

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 2 с углублённым изучением  
физики, математики, русского языка и литературы»

Утверждена приказом  
№211 от 31.08.2021  
Приложение №38

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**Технология. Технология ведения дома**  
5-8 класс

**По годам обучения результаты могут быть структурированы и конкретизированы следующим образом:**

### **5 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

- характеризует рекламу как средство формирования потребностей;
- характеризует виды ресурсов, объясняет место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
  - называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;
  - разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями;
  - объясняет основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;
  - приводит произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта;
  - объясняет, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты;
  - составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;
  - осуществляет сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции;
  - осуществляет выбор товара в модельной ситуации;
  - осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
  - конструирует модель по заданному прототипу;
  - осуществляет корректное применение / хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки);
  - получил и проанализировал опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы;
  - получил и проанализировал опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели;
  - получил и проанализировал опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
  - получил и проанализировал опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму;
  - получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;
  - получил и проанализировал опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.

### **6 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные технологии возведения зданий и сооружений, профессии в области строительства, характеризует строительную отрасль региона проживания;
- описывает жизненный цикл технологии, приводя примеры;
- оперирует понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребностей человека;

- проводит морфологический и функциональный анализ технологической системы;
- проводит анализ технологической системы – надсистемы – подсистемы в процессе проектирования продукта;
- читает элементарные чертежи и эскизы;
- выполняет эскизы механизмов, интерьера;
- освоил техники обработки материалов (по выбору обучающегося в соответствии с содержанием проектной деятельности) ;
- применяет простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации / проектированию технологических систем;
- строит модель механизма, состоящего из нескольких простых механизмов по кинематической схеме;
- получил и проанализировал опыт исследования способов жизнеобеспечения и состояния жилых зданий микрорайона / поселения;
- получил и проанализировал опыт решения задач на взаимодействие со службами ЖКХ;
- получил опыт мониторинга развития технологий произвольно избранной отрасли, удовлетворяющих произвольно избранную группу потребностей на основе работы с информационными источниками различных видов;
- получил и проанализировал опыт модификации механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);
- получил и проанализировал опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

#### **7 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания;
- называет и характеризует актуальные и перспективные информационные технологии, характеризует профессии в сфере информационных технологий;
- характеризует автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства, приводит произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;
- перечисляет, характеризует и распознает устройства для накопления энергии, для передачи энергии;
- объясняет понятие «машина», характеризует технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю;
- объясняет сущность управления в технологических системах, характеризует автоматические и саморегулируемые системы;
- осуществляет сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи;
- осуществляет модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей, конструирование электрических цепей в соответствии с поставленной задачей;
- выполняет базовые операции редактора компьютерного трехмерного проектирования (на выбор образовательной организации);
- конструирует простые системы с обратной связью на основе технических конструкторов;

- следует технологии, в том числе, в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- получил и проанализировал опыт разработки проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки;
- получил и проанализировал опыт разработки и создания изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования;
- получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).

### **8 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии обработки материалов, технологии получения материалов с заданными свойствами;
- характеризует современную индустрию питания, в том числе в регионе проживания, и перспективы ее развития;
- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии транспорта;
- называет характеристики современного рынка труда, описывает цикл жизни профессии, характеризует новые и умирающие профессии, в том числе на предприятиях региона проживания,
- характеризует ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции её развития;
- перечисляет и характеризует виды технической и технологической документации
- характеризует произвольно заданный материал в соответствии с задачей деятельности, называя его свойства (внешний вид, механические, электрические, термические, возможность обработки), экономические характеристики, экологичность (с использованием произвольно избранных источников информации),
- объясняет специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризует тенденции развития социальных технологий в 21 веке, характеризует профессии, связанные с реализацией социальных технологий,
- разъясняет функции модели и принципы моделирования,
- создаёт модель, адекватную практической задаче,
- отбирает материал в соответствии с техническим решением или по заданным критериям,
- составляет рацион питания, адекватный ситуации,
- планирует продвижение продукта,
- регламентирует заданный процесс в заданной форме,
- проводит оценку и испытание полученного продукта,
- описывает технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения,
- получил и проанализировал опыт лабораторного исследования продуктов питания,
- получил и проанализировал опыт разработки организационного проекта и решения логистических задач,
- получил и проанализировал опыт компьютерного моделирования / проведения виртуального эксперимента по избранной обучающимся характеристике транспортного средства,
- получил и проанализировал опыт выявления проблем транспортной логистики населённого пункта / трассы на основе самостоятельно спланированного наблюдения,
- получил и проанализировал опыт моделирования транспортных потоков,

- получил опыт анализа объявлений, предлагающих работу
- получил и проанализировал опыт проектирования и изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования,
- получил и проанализировал опыт создания информационного продукта и его встраивания в заданную оболочку,
- получил и проанализировал опыт разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами.

## Содержание учебного предмета

### 5 класс

#### **ТЕХНОЛОГИИ ТВОРЧЕСКОЙ И ОПЫТНИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (21 ч)**

##### ***Основные теоретические сведения***

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 этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчет затрат на изготовление. Заключительный этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ сделанной работы. Защита проекта.

##### ***Практические работы***

Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта. Выполнение эскизов проектов.

#### **СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ» (28 ч)**

##### **Элементы материаловедения (4 ч)**

##### ***Основные теоретические сведения***

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Долевая (основная) и поперечная (уточная) нити, кромка и ширина ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

##### ***Практические работы***

Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

##### **Конструирование швейных изделий (6 ч)**

##### ***Основные теоретические сведения***

Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Последовательность и приемы раскроя швейного изделия.

##### ***Практические работы***

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой изделия.

##### **Швейные ручные работы (2 ч)**

***Основные теоретические сведения*** Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иглами, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ.

##### ***Практическая работа***

Изготовление образцов ручных стежков и строчек.

## **Элементы машиноведения (6 ч)**

**Основные теоретические сведения** История швейной машины. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

### **Практические работы**

Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка. Терминология швейных работ. Выполнение образцов швов.

## **Проект «Фартук для работы на кухне» (10 ч)**

### **Основные теоретические сведения**

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Технология пошива фартука, обработка кармана, нижнего, боковых, верхнего срезов, обработка пояса. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Подготовка доклада к защите проекта.

### **Практические работы**

Организация рабочего места. Подбор инструментов и материалов. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. Защита проекта.

## **ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ ремесла (18 ч)**

### **Декоративно-прикладное изделие для кухни (8 ч)**

### **Творческий проект «Изделие в технике лоскутного шитья для кухни» (10 ч)**

#### **Основные теоретические сведения**

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение лоскутной пластики в народном и современном costume, интерьере. Знакомство с видами лоскутной пластики. Композиция, цвет в лоскутном шитье. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Подготовка доклада к защите проекта.

#### **Практические работы**

Зарисовка традиционных орнаментов лоскутной пластики, определение колорита и материалов для шитья изделия. Организация рабочего места. Выполнение эскизов прихватки, выполнение раскроя по эскизам.

## **Оформление интерьера (4 ч)**

### **Основные теоретические сведения**

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера произведениями декоративно-прикладного искусства. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Размещение оборудования на кухне. Творческий проект «Кухня моей мечты». Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.

#### **Практические работы**

Творческий проект «Кухня моей мечты». Выполнение эскиза интерьера кухни. Защита проекта.

## **КУЛИНАРИЯ (16 ч)**

### **Санитария и гигиена (1 ч)**

**Основные теоретические сведения** Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд. Правила мытья посуды. Безопасные приемы работы на кухне.

**Практические работы** Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

### **Здоровое питание (1 ч)**

**Основные теоретические сведения** Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Пищевая пирамида. Первая помощь при пищевых отравлениях.

**Практические работы** Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Работа с пищевой пирамидой.

### **Технология приготовления пищи (12 ч)**

#### **Бутерброды, горячие напитки**

**Основные теоретические сведения** Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Требования к качеству бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

**Практические работы** Составление технологических карт приготовления бутербродов. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

#### **Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий**

**Основные теоретические сведения** Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы В. Причины увеличения веса и объема при варке.

**Практические работы** Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий; приготовление блюда. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий. Чтение маркировки, штриховых кодов на упаковке.

#### **Блюда из овощей**

**Основные теоретические сведения** Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей, содержание нитратов. Назначение, виды и технология механической и тепловой кулинарной обработки овощей. Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.

**Практические работы** Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.



## **Блюда из яиц**

*Основные теоретические сведения* Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Способы варки яиц.

*Практические работы* Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюд из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

## **Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.**

### **Творческий проект «Воскресный завтрак в моей семье» (2 ч)**

*Основные теоретические сведения* Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Правила защиты проекта.

*Практические работы* Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами. Защита проекта.

## **6 класс**

### **ОФОРМЛЕНИЕ ИНТЕРЬЕРА (10 ч)**

#### *Основные теоретические сведения*

Планировка жилого дома. Экологичные материалы. Зонирование помещений жилого дома. Композиция в интерьере: виды композиции, ритм. Декоративное оформление интерьера (цвет, отделочные материалы, текстиль).

Использование комнатных растений в интерьере, их декоративная ценность и влияние на микроклимат помещения.

#### *Практическая работа*

Творческий проект «Растения в интерьере комнаты».

## **КУЛИНАРИЯ (12 ч)**

### **Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (4 ч)**

#### *Основные теоретические сведения*

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных видов. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции.

#### *Практические работы*

Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы.

### **Блюда из мяса и мясных продуктов (4 ч)**

#### *Основные теоретические сведения*

Понятие о пищевой ценности мяса. Виды мяса и мясных продуктов. Технология подготовки мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Технология разделки и приготовления блюд из птицы.

#### *Практические работы*

Определение доброкачественности мяса. Приготовление блюд из мяса. Приготовление блюд из птицы.

### **Приготовление первых блюд (1ч)**

#### *Основные теоретические сведения*

Технология приготовления первых блюд. Классификация супов.

#### *Практическая работа*

Приготовление заправочного супа.

### **Сервировка стола к обеду. Этикет (1 ч)**

#### *Основные теоретические сведения*

Понятие о калорийности продуктов. Правила сервировки стола к обеду. Правила поведения за столом.

*Практическая работа*

**Творческий проект «Приготовление воскресного обеда» (2 ч)**

**СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (30 ч)**

**Элементы материаловедения (1ч)**

*Основные теоретические сведения*

Текстильные материалы из химических волокон и их свойства. Способы получения химических волокон.

*Практическая работа*

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

**Конструирование швейных изделий (11ч)**

*Основные теоретические сведения*

Виды плечевой одежды. Традиционная плечевая одежда (национальный костюм). Конструирование плечевой одежды. Общие правила снятия мерок для построения чертежа плечевой одежды.

*Практические работы*

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование швейного изделия.

**Швейные ручные работы (2 ч)**

*Основные теоретические сведения*

Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе со швейными иглами, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ.

*Практическая работа*

Изготовление образцов ручных стежков и строчек.

**Элементы машиноведения (2 ч)**

*Основные теоретические сведения*

Машинные иглы: устройство, подбор, замена. Дефекты машинной строчки и их устранение. Уход за швейной машиной. Приспособления к швейной машине.

*Практические работы*

Замена швейной иглы. Выполнение образцов швов (обтачного и обтачного в кант).

**Проект «Наряд для семейного обеда» (12 ч)**

*Основные теоретические сведения*

Примерка швейного изделия и устранение дефектов. Способы обработки проймы и горловины, застежек. Обработка плечевых, боковых срезов. Подготовка доклада к защите проекта.

*Практические работы*

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Выкраивание подкройной обтачки. Обработка горловины швейного изделия. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Контроль и оценка качества готового изделия.

**Защита проекта «Наряд для семейного обеда» (2 ч).**

**ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ ремесла (18 ч)**

**Вязание крючком и спицами (8 ч)**

**Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами» (10 ч)**

*Основные теоретические сведения*

Ассортимент вязаных изделий в современной моде. Инструменты и материалы для вязания. Схемы для вязания, условные обозначения.

*Практические работы*

Подбор крючка и спиц в соответствии с пряжей. Основные способы вязания крючком полотна, по кругу. Набор петель спицами, вязание лицевых и изнаночных петель, кромочных петель. Закрытие петель последнего ряда. Создание схем для вязания с помощью компьютера. Выполнение и защита проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами».

## 7класс Раздел «Кулинария»

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

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

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

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

### **Тема. Изделия из жидкого теста**

*Теоретические сведения.* 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.

*Лабораторно-практические и практические работы.*  
Определение качества мёда.

Приготовление изделий из жидкого теста.

### **Тема. Виды теста и выпечки**

*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. Рецептатура 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. Сладости, десерты, напитки**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*  
Приготовление сладких блюд и напитков.

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

*Теоретические сведения.* Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

### **Раздел «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 работы.* Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Систематизация коллекции, книг.

### **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 «Электротехника»**

*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. Вымётывание 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**

## **Раздел «Кулинария»**

### **Тема. Блюда национальной кухни**

*Теоретические сведения.* Традиции питания в культуре жителей Свердловской области: традиции доброты и гостеприимства. Основные направления в области технологии приготовления блюд Свердловской кухни. Развитие современной Свердловской кухни. Классификации ассортимента и рецептур блюд. Технология приготовления блюд. Дизайн и оформление блюд кухни. Правила техники безопасности.  
*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление блюд 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.

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

### **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 многоэтажном 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**

*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, воздухонагревателя, 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. Электромонтажные и сборочные технологии**

*Теоретические сведения.* 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 и соединений установочных проводов и установочных изделий.

Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Чтение простой электрической схемы. Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследование работы цепи при различных вариантах её сборки.

Электромонтажные работы: ознакомление с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнение упражнений по механическому оконцеванию, соединению и ответвлению проводов.

Изготовление удлинителя. Использование пробника для поиска обрыва в простых электрических цепях.

### **Тема. Электротехнические устройства с элементами автоматики**

*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 «Художественные ремёсла»**

#### **Тема. Вышивание**

*Теоретические сведения.* Вышивка как вид народного изобразительного искусства славянского населения Кубани. Знакомство с видами творчества и его направлениями. Из истории русской вышивки. Из истории западноевропейской вышивки. Знакомство с одеждой кубанского казачества. Вышивка в одежде. Развитие новой региональной этнокультуры, имеющей свои особенности. Вышивка крестом и гладью. Геометрический орнамент и геометризованные формы растений и животных. История искусства вышивания. Разработка опорной схемы-размышления для выполнения проекта "Вышивка крестом". Эскизы альтернативных моделей, банк идей. Орнамент и цвет в кубанской вышивке.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Технология выполнения вышивки. Выполнение идущих сверху вниз горизонтальных рядов крестиков. Выполнение идущих снизу вверх горизонтальных рядов крестиков. Выполнение вертикального ряда крестиков снизу вверх. Вертикальный ряд. Выполнение крестиков в 1 прием. Выполнение горизонтального ряда крестиков. Выполнение вертикального ряда крестиков снизу вверх. Выполнение вертикального ряда крестиков сверху вниз. Диагональное расположение крестов. Обводка вышитых мотивов. Закрепление нитки. Оформление края изделия. Стирка и глажение вышитых изделий. Оформление вышивки в рамку.

**Тематическое планирование. ФГОС  
5 класс. ФГОС**

| <b>№</b>                                     | <b>Тема урока</b>  | <b>Содержание урока</b>   | <b>Количество часов</b> |
|--|--|---|-------------------------|
| <b>1-2</b>                                   | <b>Знакомство с требованиями к уроку. Техника безопасности и правилами поведения в кабинете</b><br><br><b>Проектная деятельность на уроках «Технологии»</b>                        | Правила поведения в кабинетах технологии. Техника безопасности. 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 этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию.   | <b>2</b>                |
| <b>Элементы материаловедения (4 ч)</b>       |  |   |                         |
| <b>3-4</b>                                   | <b>Производство текстильных материалов</b><br><br><i>Практические работы №1, 2 «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани», «Определение направления долевой нити в ткани»</i> | Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Долевая (основная) и поперечная (уточная) нити, кромка и ширина ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве. | <b>2</b>                |
| <b>5-6</b>                                   | <b>Свойства текстильных материалов</b><br><br><i>Практическая работа №3 «Изучение свойств тканей из хлопка и льна»</i><br><i>Проект «Фартук для работы на кухне»</i>               |   | <b>2</b>                |
| <b>Конструирование швейных изделий (6 ч)</b> |  |   |                         |
| <b>7-8</b>                                   | <b>Конструирование швейных изделий. Определение размеров швейного изделия.</b><br><br><i>Практическая работа №4 «Снятие мерок для построения чертежа проектного изделия»</i>       | Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Снятие мерок и запись результатов измерений. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой изделия.   | <b>2</b>                |

|   |  |  |          |
|---|--|--|----------|
| 9-10  | <p><b>Построение чертежа швейного изделия</b></p> <p><i>Практическая работа №5 «Построение чертежа швейного изделия»</i></p> | <p>Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона.</p>  | <b>2</b> |
| 11-12   | <p><b>Раскрой швейного изделия</b></p> <p><i>Практическая работа №6 «Раскрой швейного изделия»</i></p>                       | <p>Подготовка выкройки к раскрою. Последовательность и приемы раскроя швейного изделия. Раскрой изделия.</p>   | <b>2</b> |
| <b>Швейные ручные работы (2 ч)</b>                |  |  |          |
| 13-14   | <p><b>Швейные ручные работы</b></p> <p><i>Практическая работа №7 «Изготовление образцов ручных стежков и строчек»</i></p>    | <p>Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иглами, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ.</p>  | <b>2</b> |
| <b>Элементы машиноведения (6 ч)</b>               |  |  |          |
| 15-16   | <p><b>Подготовка швейной машины к работе</b></p>   | <p><i>Основные теоретические сведения.</i><br/>История швейной машины. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.</p> <p>с.116-124</p>  | <b>2</b> |
| 17-18   | <p><b>Приемы работы на швейной машине</b></p> <p><i>Практическая работа №7 «Выполнение образцов машинных швов»</i></p>       | <p><i>Практические работы .</i><br/>Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка. Терминология швейных работ. Выполнение образцов швов.</p> <p>с.125-126</p> | <b>2</b> |
| 19-20   | <p><b>Швейные машинные работы</b></p> <p><b>Влажно-тепловая обработка ткани</b></p>  | <p>Терминология влажно-тепловых работ (ВТО). Технология ВТО.</p> <p>с. 129-130</p>   | <b>2</b> |
| <b>Проект «Фартук для работы на кухне» (10 ч)</b> |  |  |          |
| 21-22   | <p><b>Выполнение проекта «Фартук для работы на кухне»</b></p> <p><b>Технология изготовления швейного изделия</b></p>         | <p><i>Основные теоретические сведения</i><br/>Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Технология пошива фартука, нижнего, боковых, верхнего срезов, обработка пояса. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении</p>   | <b>2</b> |
| 23-24   | <p><b>Обработка накладного кармана</b></p> <p><i>Практическая работа №8</i></p>  |  | <b>2</b> |

|  |  |  |   |
|--|--|--|---|
|  | <i>«Обработка накладного кармана»</i>  | швейных изделий. Подготовка доклада к защите проекта.  |   |
| 25-26  | <b>Обработка нижнего и боковых срезов фартука</b><br><br><i>Практическая работа №9 «Обработка нижнего и боковых срезов фартука»</i>  | <i>Практические работы</i><br>Организация рабочего места. Подбор инструментов и материалов. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. | 2 |
| 27-28  | <b>Обработка верхнего среза фартука притачным поясом</b><br><br><i>Практическая работа №10 «Обработка верхнего среза фартука. Изготовление пояса».</i><br><i>Подготовка к защите проекта</i> |  | 2 |
| 29-30  | <b>Защита проекта «Фартук для работы на кухне»</b>   | Защита проекта «Фартук для работы на кухне»  | 2 |
| <b>ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ ремесла (18 ч)</b>   |  |  |   |
| <b>Декоративно-прикладное изделие для кухни (8 ч)</b>                          |  |  |   |
| 31-32  | <b>Декоративно-прикладное изделие для кухни</b>  | <i>Основные теоретические сведения</i><br>Традиционные виды рукоделия и декоративно - прикладного творчества. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме, интерьере. Знакомство с видами лоскутной пластики. Композиция, цвет в лоскутном шитье. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Подготовка доклада к защите проекта. с.142-148  | 2 |
| 33-34  | <b>Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства</b>  |  | 2 |
| 35-36  | <b>Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте.</b>   |  | 2 |
| 37-38  | <b>Лоскутное шитье. Технологии лоскутного шитья.</b>   |  | 2 |
| <b>Творческий проект «Изделие в технике лоскутного шитья для кухни» (10 ч)</b> |  |  |   |
| 39-40  | <i>Практическая работа №11 «Изготовление образца изделия из лоскутов»</i>  | <i>Практические работы</i><br>Зарисовка традиционных орнаментов лоскутной пластики, определение колорита и материалов для шитья изделия.   | 2 |
| 41-42  | <b>Лоскутное шитье. Обоснование творческого проекта</b>  | Организация рабочего места. Выполнение эскизов прихватки, выполнение раскроя по эскизам.   | 2 |
| 43-44  | <b>Выполнение проекта. Практическая работа №12 «Стачивание деталей изделия»</b>  | <i>Практическая работа «Стачивание деталей изделия»</i><br><br>Подготовка проекта к защите.  | 2 |
| 54-46  | <b>Подготовка проекта к защите</b>   | Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни».<br>Итоговый урок   | 2 |
| 47-48  | <b>Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни».</b><br><b>Итоговый урок</b>   |  | 2 |
| <b>ОФОРМЛЕНИЕ ИНТЕРЬЕРА (4 ч)</b>  |  |  |   |

|                         |   |   |   |
|-------------------------|---|---|---|
| 49-50                   | <p><b>Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера.</b></p> <p><b>Интерьер жилых помещений и их комфортность.</b></p> <p><b>Современные стили в интерьере.</b></p> | <p><i>Основные теоретические сведения</i></p> <p>Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера произведениями декоративно-прикладного искусства. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Размещение оборудования на кухне. Творческий проект «Кухня моей мечты». Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.</p> <p><i>Практические работы</i></p> <p>Творческий проект «Кухня моей мечты». Выполнение эскиза интерьера кухни. Защита проекта.</p> | 2 |
| 51-52                   | <p><i>Творческий проект «Кухня моей мечты».</i></p> <p><b>Выполнение эскиза интерьера кухни. Защита проекта.</b></p> <p><b>С.170</b></p>                                  |   | 2 |
| <b>КУЛИНАРИЯ (16 ч)</b> |   |   |   |
| 53-54                   | <p><b>Санитария и гигиена</b></p>   | <p><i>Основные теоретические сведения</i></p> <p>Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд. Правила мытья посуды. Безопасные приемы работы на кухне.</p> <p><i>Практические работы</i> Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах. штриховых кодов на упаковке.</p> <p>С. 50</p>   | 2 |

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
| 55-56                                       | Здоровое питание                            | <p><i>Основные теоретические сведения</i><br/>         Понятие о процессе пищеварения.<br/>         Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах.<br/>         Пищевая пирамида. Первая помощь при пищевых отравлениях.<br/> <i>Практические работы</i> Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах.<br/>         Работа с пищевой пирамидой<br/>         С. 58-68</p>   | 2 |
| <b>Технология приготовления пищи (12 ч)</b> |   |   |   |
| 57-58                                       | Бутерброды, горячие напитки                 | <p><i>Основные теоретические сведения</i><br/>         Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Требования к качеству бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.<br/> <i>Практические работы</i> Составление технологических карт приготовления бутербродов. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов.<br/>         Подбор ножей и разделочных досок.<br/>         Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.</p> <p><b>68-77</b></p> | 2 |
| 59-60                                       | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий | <p><i>Основные теоретические сведения</i> Виды круп, бобовых и макаронных изделий.<br/>         Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы В.<br/>         Причины увеличения веса и объема при варке.<br/> <i>Практические работы</i> Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий; приготовление блюда.<br/>         Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий. Чтение маркировки, штриховых кодов на упаковке.</p>                               | 2 |

|       |   |   |          |
|-------|---|---|----------|
| 61-62 | <b>Блюда из овощей</b>                                      | <p><i>Основные теоретические сведения</i> Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей, содержание нитратов. Назначение, виды и технология механической и тепловой кулинарной обработки овощей. Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.</p> <p><i>Практические работы</i> Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности</p> | <b>2</b> |
| 63-64 | <b>Блюда из яиц</b>   | <p><i>Основные теоретические сведения</i> Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Способы варки яиц.</p> <p><i>Практические работы</i> Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюд из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.</p>   | <b>2</b> |
| 65-66 | <b>Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.</b> | <p><i>Основные теоретические сведения</i> Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Правила защиты проекта.</p> <p><i>Практические работы</i> Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.</p>  | <b>2</b> |
| 67-68 | <b>Творческий проект «Воскресный завтрак в моей семье»</b>  | Защита проекта.   | <b>2</b> |



## Тематическое планирование 6 класс. ФГОС

| № урока  | Тема урока  | Содержание урока  | Количество часов |
|--|---|---|------------------|
| 1-2  | Вводный урок  | Вводный урок. Правила поведения в кабинетах технологии. Правила техники безопасности.   | 2                |
| <b>Оформление интерьера (10ч.)</b>                   |   |   |                  |
| 3-4  | Планировка и интерьер жилого дома   | <i>Основные теоретические сведения</i><br>Планировка жилого дома. Экологичные материалы.  | 2                |
| 5-6  | Зонирование помещений жилого дома   | Зонирование помещений жилого дома. Композиция в интерьере: виды композиции, ритм. Декоративное оформление интерьера (цвет, отделочные материалы, текстиль). | 2                |
| 7-8  | Комнатные растения, разновидности, технология выращивания<br><br>Обоснование проекта «Растения в интерьере жилого дома» | Использование комнатных растений в интерьере, их декоративная ценность и влияние на микроклимат помещения.  | 2                |
| 9-10   | Творческий проект «Растения в интерьере жилого дома»  | <i>Практическая работа</i><br>Творческий проект «Растения в интерьере комнаты».   | 2                |
| 11-12  | Защита проекта «Растения в интерьере жилого дома»   | Защита проекта  | 2                |
| <b>Кулинария (12ч)</b>                               |   |   |                  |
| <b>Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (4 ч)</b> |   |   |                  |
| 13-14  | Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря   | <i>Основные теоретические сведения</i><br>Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря.  | 2                |

|  |  |   |   |
|--|--|---|---|
|  |  | Возможности кулинарного использования рыбы разных видов. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции.<br><b>С.47-53</b>  |   |
| 15-16  | <b>Практическая работа №1 «Приготовление блюда из рыбы»</b>                                  | <i>Практические работы</i><br>Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы.<br><br><b>С. 50-53</b> | 2 |
| <b>Блюда из мяса и мясных продуктов (4 ч)</b>                    |  |   |   |
| 17-18  | <b>Мясо. Пищевая ценность, технология первичной и тепловой кулинарной обработки мяса</b>     | <i>Основные теоретические сведения</i><br>Понятие о пищевой ценности мяса. Виды мяса и мясных продуктов. Технология подготовки мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Технология разделки и приготовления блюд из птицы.<br><b>С.50-53</b>                                    | 2 |
| 19-20  | <b>Практическая работа №2 «Приготовление блюда из мяса»</b>                                  | <i>Практические работы</i><br>Определение доброкачественности мяса. Приготовление блюд из мяса. Приготовление блюд из птицы.  | 2 |
| <b>Приготовление первых блюд (1ч)</b>                            |  |   |   |
| 21   | <b>Супы. Технология приготовления первых блюд</b>  | <i>Основные теоретические сведения</i><br>Технология приготовления первых блюд. Классификация супов.<br><i>Практическая работа</i><br>Приготовление заправочного супа.  | 1 |
| <b>Сервировка стола к обеду. Этикет (1 ч)</b>                    |  |   |   |
| 22   | <b>Сервировка стола к обеду. Этикет. Творческий проект «Приготовление воскресного обеда»</b> | <i>Основные теоретические сведения</i><br>Понятие о калорийности продуктов. Правила сервировки стола к обеду. Правила поведения за столом.<br><br>54-55   | 1 |
| <b>Творческий проект «Приготовление воскресного обеда» (2 ч)</b> |  |   |   |
| 23-24  | <b>Практическая</b>  | Защита проектов   | 2 |

|   |  |   |   |
|---|--|---|---|
|   | <i>работа №3 Творческий проект «Приготовления воскресного обеда»</i>   |   |   |
| <b>Создание изделий из текстильных материалов (30ч)</b> |  |   |   |
| <b>Элементы материаловедения (1ч)</b>                   |  |   |   |
| 25  | <b>Элементы материаловедения</b>   | <i>Основные теоретические сведения</i><br>Текстильные материалы из химических волокон и их свойства. Способы получения химических волокон.<br><i>Практическая работа</i><br>Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.<br>С.85-88 | 1 |
| <b>Конструирование швейных изделий (11ч)</b>            |  |   |   |
| 26  | <b>Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом.</b><br><br><b>Проект «Наряд для семейного обеда»</b>   | <i>Основные теоретические сведения</i><br>Виды плечевой одежды. Традиционная плечевая одежда (национальный костюм).<br>С.88-100   | 1 |
| 27-28   | <b>Конструирование швейных изделий. Определение размеров швейного изделия</b><br><br><i>Практическая работа №4 «Снятие мерок и запись результатов измерений»</i> | <i>Основные теоретические сведения</i><br>Общие правила снятия мерок для построения чертежа плечевой одежды.<br><i>Практическая работа</i><br>Снятие мерок и запись результатов измерений.<br>С.88-100  | 2 |
| 29-30   | <i>Практическая работа №5 «Построение чертежа швейного изделия (в масштабе)»</i>   | <i>Практическая работа</i><br>Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4<br><br>С. 88-100   | 2 |
| 31-32   | <i>Практическая работа №6 «Построение чертежа швейного изделия (в натуральную величину)»</i>   | <i>Практическая работа</i><br>Построение чертежа швейного изделия в натуральную величину по своим меркам.<br>С.88-100   | 2 |
| 33-34   | <b>Моделирование плечевой одежды</b><br><br><i>Практическая работа №7 «Моделирование плечевой одежды и подготовка выкроек к раскрою»</i>                         | <i>Практическая работа</i><br>Моделирование швейного изделия.<br>С.88-100   | 2 |
| 35-36   | <b>Раскрой швейного</b>  | <i>Практическая работа.</i> Раскрой плечевого швейного изделия.   | 2 |

|  |  |  |   |
|--|--|--|---|
|  | изделия<br><br><i>Практическая работа №8 «Раскрой плечевого швейного изделия»</i>  |  |   |
| <b>Швейные ручные работы (2 ч)</b>               |  |  |   |
| 37-38  | <b>Швейные ручные работы</b><br><br><i>Практическая работа №9 «Изготовление образцов ручных швов»</i>  | <i>Основные теоретические сведения</i><br>Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе со швейными иглками, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ.<br><i>Практическая работа</i><br>Изготовление образцов ручных стежков и строчек. | 2 |
| <b>Элементы машиноведения (2 ч)</b>              |  |  |   |
| 39-40  | <b>Приспособления к швейной машине. Машинная игла</b><br><br><i>Практическая работа №10 «Замена швейной иглы. Выполнение образцов швов (обтачного и обтачного в кант)»</i> | <i>Основные теоретические сведения</i><br>Машинные иглы: устройство, подбор, замена. Дефекты машинной строчки и их устранение. Уход за швейной машиной. Приспособления к швейной машине.<br><i>Практическая работа</i><br>Замена швейной иглы. Выполнение образцов швов (обтачного и обтачного в кант).<br><br>С.100-104   | 2 |
| <b>Проект «Наряд для семейного обеда» (12 ч)</b> |  |  |   |
| 41-42  | <i>Практическая работа №11 «Подготовка к примерке и примерка изделия»</i>  | <i>Основные теоретические сведения</i><br>Примерка швейного изделия и устранение дефектов. Подготовка доклада к защите проекта.<br><i>Практическая работ</i><br>Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани.. Контроль и оценка качества готового изделия. С.104-111   | 2 |
| 43-44  | <i>Практическая работа №12 «Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов»</i>   | <i>Практическая работа.</i> Обработка плечевых, боковых срезов.  | 2 |
| 45-46  | <b>Обработка горловины</b>   | <i>Практическая работа.</i> Способы обработки проймы и горловины,  | 2 |

|   |  |  |   |
|---|--|--|---|
|   | <b>швейного изделия</b><br><i>Практическая работа №13 «Обработка горловины проектного изделия»</i>                           | застежек.<br><i>Практическая работа.</i> Обработка горловины швейного изделия. Выкраивание подкройной обтачки  |   |
| 47  | <b>Технология обработки боковых срезов швейного изделия</b><br><i>Практическая работа №14 «Обработка боковых срезов»</i>     | <i>Практическая работа.</i> Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.  | 1 |
| 48  | <b>Обработка нижнего среза швейного изделия</b><br><i>Практическая работа №15 «Обработка нижнего среза швейного изделия»</i> | <i>Практическая работа.</i> Обработка нижнего среза швейного изделия.  | 1 |
| 49-50   | <b>Окончательная отделка изделия. Подготовка к защите проекта «Наряд для семейного обеда»</b>                                | <i>Практическая работа.</i> Контроль и оценка качества готового изделия. Подготовка доклада к защите проекта.  | 2 |
| 51-52   | <b>Защита проекта «Наряд для семейного обеда»</b>  | Защита проекта   | 2 |
| <b>Художественные ремесла (18ч)</b>                                   |  |  |   |
| <b>Вязание крючком и спицами (8 ч)</b>                                |  |  |   |
| 53-54   | <b>Ассортимент вязаных изделий в современной моде. Инструменты и материалы для вязания</b>                                   | <i>Основные теоретические сведения</i><br>Ассортимент вязаных изделий в современной моде. Инструменты и материалы для вязания. Схемы для вязания, условные обозначения.<br><i>Практические работы</i><br>Подбор крючка и спиц в соответствии с пряжей. Основные способы вязания крючком полотна, по кругу. Набор петель спицами, вязание лицевых и изнаночных петель, кромочных петель. Закрытие петель последнего ряда.<br>с. 128-150 | 2 |
| 55-56   | <b>Основные виды петель при вязании крючком</b>  |  | 2 |
| 57-58   | <b>Вязание по кругу</b>  |  | 2 |
| 59-60   | <b>Вязание спицами. Основные приемы вязания</b>  |  | 2 |
| <b>Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами» (8 ч)</b> |  |  |   |
| 61-62   | <b>Выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами»</b>   | <i>Основные теоретические сведения</i><br>Схемы для вязания, условные обозначения.   | 2 |

|       |  |  |   |
|-------|--|--|---|
| 63-64 | Выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами»            | <i>Практические работы.</i> Подбор крючка и спиц в соответствии с пряжей. Основные способы вязания крючком полотна, по кругу. Набор петель спицами, вязание лицевых и изнаночных петель, кромочных петель. Закрытие петель последнего ряда. Создание схем для вязания с помощью компьютера. Выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами». | 2 |
| 65-66 | Подготовка проекта к защите  |  | 2 |
| 67-68 | Защита проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами». Итоговый урок | Защита проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами».   | 2 |

#### Тематическое планирование 7класс. ФГОС

| № урока  | Тема урока   | Содержание урока  | Количество часов |
|--|--|---|------------------|
| 1-2  | Вводное занятие  | Вводный урок. Правила поведения в кабинетах технологии. Правила техники безопасности.   | 2                |
| <b>Создание изделий из текстильных материалов (28ч.) (10ч.)</b>        |  |   |                  |
| <b>Материаловедение (2 ч.)</b>   |  |   |                  |
| 3-4  | Текстильные материалы из волокон химического происхождения<br><br><i>Пр. работа №1<br/>Определение сырьевого состава химических тканей и их свойства</i> | Технологии производства тканей из химических волокон и их свойства. Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей.<br><br>Определение состава тканей по их свойствам; подбор тканей для изготовления швейных изделий.<br><br>*Новейшие технологии в производстве современных тканей. | 2                |
| <b>Конструирование, моделирование(6ч.) Проектная деятельность(2ч.)</b> |  |   |                  |
| 5-6  | Конструирование поясной одежды   | Виды поясной одежды, правила измерения и условные обозначения для построения чертежа поясного изделия (юбка, брюки, юбка-брюки) Понятие о поясной одежде. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.   | 2                |

|       |  |   |   |
|-------|--|---|---|
|       | <i>Пр. работа №2 Снятие мерок для построения чертежа поясного швейного изделия</i>   | Снятие мерок и запись с помощью условных сокращений. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.   |   |
| 7-8   | <i>Пр. работа №3 Построение чертежа юбки в М1:4</i><br><br><i>Пр. работа №4 Построение чертежа юбки в натуральную величину по своим меркам</i> | Общие правила построения чертежей швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину.<br><br>Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.  | 2 |
| 9-10  | <b>Моделирование поясной одежды</b><br><br><i>Пр. работа №5 Моделирование юбки в соответствии с выбранным фасоном</i>                          | 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.<br><br>Моделирование юбки. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою. Способы моделирования поясной одежды. Выполнение моделирования швейного изделия в соответствии с замыслом выбранного фасона<br><br>*Швейные профессии: швея, портной, закройщик, технолог, дизайнер, модельер. | 2 |
| 11-12 | <b>Творческий проект «Праздничный наряд»</b><br><b>Обоснование проекта</b>   | Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Алгоритм учебного проектирования, технологическая последовательность изготовления швейного изделия   | 2 |

| <b>Кулинария (14ч.)</b> |  |   |   |
|-------------------------|--|---|---|
| 13-14                   | <b>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 | 2 |

|       |   |   |   |
|-------|---|---|---|
|       |   | <p>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. Санитарно-гигиенические требования, безопасные приемы работы на кухне. Питательная ценность молочных и кисломолочных продуктов, технологии приготовления блюд из молока и творога.</p> <p>Правила безопасной работы на кухне, знать технологию приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов.</p> <p><i>Лабораторная работа.</i> Определение качества молока и молочных продуктов.</p> <p>Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.</p> |   |
| 15-16 | <p><b>Изделия из жидкого теста. Виды теста и выпечки</b></p> <p><i>Пр. работа №6<br/>Приготовление блюд из жидкого теста, творога</i></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.</p> <p>Требования предъявляемые к качеству продуктов для выпечки изделий из жидкого теста, к качеству посуды и инвентаря; технология приготовления блинов, блинчиков, оладий.</p> <p>Определение качества мёда.<br/>Приготовление изделий из жидкого теста.<br/>Выпекание изделия из жидкого теста с соблюдением технологии приготовления</p> <p>*Кондитер – призвание или профессия?</p>  | 2 |
| 17-18 | <p><b>Изделия из пресного слоеного теста.<br/>Изделия из песочного теста</b></p>  | <p>Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки.</p> <p>Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий.</p>   | 2 |



|       |  |  |   |
|-------|--|--|---|
|       |  | <p>Виды изделий из них. Рецепт и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.</p> <p>Виды теста, технология приготовления различных изделий из теста.</p> <p>Составление технологической карты приготовления изделий из слоеного теста и песочного теста</p>  |   |
| 19-20 | <p><i>Пр. работа №7</i><br/><b>Приготовление изделий из слоеного и песочного теста</b></p>   | <p>Приготовление изделий из пресного слоёного теста.</p> <p>Приготовление изделий из песочного теста.</p> <p>Технологии приготовления изделий из слоеного и песочного теста, правила безопасного труда, санитарно-гигиенические нормы.</p> <p>Приготовление песочного и слоеного (быстрого) теста, разделка, выпечка изделий, соблюдая санитарно-гигиенические нормы, правила безопасных приемов работы на кухне</p>   | 2 |
| 21-22 | <p><b>Технологии приготовления сладостей, десертов, напитков.</b></p> <p><i>Пр. работа №8</i><br/><b>Приготовление сладких блюд и напитков</b></p> | <p>Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепт и технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий. Способы приготовления сладостей, десертов, сладких напитков, требования к качеству готового блюда.</p> <p>Приготовление сладких блюд и напитков.</p>  | 2 |
| 23-24 | <p><b>Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.</b></p> <p><b>Групповой творческий проект « Праздничный сладкий стол»</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>Разработка меню.</p> <p>Приготовление блюд для праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола.</p> <p>Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.</p> <p>Калорийность продуктов, сервировка сладкого стола, правила этикета при</p> | 2 |

|  |  |   |   |
|--|--|---|---|
|  | <b>Разработка меню</b>   | подаче и употреблении десертов, фруктов, пирожных, этапы выполнения проекта<br><br>*Профессия официант – бармен.  |   |
| 25-26  | <b>Выполнение и защита творческого проекта</b><br><br><b>« Праздничный сладкий стол»</b>                           | Правила сервировки праздничного стола, правила защиты проекта. Приготовление сладких блюд, десертов, сервировка стола, защита проекта   | 2 |
| <b>Создание изделий из текстильных материалов (28ч.) (18ч)</b> |  |   |   |
| 27-28  | <b>Швейные ручные работы</b><br><br><i>Практическая работа №9 «Изготовление образцов ручных швов». Т/Б</i>         | Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. Приемы выполнения ручных работ, терминологии, правила безопасной работы. Выполнение прямых, косых, крестообразных стежков для подшивания изделий   | 2 |
| 29-30  | <b>Технология машинных работ</b><br><br><i>Практическая работа №10 «Изготовление образцов машинных швов». Т/Б</i>  | 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. Приспособления к швейной машине, терминологии, применяемые при выполнении машинных работ, правила безопасного труда на швейной машине.<br><br>Изготовление образцов ручных и машинных работ.<br>Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией. Обработка складок.<br>Выполнение образцов швов с использованием различных приспособлений к швейной машине | 2 |
| 31-32  | <b>Раскрой поясного швейного изделия</b><br><br><i>Практическая работа №10 «Раскрой поясного швейного изделия»</i> | 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.<br>Приемы и последовательность раскроя поясного швейного изделия.<br><br>Подготовка выкройки и ткани к раскрою, раскладка выкроек на ткани, выкраивание деталей швейного изделия, дублирование необходимых деталей клеевой прокладкой   | 2 |

|                                      |   |  |   |
|--------------------------------------|---|--|---|
|                                      |   | *Игра «Я – закройщик»  |   |
| 33-34                                | <b>Примерка поясного изделия, выявление дефектов</b><br><br><i>Практическая работа №11 «Дублирование деталей юбки»</i>                          | Правила подготовки кроя к первой примерке и способы устранения дефектов<br><br>Выполнение первой примерки изделия, выявление и устранение дефектов, дублирование деталей кроя клеевой прокладкой   | 2 |
| 35-36                                | <i>Практическая работа №12 «Обработка среднего (бокового) шва юбки с застежкой «молния»»</i>  | Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технологии втачивания застёжки «молния», применяемые приспособления. Выполнение обработки среднего (бокового) швов застёжкой «молния»                     | 2 |
| 37-38                                | <i>Практическая работа №13 «Обработка складок, вытачек»</i>   | Технология обработки складок, вытачек. Выполнение обработки складок, вытачек.  | 2 |
| 39-40                                | <i>Практическая работа №14 «Обработка верхнего среза притачным поясом»</i><br><br><i>Практическая работа №15 «Обработка нижнего среза юбки»</i> | Технологии обработки верхнего среза юбки притачным поясом, технологии обработки нижнего среза юбки потайными стежками<br><br>Обработка верхнего среза поясом, нижнего среза юбки потайными стежками  | 2 |
| 41-42                                | <b>ВТО готового изделия. Контроль качества изделия. Подготовка к защите проекта</b>   | Алгоритм учебного проектирования, технологическая последовательность изготовления швейного изделия. Анализ результатов и качества выполненной работы   | 2 |
| 43-44                                | <b>Защита проекта «Праздничный наряд»</b><br><br><b>Контроль и самооценка изделия</b>   | Правила защиты проекта.<br><br>Анализ достоинства и недостатков проекта по предложенным критериям, защита проекта  | 2 |
| <b>Художественные ремесла (20ч.)</b> |   |  |   |
| 45-46                                | <b>Ручная роспись тканей. Технологии росписи ткани в технике холодного батика</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 | 2 |



|                                   |  |  |   |
|-----------------------------------|--|--|---|
| 53-54                             | <b>Виды гладьевых швов</b><br><br><i>Практическая работа №19 «Выполнение образцов швов вышивки гладью»</i> | Технологии выполнения вышивки гладьевыми швами.<br><br>Выполнение вышивки гладьевыми швами   | 2 |
| 55-56                             | <b>Вышивка лентами.</b><br><br><i>Практическая работа №20 «Выполнение образца вышивки лентами»</i>         | Технологии выполнения вышивки лентами.<br><br>Выполнить вышивку лентами. Выполнение образца вышивки атласными лентами  | 2 |
| 57-58                             | <b>Творческий проект «Подарок своими руками»</b><br><br><b>Обоснование проекта</b>                         | Алгоритм учебного проектирования, технологическая последовательность изготовления изделия, декорированного вышивкой. Определение проблемы проекта, цель, задачи, планирование выполнения работы  | 2 |
| 59-60                             | <b>Разработка технологической карты. Выполнение творческого проекта</b>                                    | Виды и технологии вышивок. Разработка узоров вышивки, выполнение вышивки   | 2 |
| 61-62                             | <b>Выполнение творческого проекта. Подготовка проекта к защите</b>   | Алгоритм учебного проектирования, технологическая последовательность изготовления изделия. Анализ результатов и качества выполненной работы  | 2 |
| 63-64                             | <b>Защита проекта «Подарок своими руками».</b><br><br><b>Подведение итогов</b>                             | Правила защиты проекта. Анализ достоинств и недостатков проекта по предложенным критериям. Защита проекта  | 2 |
| <b>Интерьер жилого дома (4ч.)</b> |  |  |   |
| 65                                | <b>Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере</b>                              | 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.<br>Требования к уровню освещения, типам и видам светильников; способах размещения коллекций<br>Типы | 1 |

|       |   |   |   |
|-------|---|---|---|
|       |   | <p>освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное.</p> <p>Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере.<br/>*Профессия дизайнер интерьера.</p>  |   |
| 66    | <p><b>Гигиена жилища.<br/>Бытовые приборы для уборки помещения</b></p>                | <p>. 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.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к помещению, бытовым приборам для уборки помещений и создания микроклимата.<br/><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i></p> <p>Подбор моющих средств для уборки помещения.</p> <p>Составление плана уборки помещения, выполнение с использованием бытовых приборов</p> | 1 |
| 67-68 | <p><b>Творческий проект «Умный дом».</b></p> <p><b>Защита творческого проекта</b></p> | <p>Цели, задачи, этапы проектирования.</p> <p>Защита проекта</p>  | 2 |

### 8 класс (34 часа)

| №  | Тема урока  | Содержание урока   | Кол-во часов |
|----|---|--|--------------|
| 1. | <p><b>Раздел кулинария.</b><br/>Тема1. Блюда национальной кухни</p> | <p>Традиции питания в культуре жителей Свердловской области: традиции доброты и гостеприимства. Основные направления в области технологии приготовления блюд Свердловской кухни. Развитие современной Свердловской кухни. Классификации ассортимента и рецептур блюд. Технология приготовления блюд. Дизайн и оформление блюд кухни. Правила техники безопасности.</p> | 3            |

|   |  |   |   |
|---|--|---|---|
|   |  | <i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Приготовление блюд национальной кухни  | 1 |
|   | Тема2. <u>Заготовка продуктов</u>  | Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Сохранность питательных веществ в соленых и квашеных овощах.<br>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. | 4 |
|   |  | <i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Первичная обработка овощей перед засолкой. Подготовка тары. Определение количества соли и специй. Засолка огурцов или томатов. Квашение капусты.<br><br>*Производство пищевых продуктов. Профессия засольщик овощей.   | 2 |
| 2 | <b>Раздел «Технологии домашнего хозяйства»</b><br><b>Тема 1. <u>Тема.</u></b><br><b><u>Экология жилища</u></b> | Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации.<br><br>*Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища.   | 2 |
|   |  | <i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении.<br>Ознакомление с системой фильтрации воды. Изучение конструкции водопроводных смесителей.  | 3 |

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
|   | <p>Тема 2.<br/><b><u>Водоснабжение и канализация в доме</u></b></p>                   | <p>Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном 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.</p> <p>*Экологические проблемы, связанные с их утилизацией.</p>  | 3 |
|   |   | <p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.</p>  | 2 |
| 3 | <p><b>Раздел «Электротехника»</b><br/><b><u>Тема1. Бытовые электроприборы</u></b></p> | <p>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.</p> <p>Отопительные электроприборы. Назначение, устройство, правила эксплуатации рефлектора, воздухонагревателя, масляного обогревателя (радиатора). Экономия электроэнергии при пользовании отопительными приборами. Устройство и принцип действия электрического фена для сушки волос.</p> <p>Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств.</p> <p>Электронные приборы: телевизоры, DVD-плееры, музыкальные</p> | 4 |



|  |   |   |   |
|--|---|---|---|
|  |   | <p>центры, компьютеры, часы и др. Сокращение их срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения.</p>   |   |
|  |   | <p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> 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.</p>   | 1 |
|  | <p><b><u>Тема 2 .</u></b><br/><b><u>Электромонтажные</u></b><br/><b><u>и сборочные</u></b><br/><b><u>технологии</u></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.</p> <p>Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Приёмы монтажа и соединений установочных проводов и установочных изделий.</p> <p>Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.</p> <p>*Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.</p> | 2 |

|  |   |  |   |
|--|---|--|---|
|  |   | <p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Чтение простой электрической схемы. Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследование работы цепи при различных вариантах её сборки.</p> <p>Электромонтажные работы: ознакомление с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнение упражнений по механическому оконцеванию, соединению и ответвлению проводов.</p> <p>Изготовление удлинителя. Использование пробника для поиска обрыва в простых электрических цепях.</p>  | 2 |
|  | <p>Тема 3.<br/> <b><u>Электротехнические устройства с элементами автоматики</u></b></p> | <p>Принципы работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей. Схема квартирной электропроводки. Подключение бытовых приёмников электрической энергии.</p> <p>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.</p> <p>Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.</p> <p>Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.</p> <p>*Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и</p> | 2 |

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
|   |   | <p>обслуживанием электротехнических и электронных устройств.</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Изучение схем квартирной электропроводки. Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц. Изучение устройства и принципа работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.</p>  | 1 |
| 4 | <p><b>Раздел</b><br/><b>«Художественные ремёсла».</b><br/><b>Тема</b><br/><b><u>Вышивание</u></b></p> | <p><b>1.</b></p> <p>Знакомство с видами творчества и его направлениями. Из истории русской вышивки. Из истории западноевропейской вышивки. Знакомство с одеждой кубанского казачества. Вышивка в одежде. Развитие новой региональной этнокультуры, имеющей свои особенности. Вышивка крестом и гладью. Геометрический орнамент и геометризованные формы растений и животных. История искусства вышивания. Разработка опорной схемы-размышления для выполнения проекта "Вышивка крестом". Эскизы альтернативных моделей, банк идей. Орнамент и цвет в кубанской вышивке.</p> <p>* Вышивка как вид народного изобразительного искусства славянского населения России.</p> | 1 |
|   |   | <p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Технология выполнения вышивки. Выполнение идущих сверху вниз горизонтальных рядов крестиков. Выполнение идущих снизу вверх горизонтальных рядов крестиков. Выполнение вертикального ряда крестиков снизу вверх. Вертикальный ряд. Выполнение крестиков в 1 прием. Выполнение горизонтального ряда крестиков. Выполнение вертикального ряда крестиков снизу вверх. Выполнение вертикального ряда крестиков сверху вниз. Диагональное расположение крестов. Обводка вышитых мотивов. Закрепление нитки. Оформление края изделия. Стирка и глажение вышитых изделий. Оформление вышивки в рамку.</p>             | 1 |

## **Организация специальных условий получения образования обучающихся с ОВЗ (задержка психического развития)**

### ***Организация деятельности на уроке.***

- Важны внешние мотивирующие подкрепления.
- Учебный материал должен подноситься небольшими дозами, его усложнение следует осуществлять постепенно.
- Создание ситуации успеха на занятии.
- Благоприятный климат на уроке.
- Опора на эмоциональное восприятие.
- Введение физминуток через 15-20 минут.
- Оптимальная смена видов заданий (познавательных, вербальных, игровых и практических).
- Синхронизация темпа урока с возможностями ученика.
- Точность и краткость инструкции по выполнению задания.
- Поэтапное обобщение проделанной на уроке работы, связь обучения с жизнью, постоянное управление вниманием.
- При планировании уроков использовать игровые моменты. Использовать яркую наглядность, применять ИКТ.

### ***Для повышения эффективности обучения учащихся с ЗПР создаются специальные условия:***

- Ребенок сидит в зоне прямого доступа учителя.
- Следует давать ребенку больше времени на запоминание и отработку учебных навыков.
- Индивидуальная помощь в случаях затруднения.
- Дополнительные многократные упражнения для закрепления материала.
- Более частое использование наглядных дидактических пособий и индивидуальных карточек, наводящих вопросов, алгоритмов действия, заданий с опорой на образцы.

### ***Вариативные приемы обучения.***

- Повтор инструкции.
- Альтернативный выбор (из предложенных вариантов правильный).
- Речевой образец или начало фразы.
- Демонстрация действий.
- Подбор по аналогии, по противопоставлению.
- Чередование легких и трудных заданий (вопросов).
- Совместные или имитационные действия.

На уроках используются **методы и приемы по формированию универсальных учебных действий** у данного ребенка. Это регулятивные универсальные учебные действия, к ним относятся следующие умения:

- умение действовать по плану;
- преодоление импульсивности, произвольности;
- умение оценивать правильность выполненного действия;
- умение вносить коррективы в результат.
- обучение ориентировке в задании, планированию предстоящей работы.
- обучение выполнению предстоящей работы в соответствии с наглядным образцом и (или) словесными указаниями учителя.
- обучение самоконтролю и самооценке в деятельности.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575959

Владелец Калиенко Рената Фёдоровна

Действителен с 25.02.2021 по 25.02.2022