**ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

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

• проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;

• выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;

• развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;

• самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;

• становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;

• планирование образовательной и профессиональной карьеры;

• осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

• бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

• готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;

• самооценка готовности к предпринимательской деятельности.

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

• алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

• определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;

• комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;

• проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;

• поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;

• самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;

• виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;

• приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

• выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;

• выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;

• использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;

• согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;

• объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

• оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

• диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;

• обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;

• соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

**3. Предметными результатами освоения учащимися основной школы программы «Технология» являются:**

**В познавательной сфере:**

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

• оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

• ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;

• владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;

• классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;

• распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;

• владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;

• владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства.

**В трудовой сфере:**

• планирование технологического процесса и процесса труда;

• подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;

• проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;

• подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

• проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

• выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;

• соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

• соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

• обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;

• выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

• подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;

• контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;

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

• документирование результатов труда и проектной деятельности;

• расчет себестоимости продукта труда;

• примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

**В мотивационной сфере:**

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

• оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;

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

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

• осознание ответственности за качество результатов труда;

• наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

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

**В эстетической сфере:**

**•** дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;

• моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;

• эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;

• рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды**.**

**В коммуникативной сфере:**

• формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;

• выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;

• оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;

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

• разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;

• потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

**В физиолого-психологической сфере:**

• развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

**Планируемые результаты изучения учебного предмета «Технология»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Раздел** | **Выпускник научится** | **Выпускник получит возможность научиться** |
| **«Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития»** | - называть и характеризовать актуальны управленческие информационные технологии, технологии производства и обработки машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии; называть и характеризовать перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;- объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;- проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов. | - приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере. |
| **«Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся»** | следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта; оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности; прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты; проводить оценку и испытание полученного продукта; описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения; анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации; проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов | - выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;- модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;- оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии. |
| **«Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения»** | характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития, характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития, разъяснять социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда, характеризовать группы предприятий региона проживания, характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения, анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений, анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории, анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности, получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников, получит опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда. | - предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;- анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере. |
| **«Электротехника»** | -разбираться в бытовых кухонных электроприборах, электроприборах для выполнения швейных работ, правилах эксплуатации их с соблюдением техники безопасности;-разбираться в видах освещения жилых помещений, создавать планировку жилого помещения учитывая особенности общего и местного электроосвещения и правила безопасности. | составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет):осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники. |
| **«Кулинария»** | - самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы. | составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма; выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом; определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека; выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека. |
| **«Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»** | - изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;-выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий. | выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий; определять и исправлять дефекты швейных изделий; выполнять художественную отделку швейных изделий; изготовлять изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов; определять основные стили одежды и современные направления моды. |
| **«Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»** | - планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;-представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите. | организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий; о презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вари ант рекламы для продукта труда. |
| **«Художественные ремёсла»** | -анализировать особенности декоративно- прикладного искусства народов России; находить и предоставлять информацию о народных промыслах своего региона; о способах и материалах украшения праздничной одежды в старину; зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию.-различать виды техники лоскутного шитья; изготовлять шаблоны и картона или плотной бумаги; подбирать ткань для создания лоскутного изделия; изготавливать изделия в лоскутной технике.-находить и предоставлять информацию об истории вязания; подбирать крючок и нитки для вязания; изучать материалы и инструменты для вязания; вязать образцы крючком по схемам; зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия; знакомиться с профессией вязальщица. | выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка,  одежды,  декоративного  панно;создавать графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора;изучать различные  виды   техники  лоскутного шитья; разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора;  изготовлять  шаблоны из картона или плотной бумаги; подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия; изготовлять образцы лоскутных узоров;разрабатывать узор для вязанного изделия, осваивать различные техники вязания;вязать образцы спицами. |

**Содержание учебного предмета.**

Основным видом деятельности учащихся в 5-7 классах, изучающих пред­мет «Технология» по направлению «Технологии сервиса», является проектная деятельность. В течение учебного года уча­щиеся выполняют четыре проекта в рамках содержания четырёх разделов программы: «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов» и «Художественные ремёсла», а к концу учебного года — ком­плексный творческий проект, объединяющий проекты, выпол­ненные по каждому разделу. По каждому разделу учащиеся изучают основной теоретиче­ский материал, осваивают необходимый минимум технологиче­ских операций, которые в дальнейшем позволяют выполнить творческие проекты.

Основными видами деятельности учащихся в 8 классе, изучающих предмет «Технология», является устный и письменный опрос, проектная деятельность, тестовые задания, упражнения, самостоятельная работа. В течение года учащиеся знакомятся с содержанием основных разделов программы: «Общая технология», «Технологии домашнего хозяйства», «Социально-экономические технологии», «Исследовательская и опытническая деятельность». По каждому разделу учащиеся изучают основной теоретиче­ский материал, осваивают необходимый минимум технологиче­ских операций, которые в дальнейшем позволяют выполнить упражнения, самостоятельные работы, опросы и тестовые задания, а также творческие проекты.

Новизной данной программы является использование в обу­чении школьников информационных и коммуникационных тех­нологий, позволяющих расширить кругозор обучающихся за счёт обращения к различным источникам информации, в том числе сети Интернет; применение при выполнении творческих про­ектов текстовых и графических редакторов, компьютерных про­грамм, дающих возможность проектировать интерьеры, выпол­нять схемы для рукоделия, создавать электронные презента­ции.

В содержании программы сквозной линией проходят вопро­сы экологического и эстетического воспитания школьников, знакомство их с различными профессиям, основами растениеводства, современными технологиями.

Предполагаемые формы контроля: беседа, практикум, тесты, проектные задания, фронтальный опрос, опрос в парах, контрольная и самостоятельная работа.

Устный контроль включает методы индивидуального опроса, фронтального опроса, устных зачетов. Письменный контроль предполагает письменные контрольные, письменные зачеты. При оценке проекта учитывается целесообразность, сложность и качество выполнения изделия, кроме того – полноту пояснительной записки, аккуратность выполнения схем, чертежей, уровень самостоятельности, степень владения материалом при защите. Контроль формирования знаний осуществляется с помощью заданий в рабочей тетради. Входной контроль – тест, итоговый контроль –защита проекта, текущий – практические работы.

**Тематическое планирование в 5-7 классах по технологии**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Разделы и темы** | 5 класс | 6 класс | 7 класс |
| По прогр. | по плану | По прогр. | по плану | По прогр. | по плану |
| **Общая технология** | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| **Технологии домашнего хозяйства** | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| **Кулинария** | 14 | 14 | 14 | 14 | 8 | 8 |
| **Создание изделий из текстильных материалов** | 20 | 20 | 16 | 20 | 18 | 18 |
| **Технологии творческой и опытнической деятельности** | 20 | 20 | 20 | 20 | 22 | 22 |
| **Художественные ремёсла** | 8 | 8 | 14 | 14 | 16 | 16 |
| **Социально-экономические технологии** | 2 | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 |
| **Электротехника**  | 1 | 1 | - | - | 2 | 2 |
| **Всего** | **68** | **68** | **68** | **68** | **68** | **68** |

**Тематическое планирование в 8 классе по технологии**

|  |  |
| --- | --- |
| **Разделы и темы** | 8 класс |
| По прогр. | по плану |
| **«Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития»****«Общая технология»** | 2 | 2 |
| **«Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся»****«Технологии домашнего хозяйства»** | 2 | 2 |
| **Семейная экономика** | 6 | 6 |
| **Электротехника** | 2 | 2 |
| **«Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения»****«Социально-экономические технологии»** | 4 | 4 |
| **«Исследовательская и опытническая деятельность».** | 16 | 16 |
| **«Художественные ремёсла.****Вязание на спицах** | 18 | 18 |
| **« Художественная обработка материалов.** | 18 | 18 |
| **Всего** | **68** | **68** |

**Основное содержание предмета с определением видов учебной деятельности**

**5 класс (68ч)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Тема раздела программы,****количество часов** | **Основное содержание****материала темы** | **Характеристики основных****видов деятельности учащихся** |
| 1 | 2 | 3 |
| **Блок «Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития» (1 ч.)****Раздел «Общая технология» (1 ч.)** |
| **Тема 1. Сущность технологии в производстве. Виды технологий (1 ч.).** | Информация об изучаемых технологиях.Понятие о технологии, её современное понимание как совокупности средств и методов производства. Классификация технологий по разным основаниям.  | Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе.  |
| **Блок «Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся» (65 ч.)****Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч.)** |
| **Тема****«Интерьер кухни, столовой», «Планирование кухни-столовой»**(2 ч.). | Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические).Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на ПК. | Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК. |
| **Раздел «Электротехника» (1 ч.)** |
| **Тема** **«Бытовые электроприборы»** (1 ч.). | Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др. | Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника. |
| **Раздел «Кулинария» (14ч.).** |
| **Тема****«Санитария и гигиенана кухне»** (1 ч.). | Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком. | Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов.Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии.Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью.Оказывать первую помощь при порезах и ожогах. |
| **Тема****«Физиология питания»** (1 ч.). | Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания. | Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды. |
| **Тема****«Бутерброды и****горячие напитки»** (2 ч.). | Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия пекарь. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка. | Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Знакомиться с профессией пекарь. |
| **Тема****«Блюда из круп, бобовых****и макаронных изделий»** (2 ч.). | Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд. | Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Знакомиться с устройством кастрюли-кашеварки. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий. Находить и представлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Знакомиться с профессией повар. |
| **Тема****«Блюда из сырых овощей и фруктов» , « Тепловая кулинарная обработка овощей».**(4 ч.). | Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка их к заморозке. Хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. | Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека, о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады. |
| **Тема****«Блюда из яиц»**(2 ч.). | Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при кулинарной обработке яиц. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд. | Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам. |
| **Тема****«Приготовление завтрака.****Сервировка стола к завтраку»**(2 ч.). | Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами | Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом» |
| **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (20 ч.)** |
| **Тема****«Производство текстильных материалов» 1ч** **«Определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной сторон в ткани» 1ч.** **«Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения». 1ч.** **«Изучение свойств тканей из хлопка и льна» 1ч.** | Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. | Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований. |
| **Тема****«Конструирование швейных изделий»** (1 ч.)**«Снятие мерок для построения чертежа проектного изделия»** (1ч.)**«Изготовление выкроек салфетки и фартука» (**2ч)**«Раскрой швейного изделия»**( 2ч.) | Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами. | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий. |
| **Тема****«Швейная машина»** (8ч.). | Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Ознакомление с подготовкой швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад | Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Знакомится с подготовкой швейной машины к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. Знакомиться с технологией выполнения прямой и зигзагообразной машинных строчек с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Знакомиться с выполнением закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить и представлять информацию об истории швейной машины. Знакомиться с безопасными приёмами труда |
| **Тема****«Технология изготовления швейных изделий»** (2 ч.). | Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с портновскими булавками. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами). Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ. Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). | Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. Изготовлять образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание. Знакомиться с изготовлением образцов машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание. Знакомиться с технологией влажно-тепловой обработки на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной. |
| **Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч.)** |
| **Тема****«Декоративно-прикладное искусство»**(2 ч.). | Понятие декоративно-прикладного искусства. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего региона, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. | Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Посещать краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину. |
| **Тема****«Орнамент, цветовые сочетания в орнаменте**.**»**(2 ч.). | Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов. | Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создавать графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора |
| **Тема****«Лоскутное шитьё»** (4 ч.). | Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия. | Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора. Изготовлять шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготовлять образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья. |
| **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (21 ч.)** |
| **Тема****«Исследовательская и созидательная деятельность»**(20ч.). | Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта. Способы проведения презентации и рекламы проектов. | Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии жилого дома». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Характеризовать рекламу как средство формирования потребностей. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект. |
| **Блок «Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения» (2 ч.)****Раздел «Социально-экономические технологии» (2 ч.)** |
| **Тема** **Сущность и особенности социальных технологий** **(2 ч.).** | Сущность социальных технологий. Человек как объект социальных технологий. Производственная инфраструктура региона. Профессии связанные с изучаемыми технологиями.  | Получает и анализирует опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения. Называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий. Называет профессии, ознакомление с которымипроисходилов течение учебного года. |

**6 класс (68 ч)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Тема раздела программы,****количество отводимых****учебных часов** | **Основное содержание****материала темы** | **Характеристики основных****видов деятельности учащихся** |
| **1** | **2** | **3** |
| **Блок «Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития» (1 ч.).****Раздел «Общая технология» (1 ч.)** |
| **Тема****«Общая характеристика производства» (1 ч).** | Основные признаки проявления технологии в отличие от ремесленного способа деятельности. Общие характеристики технологии. Алгоритмическая сущность технологии в производстве потребительских благ. | Описывать жизненный цикл технологии, приводя примеры. Оперировать понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребностей человека. Получить опыт мониторинга развития технологий произвольно избранной отрасли, удовлетворяющих произвольно избранную группу потребностей на основе работы с информационными источниками различных видов. |
| **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (3 ч.)** |
| **Тема****«Интерьер жилого дома»**(1 ч.). | Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон. | Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др. |
| **Тема****«Комнатные растения****в интерьере»** (2 ч.). | Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник. | Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник. |
| **Раздел «Кулинария» (14 ч.)** |
| **Тема****«Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря»** (4 ч.). | Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. | Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделывать солёную рыбу. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбныхблюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией повар. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов. |
| **Тема****«Блюда из мяса»** (4 ч.). | Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам. | Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд.Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам. |
| **Тема****«Блюда из птицы»** (2 ч.). | Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу. | Определять качество птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы. |
| **Тема****«Технология приготовления первых блюд.** **Заправочные супы»** (2 ч.). | Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу. | Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и представлять информацию о различных супах. |
| **Тема****«Приготовление обеда.****Сервировка стола к обеду»**(2 ч.). | Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами. | Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола. |
| **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (16 ч.)** |
| **Тема****«Производство текстильных материалов из химических волокон. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон»**(2 ч.). | Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. | Составлять коллекции тканейи нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и представлять информацию о современныхматериалах из химических волокони об их применении в текстиле.Оформлять результаты исследований.Знакомиться с профессией операторна производстве химических волокон. |
| **Тема****«Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным коротким рукавом. Снятие мерок. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в М=1:4 и натуральную величину»** (4 ч.). | Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. | Снимать мерки с фигуры человекаи записывать результаты измерений.Рассчитывать по формулам отдельныеэлементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.Находить и представлять информацию об истории швейных изделий. |
| **Тема****«Моделирование швейных изделий»** (2 ч.). | Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. | Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины.Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучать приёмы моделирования отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготовлять выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства. |
| **Тема****«Швейная машина»** (2 ч.). | Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины. | Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машинук работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Получить и проанализировать опыт модификации механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи).Выполнять обмётывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Овладевать безопасными приёмами работы на швейной машине. Находить и предъявлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц. |
| **Тема****«Технология изготовления****швейных изделий»** (6 ч.). | Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (и обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. | Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы утюгом. Изготовлять образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание. Изготовлять образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. Обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией закройщик. |
| **Раздел «Художественные ремёсла» ( 12 ч.)** |
| **Тема****«Вязание крючком»** (6 ч.).  | Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий. | Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания. |
| **Тема****«Вязание спицами»** (6 ч.). | Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. | Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. Создавать схемы для вязания с помощью ПК. |
| **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (20 ч.)** |
| **Тема****«Исследовательская и созидательная деятельность»** (20 ч.). | Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта. | Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект. |
| **Блок «Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения» (2 ч.)****Раздел «Социально-экономические технологии» (2 ч.)** |
| **Тема «Строительная область региона»** (2 ч.). | Строительная отрасль региона. Профессии в области строительства. Взаимодействие со службами ЖКХ. | Называть и характеризовать актуальные технологии возведения зданий и сооружений, профессии в области строительства, характеризует строительную отрасль региона проживания. Получить и проанализировать опыт решения задач на взаимодействие со службами ЖКХ.  |

**7 класс (68 ч)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Тема раздела программы, количество учебных часов** | **Основное содержание материала темы** | **Характеристики основных видов деятельности учащихся** |
| **Блок «Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития» (1 ч.)****Раздел «Общая технология» (1 ч.)** |
| **«Механизация, автоматизация и роботизация современного производства**»(1 ч.) | Станки с ЧПУ.Производствотранспортнойтехники. Перспективыробототехники. | Устный опрос; определять перспективы робототехники, особенности производства транспортной техники. Описывать особенности работы станков с ЧПУ. |
| **Блок «Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся» (64 ч.)****Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (3 ч.)** |
| **«Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере»** (2ч ) | Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер | Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». Знакомиться с понятием «умный дом». Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер |
| **«Гигиена жилища»** (1ч ) | Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки | Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Находить и представлять информацию о веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений |
| **Раздел «Электротехника» (2 ч)** |
| **«Бытовые электроприборы»** (2 ч ) | Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор | Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и созданиямикроклимата в помещении. Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностейи доходов семьи |
| **Раздел «Кулинария» ( 8 ч)** |
| **«Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Изделия из жидкого теста»** (2 ч ) | 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. 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. | Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Приготовлять молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. Находить и представлять информацию о кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе проживания . Приготовлять изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов. |
| **«Виды теста и выпечки»**(2 ч ) | Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тестои тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер. | Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить изделия из пресного слоёного теста. Выбирать и готовить изделия из песочного теста. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки. Знакомиться с профессией кондитер. Находить и представлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой «жаворонков» из дрожжевого теста; о происхождении слова «пряник» и способах создания выпуклого рисунка на пряниках;о классической и современной (быстрой) технологиях приготовления слоёного теста; о происхождении традиционных названий изделий из теста. |
| **«Сладости, десерты, напитки»** (2 ч ) | Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу. | Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд. Знакомиться с профессией кондитер сахаристых изделий. Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления. |
| **«Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет»** (2ч ) | Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборови посуды. Подача кондитерских изделийи сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК. | Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола. Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления. Разрабатывать пригласительный билет на праздник с помощью ПК. |
| **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (18 ч.)** |
| **«Свойства текстильных волокон.** (2 ч ) | Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определениявида ткани по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон | Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Оформлять результаты исследований. Изучать свойства шерстяныхи шёлковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и представлять информацию о шёлкоткачестве. Оформлять результаты исследований |
| **«Конструирование швейных изделий»** (2 ч ) | Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж прямой юбки. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды |
| **«Моделирование швейных изделий»** ( 2 ч ) | 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.Уход и наладка швейного оборудования. | Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбкис расширением книзу. Изучать приёмы моделирования юбки со складками. Моделировать проектное швейное изделие. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. Находить и представлять информацию о выкройках |
| **Швейная машина. Уход за швейной машиной** (2ч) | Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. | Ухаживать за швейной машиной. Чистить и смазывать машину. |
| **«Технология изготовления швейных изделий»**( 6ч ) | 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: окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный шов с закрытым срезом и с открытым срезом. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия | Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия.Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Изготовлять образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками. Стачивать косую бейку. Изготовлять образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытым срезом и с открытым срезом. Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии. Обрабатывать одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектном изделии или образцах. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки. |
| **Раздел «Художественные ремёсла» (12 ч)** |
| **«Ручная роспись тканей»**(2 ч ) | Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффектыв холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани | Изучать материалы и инструменты для росписи тканей. Подготавливать ткань к росписи. Создавать эскиз росписи по ткани. Выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика. Знакомиться с профессией художник росписи по ткани. Находить и представлять информацию об истории возникновения техники батик в различных странах |
| Тема: **«Вышивание» (**10ч ) | 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. | Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками; швом крест; атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо, атласными лентами. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК. Знакомиться с профессией вышивальщица. Находить и представлять информацию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом |
| **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (22 ч)** |
| **«Исследовательскаяи созидательная деятельность»** (22 ч ) | Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта. | Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников.Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект |
| **Блок «Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения» (2 ч.).****Раздел «Социально-экономические технологии» (2 ч.)** |
| **«Работа и энергия»**(1 ч.) | Актуальные и перспективные технологии в области энергетики. Профессии в сфере энергетики. Энергетика региона проживания. | Знакомиться с актуальными и перспективными технологиями в области энергетики. Знать проблемы энергетики региона проживания. |
| **«Автоматизированное производство»** (1 ч.) | Автоматизация современного производства. Профессии, необходимые в автоматизированном производстве. | Знакомиться с понятием «автоматизация современного производства», профессиями, необходимыми в автоматизированном производстве. |

**8 класс (68 ч)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Тема раздела программы, количество часов** | **Основное содержание материала темы** | **Характеристики основных видов деятельности учащихся** |
| **Блок «Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития» (2 ч.)****Раздел «Общая технология» (2 ч.)** |
| **Тема «Современные и перспективные технологии ХХI века»** (1 ч.). | Порошковая металлургия. Нанотехнологии, медицинские технологии, биотехнологии. 3 D принтеры. | Называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии обработки материалов, технологии получения материалов с заданными свойствами. |
| **Тема «Актуальные и перспективные технологии транспорта»** (1 ч.). | Автомобили на различных видах «топлива». Портативные летательные аппараты. Двойной вид транспорта. | Называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии транспорта. |
| **Блок «Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся» (10 ч.)****Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (6 ч.)** |
| Тема**«Экология жилища»***(4 ч.).* | 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. | Знакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Знакомиться с системой фильтрации воды. |
| Тема**«Бюджет семьи»***(6 ч.).* | Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. | Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализировать потребности членов семьи. Планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её состава. Анализировать качество и потребительские свойства товаров. Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность. Получить и проанализировать опыт создания информационного продукта и его встраивания в заданную оболочку. |
| Тема**«Сферы производства****и разделение труда»***(2 ч.).* | Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Составляющие индустрии питания. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника. | Объяснять специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризовать тенденции развития социальных технологий в 21 веке. Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Характеризовать современную индустрию питания, в том числе в регионе проживания, и перспективы ее развития. Составлять рацион питания, адекватный ситуации. Разбираться в понятиях «профессия», «специальность, «квалификация».  |
| **Раздел «Художественная обработка материалов» (18 ч.)** |
| **Художественная вышивка** (18 ч). | 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. | Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками; швом крест; атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо, атласными лентами. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК. Знакомиться с профессией вышивальщица. Находить и представлять информацию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом |
| **Раздел «Исследовательская и опытническая деятельность». (16ч).** |
| **Тема «Исследовательская и созидательная деятельность»***(16 ч.).* | Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Использование ПК при выполнении и презентации проекта. Оценка проекта | Обосновывать тему творческого проекта. Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных. Разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию с помощью ПК. Выполнять проект и анализировать результаты работы. Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта. Темы проектов:Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».Творческий проект по разделу «Создание изделий из текс­тильных материалов».Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла». |
| **Блок « Художественное творчество. Вязание на спицах» (18 ч)** |
| **«Вязание на спицах» (18 ч)** | Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание на 5 спицах лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Вязание носка по пошаговой инструкции. | Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. Создавать схемы для вязания с помощью ПК. |
| **Блок «Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения» (4 ч.)****Раздел «Социально-экономические технологии» (4 ч.)** |
| Тема**«Сферы производства****и разделение труда»***(2 ч.).* | Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Составляющие индустрии питания. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника. | Объяснять специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризовать тенденции развития социальных технологий в 21 веке. Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Характеризовать современную индустрию питания, в том числе в регионе проживания, и перспективы ее развития. Составлять рацион питания, адекватный ситуации. Разбираться в понятиях «профессия», «специальность, «квалификация».  |
| Тема**«Профессиональное****образование и профессиональная карьера»***(2 ч.).* | Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Производства в сферах медицины. Здоровье и выбор профессии. | Знакомиться по Единому тарифно квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Характеризовать профессии, связанные с реализацией социальных технологий. Называть характеристики современного рынка труда, описывать цикл жизни профессии, характеризовать новые и умирающие профессии, в том числе на предприятиях региона проживания. Характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называть тенденции её развития. Анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда. Искать информацию в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Строить планы профессионального образования и трудоустройства. |

 **КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 5 класс.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Разделы программы****Темы** | **Количество часов** | **Дата** | **Дата** | **Дата** |
| **по плану** | **факти****ческое** | **по плану****5а** | **фактическ****5а** | **по плану****5б** | **фактическ.****5б** | **по плану****5в** | **фактичес****5в** |
|  **Блок «Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития» (1 ч)****Общая технология (1 ч)** |
| 1 | Сущность технологии в производстве. Виды технологий  | 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| **Блок «Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся» (65 ч)****Технологии домашнего хозяйства (2 ч)** |
| 23 | Интерьер кухни-столовой.Планирование кухни-столовой | 11 |  |  |  |  |  |  |  |
| **Электротехника (1 ч)** |
| 4 | Бытовые электроприборы на кухне | 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| **Технологии творческой и опытнической деятельности (2 ч)** |
| 5-6 | Проектная деятельность на уроках технологии. Этапы выполнения проекта.Разработка проекта «Кухня моей мечты» | 11 |  |  |  |  |  |  |  |
| **Кулинария (14 ч)** |
| 7-8 | Санитария и гигиена на кухне. Физиология питания | 11 |  |  |  |  |  |  |  |
| 9-10 | Бутерброды и горячие напитки.Приготовление бутербродов и горячих напитков | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| 11-12 | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Приготовление каш | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| 13-14 | Блюда из сырых овощей и фруктов. Приготовление и оформление салатов из сырых овощей и фруктов | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| 15-16 | Тепловая кулинарная обработка овощей. Приготовление салатов из вареных овощей  | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| 17-18 | Блюда из яиц. Приготовление блюд из яиц | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| 19-20 | Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку | 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| **Технологии творческой и опытнической деятельности (2 ч)** |
| 21-22 | Разработка проекта «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи».Защита проекта | 11 |  |  |  |  |  |  |  |
| **Создание изделий из текстильных материалов (20 ч)** |
| 23-24 | Производство текстильных материалов. Определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной сторон в ткани | 11 |  |  |  |  |  |  |  |
| 25-26 | Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения.Изучение свойств тканей из хлопка и льна | 11 |  |  |  |  |  |  |  |
| 27-28 | Конструирование швейных изделий. Снятие мерок для построения чертежа проектного изделия | 11 |  |  |  |  |  |  |  |
| 29-30 | Изготовление выкроек салфетки и фартука. Подготовка выкройки к раскрою | 11 |  |  |  |  |  |  |  |
| 31-32 | Раскрой швейного изделия.Выполнение раскроя салфетки и фартука | 11 |  |  |  |  |  |  |  |
| 33-34 | Швейные ручные работы. Т/Б при выполнении ручных работ.Изготовление образцов ручных швов.  | 11 |  |  |  |  |  |  |  |
| 35-36 | Подготовка швейной машины к работе. Т/Б при выполнении машинных работ. Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины. | 11 |  |  |  |  |  |  |  |
| 37-38 | Приемы работы на швейной машине.Швейные машинные работы | 11 |  |  |  |  |  |  |  |
| 39-40 | Изготовление образцов машинных швов. Проведение влажно-тепловых работ | 11 |  |  |  |  |  |  |  |
| 41-42 | Технология изготовления швейных изделий.Обработка салфетки для кухни. | 11 |  |  |  |  |  |  |  |
| **Технологии творческой и опытнической деятельности (10 ч)** |
| 43-44 | Выполнение проекта «Фартук для работы на кухне».Обработка боковых срезов фартука  | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| 45-46 | Выполнение проекта «Фартук для работы на кухне».Обработка нижнего среза фартука  | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| 47-48 | Обработка накладного кармана.Соединение кармана с фартуком | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| 49-50 | Выполнение проекта «Фартук для работы на кухне».Обработка пояса | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| 51-52 | Обработка верхнего среза фартука кулиской.Защита проекта «Фартук для работы на кухне». | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| **Художественные ремесла (8 ч)** |
| 53-54 | Декоративно-прикладное искусство.Основы композиции.  | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| 55-56 | Орнамент, цветовые сочетания в орнаменте.Создание композиции на компьютере | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| 57-58 | Лоскутное шитье. Заготовка шаблонов | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| 59-60 | Технологии лоскутного шитья.Изготовление образцов лоскутных узоров | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| **Технологии творческой и опытнической деятельности (6 ч)** |
| 61-62 | Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни».Выполнение проекта | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| 63-64 | Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни».Соединение деталей проектного изделия | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| 65-66 | Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни».Оформление проекта. Защита проекта | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| **Блок «Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения» (2 ч)****Социально-экономические технологии (2 ч)** |
| 67-68 | Сущность и особенности социальных технологий.Виды социальных технологий  | 11 |  |  |  |  |  |  |  |

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 6 класс**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Разделы программы****Темы** | **Количество часов** | **Дата** | **Дата** | **Дата** |
| **по плану** | **факти****ческое** | **по плану****6а** | **фактич.****6а** | **по плану****6б** | **фактич.****6б** | **по плану 6в** | **Фактич. 6в** |
|  **Блок «Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития» (1 ч)****Общая технология (1 ч)** |
| 1 | Общая характеристика производства | 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| **Блок «Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся» (65 ч)****Технологии домашнего хозяйства (3 ч)** |
| 2 | Интерьер жилых помещений. | 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 3-4 | Комнатные растения в интерьере.Перевалка (пересадка) комнатных растений | 11 |  |  |  |  |  |  |  |
| **Технологии творческой и опытнической деятельности (2 ч)** |
| 5-6 | Творческий проект «Растение в интерьере жилого дома».Защита проекта | 11 |  |  |  |  |  |  |  |
| **Кулинария (14 ч)** |
| 7-8 | Блюда из рыбы и морепродуктов.Технология первичной обработки рыбы | 11 |  |  |  |  |  |  |  |
| 9-10 | Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| 11-12 | Блюда из мяса. Технология первичной обработки мяса. | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| 13-14 | Технология приготовления блюд из мяса.  | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| 15-16 | Блюда из птицы. Технология приготовления блюд из птицы | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| 17-18 | Технология приготовления первых блюд. Заправочные супы | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| 19-20 | Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| **Технологии творческой и опытнической деятельности (2 ч)** |
| 21-22 | Творческий проект «Приготовление воскресного семейного обеда».Защита проекта | 11 |  |  |  |  |  |  |  |
| **Создание изделий из текстильных материалов (16 ч)** |
| 23-24 | Производство текстильных материалов из химических волокон. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| 25-26 | Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным коротким рукавом. Снятие мерок | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| 27-28 | Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в М=1:4 и в натуральную величину | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| 29-30 | Моделирование плечевой одежды. Моделирование и подготовка выкройки к раскрою | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| 31-32 | Технология дублирования деталей. Изготовление образцов ручных швов | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| 33-34 | Работа на швейной машине. Т/Б при работе.Устранение дефектов машинной строчки. | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| 35-36 | Виды машинных операций. Изготовление образцов машинных работ | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| 37-38 | Технология обработки мелких деталей.Технология изготовления плечевого изделия | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| **Технологии творческой и опытнической деятельности (10 ч)** |
| 39-40 | Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Раскрой швейного изделия. | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| 41-42 | Подготовка к примерке.Проведение примерки | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| 43-44 | Технология обработки плечевых швов, нижних срезов рукавов.Обработка плечевых швов, нижних срезов рукавов. | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| 45-46 | Технология обработки срезов подкройной обтачкой. Обработка горловины проектного изделия | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| 47-48 | Технология обработка боковых срезов и нижнего среза изделия. Обработка боковых срезов и нижнего среза изделия  | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| **Художественные ремесла (12 ч)** |
| 49-50 | История искусства вязания. Материалы, инструменты, приспособления. Т/Б при работе. Вывязывание полотна из столбиков без накида. | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| 51-52 | Вывязывание полотна из столбиков с накидом.Вывязывание образцов | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| 53-54 | Вязание по кругу. Выполнение плотного вязания по кругу | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| 55-56 | Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель.Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| 57-58 | Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель.Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| 59-60 | Вязание цветных узоров. Создание с помощью компьютера схем для вязания.Разработка схемы жаккардового вязания | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| **Технологии творческой и опытнической деятельности (6 ч)** |
| 61-62 | Творческий проект по разделу «Художественные ремесла»Подготовительный этап выполнения проекта | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| 63-64 | Выполнение творческого проекта.Вязание изделия | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| 65-66 | Выполнение творческого проекта.Защита проекта | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| **Блок «Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения» (2 ч)****Социально-экономические технологии (2 ч)** |
| 67-68 | Строительная отрасль региона. Профессии в области строительства. | 2 |  |  |  |  |  |  |  |

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 7 класс.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Разделы программы****Темы** | **Количество часов** | **Дата** | **Дата** |
| **по плану** | **факти****ческое** | **по плану****7а** | **фактичес.****7а** | **по плану****7б** | **фактич.****7б** |
|  **Блок «Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития» (1 ч)****Общая технология (1 ч)** |
| 1 | Механизация, автоматизация и роботизация современного производства | 1 |  |  |  |  |  |
| **Блок «Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся» (64 ч)****Технологии домашнего хозяйства (3 ч)** |
| 2 | Освещение жилого помещения.  | 1 |  |  |  |  |  |
| 3-4 | Предметы искусства и коллекции в интерьере.Гигиена жилища | 11 |  |  |  |  |  |
| **Электротехника (2 ч)** |
| 5-6 | Бытовые электроприборы | 2 |  |  |  |  |  |
| **Кулинария (8 ч)** |
| 7-8 | Блюда из молока и кисломолочных продуктов.Изделия из жидкого теста | 2 |  |  |  |  |  |
| 9-10 | Виды теста и выпечкиТехнология приготовления изделий из пресного слоеного и песочного теста. | 2 |  |  |  |  |  |
| 11-12 | Сладости, десерты, напитки | 2 |  |  |  |  |  |
| 13-14 | Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет | 2 |  |  |  |  |  |
| **Создание изделий из текстильных материалов (18 ч)** |
| 15-16 | Классификация текстильных волокон животного происхождения.Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей.  | 2 |  |  |  |  |  |
| 17-18 | Уход за швейной машиной.Чистка и смазка движущихся и вращающихся частей машины. | 2 |  |  |  |  |  |
| 19-20 | Понятие о поясной одежде.Снятие мерок для изготовления поясной одежды. | 2 |  |  |  |  |  |
| 21-22 | Конструирование швейных изделий.Построение чертежа прямой юбки. | 2 |  |  |  |  |  |
| 23-24 | Приемы моделирования поясной одежды. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод. | 2 |  |  |  |  |  |
| 25-26 | Раскрой поясной одежды.Раскрой проектного изделия | 2 |  |  |  |  |  |
| 27-28 | Технология ручных работ.Изготовление образцов ручных швов.  | 2 |  |  |  |  |  |
| 29-30 | Технология машинных работ.Изготовление образцов машинных швов. | 2 |  |  |  |  |  |
| 31-32 | Подготовка и проведение примерки поясного изделия. Технологическая последовательность дублирования детали пояса. | 2 |  |  |  |  |  |
| **Технологии творческой и опытнической деятельности (10 ч)** |
| 33-34 | Технология обработки вытачки.Технология обработки боковых срезов. | 2 |  |  |  |  |  |
| 35-36 | Технология притачивания застежки – молнии.Обработка застежки юбки тесьмой «молния» | 2 |  |  |  |  |  |
| 37-38 | Технология обработки верхнего среза юбки прямым притачным поясом. | 2 |  |  |  |  |  |
| 39-40 | Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе. | 2 |  |  |  |  |  |
| 41-42 | Обработка нижнего среза юбки.ВТО изделия.  | 2 |  |  |  |  |  |
| **Художественные ремесла (12 ч)** |
| 43-44 | Художественные ремесла.Ручная роспись тканей - батик. | 2 |  |  |  |  |  |
| 45-46 | Вышивание.Ручные стежки и швы на их основе. | 2 |  |  |  |  |  |
| 47-48 | Вышивание счетными швами. Техника вышивания швом крест. | 2 |  |  |  |  |  |
| 49-50 | Вышивание по свободному контуру.Атласная и штриховая гладь. | 2 |  |  |  |  |  |
| 51-52 | Швы французский узелок и рококо. | 2 |  |  |  |  |  |
| 53-54 | Вышивание лентами. Стирка и оформление готовой работы. | 2 |  |  |  |  |  |
| **Технологии творческой и опытнической деятельности (12 ч)** |
| 55-56 | Творческий проект "Подарок своими руками". Цели и задача проектной деятельности. Выбор лучшего варианта. Подготовительные работы. | 2 |  |  |  |  |  |
| 57-58 | Работа над проектом.Выполнение элементов узора. | 2 |  |  |  |  |  |
| 59-60 | Работа над проектом.Выполнение элементов узора. | 2 |  |  |  |  |  |
| 61-62 | Выполнение проекта.Оформление готовой работы. | 2 |  |  |  |  |  |
| 63-64 | Выполнение проекта. Оформление пояснительной записки к творческому проекту. Разработка электронной презентации.  | 2 |  |  |  |  |  |
| 65-66 | Защита творческого проекта. | 2 |  |  |  |  |  |
| **Блок «Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения» (2 ч)****Социально-экономические технологии (2 ч)** |
| 67-68 | Работа и энергия. Автоматизированное производство | 2 |  |  |  |  |  |

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 8 класс.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Разделы программы****Темы** | **Количество часов** | **Дата** | **дата** |
| **по плану** | **факти****ческое** | **по плану****8а** | **фактическая****8а** | **по плану****8б** | **фактическая****8б** |
| **Общая технология (2 ч)** |
| 1-2 | Современные и перспективные технологии ХХI века.Актуальные и перспективные технологии транспорта | 11 |  |  |  |  |  |
| **Технологии домашнего хозяйства (2 ч)** |
| 3-4 | Экология жилища.Водоснабжение в доме | 11 |  |  |  |  |  |
| **Электротехника (2 ч)** |
| 5-6 | Бытовые электроприборы | 2 |  |  |  |  |  |
| **Семейная экономика**  **(6 ч)** |
| 7-8 | Источники семейных доходов и бюджет семьи. Потребности семьи.  | 2 |  |  |  |  |  |
| 9-10 | Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технология совершения покупок. | 2 |  |  |  |  |  |
| 11-12 | Потребительские качества товаров и услуг. Торговые символы, этикетки и штрих-код. Способы защиты прав потребителей. | 2 |  |  |  |  |  |
| **Художественная обработка материалов (18 ч)** |
| 13-14 | Художественное творчество. Художественная вышивка. Подготовка к вышивке. Техника владимирского шитья. | 2 |  |  |  |  |  |
| 15-16 | Владимирское шитье.Выполнение элементов владимирским швом. | 2 |  |  |  |  |  |
| 17-18 | Белая гладь.Выполнение вышивки в технике белой глади. | 2 |  |  |  |  |  |
| 19-20 | Белая гладь.Выполнение вышивки в технике белой глади. | 2 |  |  |  |  |  |
| 21-22 | Атласная и штриховая гладь. Швы «узелки» и «рококо».Выполнение вышивки атласной и штриховой гладью, «узелками» и «рококо». Двусторонняя гладь. | 2 |  |  |  |  |  |
| 23-24 | Выполнение вышивки в технике двусторонней глади. Художественная гладь. | 2 |  |  |  |  |  |
| 25-26 | Выполнение вышивки в технике художественной глади. Художественная гладь. | 2 |  |  |  |  |  |
| 27-28 | Выполнение вышивки в технике художественной глади. Технология вышивания натюрморта и пейзажа. | 2 |  |  |  |  |  |
| 29-30 | Домашний компьютер в вышивке. Проектирование как сфера профессиональной деятельности. | 2 |  |  |  |  |  |
| **Исследовательская и созидательная деятельность (16 ч)** |
| 31-32 | Последовательность проектирования. Разработка проекта «Декоративное панно».  | 2 |  |  |  |  |  |
| 33-34 | Конструкторский и технологический этапы проекта.Планирование работы. | 2 |  |  |  |  |  |
| 35-36 | Творческий проект «Декоративное панно». Работа над проектом по технологической карте. | 2 |  |  |  |  |  |
| 37-38 | Творческий проект «Декоративное панно». Выполнение технологических операций. | 2 |  |  |  |  |  |
| 39-40 | Творческий проект «Декоративное панно». Выполнение проекта. | 2 |  |  |  |  |  |
| 41-42 | Творческий проект «Декоративное панно». Работа над проектом. | 2 |  |  |  |  |  |
| 43-44 | Творческий проект «Декоративное панно». Работа над проектом. | 2 |  |  |  |  |  |
| 45-46 | Оформление готовой работы.Защита проекта. | 2 |  |  |  |  |  |
| **Вязание на спицах (18 ч)** |
| 47-48 | Вязание на спицах. Инструменты и материалы. Т/Б. Набор петель. Лицевые петли. Выполнение образца платочной вязки. | 2 |  |  |  |  |  |
| 49-50 | Изнаночные петли. Выполнение образца вязания изнаночными петлями.Вязание образца чулочной вязкой. | 2 |  |  |  |  |  |
| 51-52 | Узоры из лицевых и изнаночных петель. Чтение схем узоров. Вязание узора «резинка». | 2 |  |  |  |  |  |
| 53-54 | Вязание на пяти спицах. Расчет петель для вязания носка. Вязание манжеты носка. | 2 |  |  |  |  |  |
| 55-56 | Вязание носка до пятки лицевой гладью. Выполнение вязания лицевой гладью. | 2 |  |  |  |  |  |
| 57-58 | Формирование пятки носка (1-й этап). Вязание высоты пятки.  | 2 |  |  |  |  |  |
| 59-60 | Формирование пятки носка (2-й этап). Выполнение закругления пятки. | 2 |  |  |  |  |  |
| 61-62 | Вязание стопы носка. Выполнение вязания с убавлением петель.  | 2 |  |  |  |  |  |
| 63-64 | Вязание носка до убавления на мыске. Убавление петель на мыске.  | 2 |  |  |  |  |  |
| **Социально-экономические технологии (4 ч)** |
| 65-66 | Сферы производства и разделение труда. | 2 |  |  |  |  |  |
| 67-68 | Профессиональное образование и профессиональная карьера.Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. | 2 |  |  |  |  |  |
|  |  **Всего** | **68 ч** |  |  |  |  |  |