своим товарищам и их труду.

##### Тема. Последовательное построение работы при изготовлении выбранной модели. Правила оформления пояснительной записки

Способствовать формированию понятий о технической документации; умений описывать ход работы над проектом, логически излагать материал; Способствовать развитию мышления, воспитанию аккуратности и точности.

##### Тема. Правила деления элементов орнамента на простейшие геометрические фигуры, подбора и изготовления шаблонов.

Ознакомить с конструированием базовой модели, моделированием. Познакомить с изготовлением эскизов, шаблонов, раскроем и технологической последовательностью изготовления прихватки, выполненной в лоскутной технике. Воспитывать аккуратность, опрятность, интерес к труду. Развивать эстетический художественный вкус, внимательность, точность в расчёте размеров деталей

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

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Планирование кухни-столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи», «Столовое бельё», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика» и др.

#### **Раздел Уход за одеждой**

##### Тема. Наиболее уязвимые места одежды. Ремонт распоровшихся швов. Ремонт заплатами. Накладная и подкладная заплаты.

Формирование умений и навыков по мелкому ремонту одежды. Развивать чувство меры и вкуса. Воспитывать бережное отношение к одежде, аккуратность и опрятность в работе. Способствовать развитию эстетического вкуса, глазомера, моторики пальцев

Тема. Знакомство с символами по уходу за одеждой, формирование навыков по уходу за одеждой и головными уборами

Ознакомить учащихся с символами по уходу за текстильными изделиями; сформировать навыки по уходу за одеждой из х/б и льняных тканей, верхней одежды, головными уборами; приучать к аккуратности и опрятности.

Тема. Экономические затраты на материалы. Расчет затрат.

Формировать знания и умения по самостоятельному выполнению экономических расчетов. Развивать логическое мышление, творческое воображение, внимание, общеучебные умения. Воспитывать ответственное отношение к результатам своего труда

## **6класс**

### **Инструктаж**

Тема. Правила поведения в кабинете «Технология» Санитарно-гигиенические требования.

Ознакомить учащихся с правилами поведения в кабинете «Технология» и внутренним распорядком; Сформировать у учащихся навыки соблюдения правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований, правил оказания первой помощи пострадавшим при различных видах травмирования

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

Тема. Интерьер жилого дома

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон.

Тема. Комнатные растения в интерьере

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

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

Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия садовник.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Перевалка (пересадка) комнатных растений.

Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

### **Раздел «Кулинария»**

Тема. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

*Теоретические сведения.* 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.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюд из морепродуктов.

#### Тема. Блюда из мяса

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.

Приготовление блюда из мяса.

#### Тема. Блюда из птицы

*Теоретические сведения.* Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы.

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление блюда из птицы.

#### Тема. Заправочные супы

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление заправочного супа.

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

*Теоретические сведения.* Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда.

Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

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

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

*Теоретические сведения.* Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

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

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

*Теоретические сведения.* 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.

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

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).

### **Тема. Моделирование швейных изделий**

*Теоретические сведения.* 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. Профессия художник по костюму.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Моделирование выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

### **Тема. Швейная машина**

*Теоретические сведения.* Устройство машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины.

Подготовка выкройки к раскрою.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Устранение дефектов машинной строчки.

Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение прорезных петель.

Пришивание пуговицы.

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

*Теоретические сведения.* Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с иглками 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 (стачной взаутюжку и стачной вразутюжку). 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 нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка боковых швов.

Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструктор.

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

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

Обработка нижних срезов рукавов; горловины проектного изделия; нижнего среза изделия.

Окончательная обработка изделия

## **Раздел «Художественные ремёсла»**

### Тема. Вязание крючком

*Теоретические сведения.* 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.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.

Выполнение плотного вязания по кругу.

### Тема. Вязание спицами

*Теоретические сведения.* 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. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

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

### Тема. Исследовательская и созидательная деятельность

*Теоретические сведения.* Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

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

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

## **7класс**

### **Инструктаж**

Тема. Правила поведения в кабинете «Технология» Санитарно-гигиенические требования.

.Ознакомить учащихся с правилами поведения в кабинете «Технология» и внутренним распорядком; Сформировать у учащихся навыки соблюдения правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований, правил оказания первой помощи пострадавшим при различных видах травмирования

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

Тема . Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере

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

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

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

*Лабораторно-практические и практические работ.* Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Тема. Гигиена жилища

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Генеральная уборка кабинета технологии.

Подбор моющих средств для уборки помещения.

### **Раздел «Кулинария»**

Тема. Физиология питания Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Способы профилактики инфекций. Оказание первой помощи при ожогах

Тема. Мясо и мясные продукты

Кулинарная обработка продуктов. Ассортимент и использование отдельных частей туши животного. Способы термической обработки мяса. Условия и сроки хранения полуфабрикатов и готовой продукции. Приготовление блюд из мяса.

Тема. Механическая и тепловая обработка мяса

Тема. Кисломолочные продукты и блюда из них

Кулинарная обработка продуктов. Значение кисломолочных продуктов в питании человека и его ассортимент.

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение качества молока и молочных продуктов.

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

Тема. Мучные изделия Кулинарная обработка продуктов. Значение блюд из теста в питании человека. Виды теста и изделия из него. Технология приготовления блюд. Техника безопасности.

Тема. Приготовление изделий из пресного теста Рецепт теста для вареников и пельменей,

способы его приготовления. Первичная обработка муки. Рецептура фарша  
*Теоретические сведения.* 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. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление изделий из пресного слоёного теста.

Приготовление изделий из песочного теста.

Тема. Заготовка продуктов. Домашнее консервирование Кулинарная обработка продуктов. Значение заготовки овощей и фруктов на зиму, условия сохранения в них витаминов и условия хранения.

Тема. Практическая работа «Варенье из яблок»

Тема. Приготовление обеда в походных условиях Обеспечение сохранности продуктов, и способы обеззараживания воды в походных условиях. Меры противопожарной безопасности.

Тема. Контрольная работа по разделу Кулинария

## **Раздел «Электротехника»**

Тема. Электрические бытовые приборы

*Теоретические сведения.* Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Понятие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата (климатические приборы): кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.

Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

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

Тема. Свойства текстильных материалов

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Тема. Конструирование швейных изделий

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

Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

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

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

Тема. Моделирование швейных изделий

*Теоретические сведения.* 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.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Моделирование юбки.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема. Швейная машина

*Теоретические сведения.* Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине.

#### Тема. Технология изготовления швейных изделий

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

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

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

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

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

Обработка складок.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

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

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка

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

#### Тема. Ручная роспись тканей

*Теоретические сведения.* 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.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

#### Тема. Вышивание

*Теоретические сведения.* 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.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками. Выполнение образца вышивки в технике крест.

Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо. Выполнение образца вышивки атласными лентами.

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

### Тема. Исследовательская и созидательная деятельности

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

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

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

## **8класс**

### **Инструктаж**

#### Тема. Правила поведения в кабинете «Технология» Санитарно-гигиенические требования.

Ознакомить учащихся с правилами поведения в кабинете «Технология» и внутренним распорядком; Сформировать у учащихся навыки соблюдения правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований, правил оказания первой помощи пострадавшим при различных видах травмирования

### **Раздел. Технология ведения дома**

#### Тема. Дизайн жилого помещения. Профессия дизайнер

#### Тема. Экология жилища

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении.

Ознакомление с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде).

Изучение конструкции водопроводных смесителей.

#### Тема. Водоснабжение и канализация в доме

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

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

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

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

### **Раздел «Электротехника»**

#### Тема. Бытовые электроприборы. Электронагревательные приборы, их характеристика по

мощности и рабочему напряжению.

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

Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов. Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Отопительные электроприборы. Назначение, устройство, правила эксплуатации рефлектора, воздушонагревателя, масляного обогревателя (радиатора). Экономия электроэнергии при пользовании отопительными приборами. Устройство и принцип действия электрического фена для сушки волос.

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Изучение устройства и принципа действия стиральной машины-автомата, электрического фена для сушки волос. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

Тема. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации стиральных машин - автоматов, фена

Электронные приборы. Сокращение срока их службы и поломки при скачках напряжения

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

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

Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.

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

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

## **Раздел «Кулинария»**

Тема. Блюда национальной кухни

*Теоретические сведения.* Традиции питания в культуре кубанского казачества. народные кубанские традиции доброты и гостеприимства. Основные направления в области технологии приготовления блюд Кубанской кухни. Развитие современной Кубанской кухни. Классификации ассортимента и рецептов блюд. Технология приготовления блюд. Дизайн и оформление блюд Кубанской кухни. Правила техники безопасности. *Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление блюд кубанской национальной кухни.

Тема. Заготовка продуктов

*Теоретические сведения.* Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Сохранность питательных веществ в соленых и квашеных овощах.

Время ферментации (брожения) квашеных и соленых овощей до готовности. Условия и сроки хранения. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества

варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения.

Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром). Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Первичная обработка овощей перед засолкой. Подготовка тары. Определение количества соли и специй. Засолка огурцов или томатов. Квашение капусты.

Предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Определение количества сахара. Приготовление варенья из ягод, джема из малины, красной и белой смородины, повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов, цукатов из апельсиновых корок. Консервирование черной смородины с сахаром без стерилизации. Первичная обработка фруктов и ягод для компота. Подготовка банок и крышек для консервирования. Приготовление сахарного сиропа. Бланширование фруктов перед консервированием. Стерилизация и укупорка банок с компотом.

Тема. Правила сервировки

Тема. Этикет.

Ознакомить учащихся с правилами сервировки стола к завтраку и рассказать о культуре поведения за столом; сформировать навыки по сервировке стола к завтраку, правилам этикета за столом; воспитывать аккуратность, опрятность, развивать эстетический вкус.

#### **Раздел «Семейная экономика»**

Тема. Бюджет семьи

*Теоретические сведения.* Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Расходы на питание. Предпринимательство. Маркетинг. Торговые символы, Накопления, сбережения, кредиты. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита.

*Практические работы* Составление семейного бюджета. Оптимизация доходов и расходов. Составление меню. Расчет дохода по вкладам, ценным бумагам. Реклама товара. Определение по штрих-коду подлинности товара. Анализ покупок. Предпринимательство в семье.

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

Тема. Сферы производства и разделение труда

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

*Практические работы* Анализ структуры предприятия. Анализ профессионального деления работников предприятия. Расчет заработной платы

Тема. Профессиональное образование и профессиональная карьера

*Теоретические сведения* Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные качества личности и их диагностика. Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

*Практические работы*

Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Диагностика склонностей и качеств личности.

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

## Тема. Творческая проектная деятельность

*Теоретические сведения.* Цель и задачи проектной деятельности в 8 классе. Составные части годового творческого проекта восьмиклассников.

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

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:* «Умный дом», «Комплект светильников для моей комнаты», «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки», «Атласные ленточки» и др.

### Тематическое планирование 5 класс.

№ П/П	Название (раздела)	Название темы урока	Количество часов на изучение	Планируемые предметные результаты	
<b>1</b>	<b>Инструктаж</b>		<b>2</b>	В познавательной сфере: - рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;	
<b>1.1</b>		Правила поведения в кабинете «Технология» Санитарно-гигиенические требования.	<b>2</b>		
<b>2</b>	<b>Интерьер кухни</b>		<b>4</b>	- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;	
<b>2.1</b>		Что такое интерьер. Правила размещения оборудования. Правильное обращение с кухонным оборудованием	<b>2</b>		
<b>2.2</b>		Необходимое благоустройство в каждой зоне. Санитарное состояние зон.	<b>2</b>		
<b>3</b>	<b>Кулинария</b>		<b>12</b>	- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;	
<b>3.1</b>		Изучение техники безопасности понятие о питании, режиме и значении питания, уход за кухонной посудой.	<b>2</b>		- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
<b>3.2</b>		Роль овощей в питании, классификация овощей, качество овощей. Приготовление блюд из	<b>2</b>		- классификация видов и назначения методов получения и преобразования

		сырых овощей.		материалов, энергии, информации, объектов
3.3		Виды тепловой обработки овощей, качество и формирование готовых блюд, технология приготовления блюд.	2	живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий
3.4		Питательные свойства яиц. Доброкачественность яиц, приготовление блюд из яиц. Место в пищевой пирамиде.	2	производства; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в
3.5		Классификация бутербродов и напитков, история блюд, формирование навыков по приготовлению.	2	технологических процессах;
3.6		Правила сервировки стола, рассказ о культуре поведения, формирование навыков сервировки стола, правила этикета.  Контрольная работа по разделу кулинария.	2	- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
4	<b>Электротехника</b>		2	- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.
4.1		Бытовые электроприборы	2	В трудовой сфере:
5	<b>Создание изделий из текстильных материалов</b>		8	- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
5.1		Краткие сведения о хлопчатобумажных и льняных тканях	2	- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
5.2		Из истории ткачества, понятие тонкопряжа, золотошвейка	2	- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
5.3		Ручные и влажно-тепловые работы, изучение техники безопасности при ручных и влажно-тепловых работах, терминология	2	- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм,
5.4		Выполнение ручных стежков и строчек, пришивание пуговиц	2	
6	<b>Швейная машина</b>		6	
6.1		История создания швейной машины, составные части швейной машины. Техника безопасности	2	

6.2		Терминология машинных работ. Заправка верхней и нижней ниток. Прокладывание строчек без ниток и с нитками.	2	стандартов и ограничений; - соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
6.3		Виды и характеристика машинных швов. Технологическая последовательность выполнения.	2	- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
7	<b>Проектирование и изготовление одежды</b>		16	В мотивационной сфере:
7.1		Виды бытовой одежды, производственной одежды, история фартука в русском народном стиле. Профессии	2	- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
7.2		Мерка, вида фартуков, процесс изготовления одежды, измерение фигуры человека, понятие – художественное конструирование, модель, построение чертежа фартука	2	- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности; - согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
7.3		Приемы моделирования Цвет в швейных изделиях, цветовые сочетания	2	В эстетической сфере:
7.4		Последовательные операции по изготовлению фартука, подготовка ткани к раскрою, экономичная раскладка выкроек. Правила раскладки деталей на ткани.	2	- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
7.5		Сметывание деталей, способы прокладывания контурных и контрольных линий и точек	2	работ;
7.6		Формирование навыков обработки нижней части фартука и боковых срезов	2	- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
7.7		Правила обработки бретелей и нагрудника.	2	
7.8		Выполнение сборок. Обработка пояса. Обработка верхнего среза изделия притачным поясом. Приёмы окончательной влажно тепловой	2	

		обработки. Контроль качества готовой продукции фартук.	
<b>8</b>	<b>Художественные ремёсла</b>		<b>6</b>
<b>8.1</b>		Декоративно-прикладное искусство	<b>2</b>
<b>8.2</b>		Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	<b>2</b>
<b>8.3</b>		Лоскутное шитьё	<b>2</b>
<b>9</b>	<b>Технологии творческой и опытнической деятельности</b>		<b>6</b>
<b>9.1</b>		Тематика творческих проектов и этапы их выполнения	<b>2</b>
<b>9.2</b>		Последовательное построение работы при изготовлении выбранной модели. Правила оформления пояснительной записки	<b>2</b>
<b>9.3</b>		Правила деления элементов орнамента на простейшие геометрические фигуры, подбора и изготовления шаблонов.	<b>2</b>
<b>10</b>	<b>Уход за одеждой</b>		<b>6</b>
<b>10.1</b>		Наиболее уязвимые места одежды. Ремонт распоровшихся швов.	<b>2</b>
<b>10.2</b>		Ремонт заплатыми. Накладная и подкладная заплаты.	<b>2</b>
<b>10.3</b>		Знакомство с символами по уходу за одеждой, формирование навыков по уходу за одеждой и головными уборами.. Экономические затраты на материалы. Расчет затрат	<b>2</b>
	<b>Итого</b>		<b>68</b>

**6 класс**

№ П/П	Название (раздела)	Название темы урока	Количество часов на изучение	Планируемые предметные результаты
<b>1</b>	<b>Инструктаж</b>		<b>2</b>	- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
<b>1.1</b>		Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности	<b>2</b>	
<b>2</b>	<b>Технологии домашнего хозяйства</b>		<b>4</b>	- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;  - ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;  - владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;  - классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;  - распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
<b>2.1</b>		Интерьер жилого дома  Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности жилища. Отделка квартиры. Освещение.	<b>2</b>	
<b>2.2</b>		Гигиена жилища.  Комнатные растения в интерьере	<b>2</b>	
<b>3</b>	<b>Кулинария</b>		<b>12</b>	- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;  - владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической,
<b>3.1</b>		Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	<b>2</b>	
<b>3.2</b>		Блюда из мяса	<b>2</b>	
<b>3.3</b>		Блюда из птицы	<b>2</b>	
<b>3.4</b>		Заправочные супы	<b>2</b>	
<b>3.5</b>		Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.	<b>2</b>	
<b>4</b>	<b>Электротехника</b>		<b>2</b>	- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
<b>4.1</b>		Электрические бытовые приборы		
<b>5</b>	<b>Создание изделий из текстильных материалов</b>		<b>38</b>	- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической,
<b>5.1</b>		Материаловедение  Химические волокна	<b>2</b>	



		Свойства химических волокон и тканей из них		технологической и инструктивной информации;
5.2		Нетканые материалы из химических волокон. Уход за одеждой из химических волокон	2	- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов. - проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
5.3		Швейная машина Применение зигзагообразной строчки.  Приспособления к швейной машине	2	- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения; -проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
5.4		Машинные швы	2	- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
5.5		Контрольная работа по разделам: материаловедение, швейная машина.	2	- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
5.6		Конструирование и моделирование плечевых изделий  Силуэт и стиль в одежде. Требования, предъявляемые к одежде	2	- соблюдение трудовой и технологической дисциплины; - оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
5.7		Снятие мерок для построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	2	- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
5.8		Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	2	
5.9		Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	2	
5.10		Технология изготовления плечевого изделия Раскрой изделия	2	

5.11		Подготовка изделия к примерке	2	<p>- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательного-трудовой деятельности;</p> <p>- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ</p> <p>- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;</p> <p>-рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.</p> <p>формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;</p>
5.12		Проведение примерки. Устранение дефектов.	2	
5.13		Обработка среднего шва спинки, плечевых швов и нижних срезов рукавов	2	
5.14		Обработка срезов подкройной обтачкой	2	
5.15		Обработка срезов косой бейкой	2	
5.16		Обработка боковых срезов	2	
5.17		Обработка горловины и борта. Обработка отрезного изделия.	2	
5.18		Обработка нижнего среза изделия.	2	
5.19		Окончательная отделка изделия.	2	
6	<b>Художественные ремёсла</b>		4	
6.1		Вязание крючком	2	
6.2		Вязание спицами	2	
7	<b>Технологии творческой и опытнической деятельности</b>		8	
7.1		Исследовательская и созидательная деятельность	2	
7.2		Учебная проектная деятельность Аналитический этап	2	
7.3		Учебная проектная деятельность Технологический этап	2	
7.4		Учебная проектная деятельность Контрольный этап	2	

	<b>Итого</b>		<b>68</b>	

**7 класс**

№ П/П	Название (раздела)	Название темы урока	Количество часов на изучение	Планируемые предметные результаты
<b>1</b>	<b>Инструктаж</b>		<b>2</b>	рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
<b>1.1</b>		Инструктаж по технике безопасности	<b>2</b>	
<b>2</b>	<b>Технологии домашнего хозяйства</b>		<b>4</b>	- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
<b>2.1</b>		Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере	<b>2</b>	- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
<b>2.2</b>		Гигиена жилища	<b>2</b>	- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
<b>3</b>	<b>Кулинария</b>		<b>16</b>	- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
<b>3.1</b>		Физиология питания	<b>2</b>	- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
<b>3.2</b>		Мясо и мясные продукты Механическая и тепловая обработка мяса	<b>2</b>	- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
<b>3.3</b>		Кисломолочные продукты и блюда из них	<b>2</b>	- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.
<b>3.4</b>		Мучные изделия	<b>2</b>	- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
<b>3.5</b>		Приготовление изделий из пресного теста	<b>2</b>	- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
<b>3.6</b>		Заготовка продуктов. Домашнее консервирование	<b>2</b>	- проектирование последовательности операций и
<b>3.7</b>		Заготовка продуктов Практическая работа «Варенье из яблок»	<b>2</b>	
<b>3.8</b>	Приготовление обеда в походных	<b>2</b>		

		условиях Контрольная работа по разделу Кулинария		составление операционной карты работ; - выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
<b>4</b>	<b>Электротехника</b>		<b>2</b>	- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
<b>4.1</b>		Электрические бы- товые приборы	<b>2</b>	- соблюдение трудовой и технологической дисциплины; - оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
<b>5</b>	<b>Создание изделий из текстильных материалов</b>		<b>28</b>	- оценивание своей способности и готовности к пред- принимательской деятельности; - согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
<b>5.1</b>		Свойства текстильных материалов	<b>2</b>	- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ - моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
<b>5.2</b>		Конструирование швейных изделий	<b>2</b>	- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды. формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
<b>5.3</b>		Моделирование швейных изделий	<b>2</b>	- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
<b>5.4</b>		Швейная машина	<b>2</b>	.
<b>5.5</b>		Технология изготовления швейных изделий	<b>2</b>	
<b>5.6</b>		Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.	<b>2</b>	
<b>5.7</b>		Раскрой проектного изделия.	<b>2</b>	
<b>5.8</b>		Изготовление образцов ручных и машинных работ.	<b>2</b>	
<b>5.9</b>		Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.	<b>2</b>	
<b>5.10</b>		Обработка складок.	<b>2</b>	
<b>5.11</b>		Подготовка и проведение примерки поясного изделия.	<b>2</b>	
<b>5.12</b>		Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза.	<b>2</b>	
<b>5.13</b>		Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.	<b>2</b>	
<b>5.14</b>	Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка	<b>2</b>		
<b>6</b>	<b>Художественные ремёсла</b>		<b>8</b>	
<b>6.1</b>		Ручная роспись тканей	<b>2</b>	
<b>6.2</b>		Вышивание	<b>2</b>	

6.3		Вязание полотна.	2	
6.4		Вязание по кругу Проектная работа	2	
7	<b>Технологии творческой и опытнической деятельности</b>		8	
7.1		Исследовательская и созидательная деятельность	2	
7.2		Учебная проектная деятельность Аналитический этап	2	
7.3		Учебная проектная деятельность Технологический этап	2	
7.4		Учебная проектная деятельность Контрольный этап	2	
	<b>всего</b>		<b>68</b>	

### 8 класс

№ П/П	Название (раздела)	Название темы урока	Количество часов на изучение	Планируемые предметные результаты
1	<b>Инструктаж</b>		1	соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
1.1		Инструктаж по технике безопасности	1	
2	<b>Технология ведения дома</b>		4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• соблюдение трудовой и технологической дисциплины;</li> <li>• проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;</li> <li>• выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;</li> </ul>
2.1		Дизайн жилого помещения.	1	
2.2		Профессия дизайнер	1	
2.3		Экология жилища	1	
2.4		Водоснабжение и канализация в доме	1	
3	<b>Электротехника</b>		8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;</li> <li>• выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;</li> <li>• владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также</li> </ul>
3.1		Бытовые электроприборы.	1	
3.2		Преимущества и недостатки.	1	
3.3		Электронагревательные приборы, их характеристика по мощности и рабочему напряжению.	1	
3.4		Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации стиральных машин - автоматов, фена	1	
3.5		Способы определения	1	

		расхода и стоимости электрической энергии.		соответствующих технологий промышленного производства;
3.6		Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.	1	• применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
3.7		Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.	1	• владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
3.8		Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.	1	• применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.
4	<b>Кулинария</b>		4	• планирование технологического процесса и процесса труда;
4.1		Блюда национальной кухни	1	• контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;
4.2		Заготовка продуктов	1	• выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
4.3		Правила сервировки	1	• документирование результатов труда и проектной деятельности;
4.4		Этикет.	1	• расчет себестоимости продукта труда;
5	<b>Семейная экономика</b>		5	• примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.
5.1		Бюджет семьи	1	• оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
5.2		Технология построения семейного бюджета.	1	• оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
5.3		Доходы и расходы семьи.	1	
5.4		Потребительские качества товаров и услуг.	1	
5.5		Технология ведения бизнеса. Исследование возможностей для бизнеса.	1	
6	<b>Современное производство и профессиональное образование</b>		2	
6.1		Сферы производства и разделение труда	1	
6.2		Профессиональное образование и профессиональная карьера	1	
7	<b>Художественные ремесла</b>		6	
7.1		Декорирование в стиле «Декупаж»	1	
7.2		Технология декорирования изделия	1	
7.3		Поэтапное изготовления изделия	1	
7.4		Окончательная	1	

		обработка изделия		
<b>7.5</b>		Вязание спицами	1	
<b>7.6</b>		Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.	1	
<b>8</b>	<b>Технологии творческой и опытнической деятельности</b>		4	
<b>8.1</b>		Творческая проектная деятельность	1	
<b>8.2</b>		Составление портфолио	1	
<b>8.3</b>		разработка электронной презентации	1	
<b>8.4</b>		Презентация и защита творческого проекта	1	
	<b>Итого</b>		<b>34</b>	