ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 009F5FF14CB7E3F10E743F7A82134B8C0E
Владелец: Власова Екатерина Валерьевна
Действителен: с 22.02.2022 до 18.05.2023

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 41»
муниципального образования города Братска

Рассмотрено	**Согласовано**	**Утверждаю**
на заседании МО учителей физкультуры, технологии, ИЗО и ОБЖ	Заместитель директора по УВР	Приказ №_____
Протокол №_____	МБОУ «СОШ № 41»	от «___»_____2021г
от «___»_____ 2021г	_____/Шумилова Н.А	Директор МБОУ «СОШ №41»
Руководитель МО:	подпись / Ф.И.О	_____/Власова Е.В.
_____/ Моисеев Е.Ю.		подпись / Ф.И.О.
роспись / Ф.И.О.		

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по ТЕХНОЛОГИИ
для учащихся_5 - 8_класса
(девочки)

Автор разработки:
Тарасова Ирина Николаевна
учитель технологии
первой квалификационной категории

2021 г.

Содержание учебного предмета «Технология» 5-8 классов

№ Разделы, главы, пункта, подпункта	Содержание учебного предмета	Планируемые результаты
5 класс (68 часов)		
Вводный урок. Технологии домашнего хозяйства (2часа)	Содержание и задачи курса, инструктаж по технике безопасности. Понятие об интерьере, требования, планировка кухни, разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Проектирование кухни	**Обучающиеся научатся:** с эргономическими, санитарно - гигиеническими, требованиями к интерьеру. **Обучающиеся получат возможность научиться:** планировать кухню
Создание изделий из текстильных материалов и проектная деятельность (22+14 =36часов)	Способы получения и свойства натуральных волокон животного происхождения. Основная и уточная нити в ткани. Виды и свойства текстильных материалов из хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Снятие мерок, особенности построения выкроек фартука. Современная бытовая швейная машина, подготовка к работе, приёмы работы. Подготовка ткани к раскрою, особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины и направления рисунка. Основные операции при ручных работах: обмётывание, смётывание, замётывание. Правила выполнения ВТО. Требования к выполнению машинных работ. Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива фартука. Обработка накладных карманов, бретелей, нагрудника, пояса	**Обучающиеся научатся:** определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. **Обучающиеся получат возможность научиться:** изготавливать образцы ручных работ, изготавливать образцы машинных работ, проводить ВТО. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану, осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Знакомиться с профессиями закройщик и портной.
Художественные ремёсла и проектная деятельность (8 + 6 = 14часов)	Понятие декоративно-прикладного искусства. Традиционные и современные виды декоративного-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по ткани.	**Обучающиеся научатся:** Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и

	Понятие композиция. Симметрия и асимметрия. Понятие орнамента. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов, её связь с направлением современной моды. Материалы для лоскутного шитья, их подготовка. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивания деталей, технология обработки лоскутного изделия. Понятие о творческой проектной деятельности. Этапы выполнения проекта, подготовка презентации и доклада для защиты творческого проекта.	материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину. **Обучающиеся получат возможность научиться:** Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Изготовлять шаблоны из картона, подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изучать этапы выполнения проекта, выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта, составлять доклад для защиты творческого проекта. Защита творческого проекта.
Электротехника (2часа)	Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне	**Обучающиеся научатся:** изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. **Обучающиеся получат возможность научиться:** изучать принципы действия и правила эксплуатации бытовой техники
Кулинария (14часов)	Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Питание как физиологическая потребность. Пищевые вещества. Технология приготовления бутербродов, виды, подача. Виды горячих напитков, технология приготовления чая, кофе, какао, подача. Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов, способы	**Обучающиеся научатся:** овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Приготавливать и оформлять бутерброды и горячие напитки. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсолённой воды. Подбирать

	хранения. Общие правила механической кулинарной обработки овощей, формы нарезки овощей. Блюда из яиц, значение в питании человека. Понятие о сервировки стола, правила поведения за столом и пользования столовыми приборами	столовое бельё для сервировки стола к завтраку. **Обучающиеся получат возможность научиться:** осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Оказывать первую помощь при порезах и ожогах. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Находить и представлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Знакомиться с профессией повар. Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, о способах тепловой обработки с сохранением питательных веществ и витаминов. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку
6 класс (68 часов)		
№ Раздела, главы, пункта, подпункта	**Содержание учебного предмета**	**Планируемые результаты**
Технологии домашнего хозяйства. Вводный урок. (4 часа)	Понятие о жилом помещении зонирование комнаты подростка, современные стили в интерьере. Декоративное оформление интерьера, применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон. Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере, уход	**Обучающиеся научатся:** находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять перевалку комнатных растений. **Обучающиеся получат возможность научиться:** выполнять презентацию по

		теме: «Виды штор». Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений об их происхождении. Знакомиться с профессией садовник.
Создание изделий из текстильных материалов и проектная деятельность. **(22 + 12 =34 часа)**	Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Понятие о плечевой одежде, одежде с цельнокроёным и втачным рукавом. Снятие мерок, построение чертежа. Моделирование швейных изделий, формы выреза горловины, с застёжкой на пуговицах. Подготовка выкройки к раскрою. Устройство машинной иглы, неполадки, замена машинной иглы. Последовательность подготовки ткани к раскрою, правила раскроя. Понятие о дублировании деталей кроя. Основные операции при ручных работах: примётывание, вымётывание. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной - притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием – обтачивание. Обработка мелких деталей. Подготовка и проведение примерки, устранение дефектов. Технология обработки боковых швов, застёжки, нижнего среза изделия, разреза в шве. Окончательная отделка изделия.	**Обучающиеся научаться:** 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 и машинных работ: копировальных стежков, примётывание, вымётывание, притачивание, обтачивание **Обучающиеся получат возможность научиться:** проводить ВТО изделия, выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия, устранять дефекты после примерки. Обрабатывать 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.
Художественные ремёсла и проектная деятельность **(8 + 6 = 14 часов).**	Краткие сведения из истории старинного рукоделия – вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания, виды крючков. Основные виды петель при вязании крючком, условные	**Обучающиеся научатся:** изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания, вязать образцы. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно – галантерейных изделий.

	обозначения. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Этапы выполнения проекта: поисковый, технологический, аналитический. Определение затрат на изготовление проектного изделия. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Находить и представлять информацию об истории вязания. **Обучающиеся получат возможность научиться:** подбирать нитки и крючок для вязания. Определять цели и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта, составлять доклад для защиты творческого проекта
Кулинария и проектная деятельность. (14 + 2 = 16 часов)	Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря, подача блюд. Значение мясных блюд в питании, виды мяса, условия хранения. Виды тепловой обработки мяса, технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу, гарниры к мясным блюдам. Блюда из птицы, способы определения качества птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Значение супов в рационе питания. Виды заправочных супов, технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами. Оценка готового блюда, оформление и подача к столу. Меню обеда, сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда.	**Обучающиеся научатся:** определять свежесть рыбы органолептическими методами, определять срок годности рыбных консервов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Определять качество мяса. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Определять качество птицы органолептическими методами. Готовить бульон, оформлять заправочный суп. Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду, приборы и посуду. **Обучающиеся получат возможность научиться:** Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с

		горячей жидкостью. Составлять меню обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола.
7 класс (68часов)		
№ Раздела, главы, пункта, подпункта	**Содержание учебного предмета**	**Планируемые результаты**
Вводный урок. Технологии домашнего хозяйства. Электротехника (6часов)	Содержание предмета, организация учебного процесса в текущем году. Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение, типы ламп, виды светильников, типы освещения. Размещение коллекций в интерьере. Виды уборки, их особенности. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении.	**Обучающиеся научатся:** Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. **Обучающиеся получат возможность научиться:** находить и представлять информацию о веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи
Создание изделий из текстильных материалов и проектная деятельность. (22 + 8 = 30часов).	Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Виды поясной одежды, конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки. Приёмы моделирования поясной одежды. Подготовка выкройки к раскрою. Уход за швейной машиной. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой – корсажем. Основные операции	**Обучающиеся научатся:** Определять сырьевой состав тканей. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж прямой юбки. Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбки. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод. Выполнять чистку и смазку швейной машины. Выполнять экономную раскладку

	при ручных работах: потайные стежки - подшивание. Классификация машинных швов: краевой окантовочный шов с закрытым срезом и с открытым срезом. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой - молнией и разрезом. Подготовка и проведение примерки поясной одежды, устранение дефектов после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе, обработка нижнего среза изделия. Окончательная чистка и ВТО изделия.	выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на ткани. **Обучающиеся получат возможность научиться:** составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды. Выполнять раскрой проектного изделия. Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой – корсажем. 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 ВТО
Художественные ремёсла. Вышивка и проектная деятельность. **(8 + 8 = 16часов)**	Материалы и оборудование для вышивки. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Швы французский узелок и рококо. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Этапы выполнения проекта. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.	**Обучающиеся научатся:** Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками; швом крест; швами узелок и рококо. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. **Обучающиеся получат возможность научиться:** Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Создавать схемы для вышивки в техники крест с помощью ПК. Знакомиться с профессией вышивальщица. 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
Кулинария и проектная деятельность. (14 + 2 = 16часов)	Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Молочные супы каши: технология приготовления и требования к качеству. Виды блюд из жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков, оладий. Продукты для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто. Особенности выпечки изделий из них. Виды сладостей: цукаты, печенье, безе, их значение в питании человека. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу. Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола, набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол – фуршет. Правила приглашения гостей, разработка пригласительных билетов с помощью ПК	**Обучающиеся научатся:** определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению молочных блюд. Приготовлять изделия из жидкого теста. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола. **Обучающиеся получат возможность научиться:** Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Приготовлять молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Приготовлять изделия из жидкого теста. Находить и представлять информацию о рецептах. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки. Знакомиться с профессией кондитер. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления. Разрабатывать пригласительный билет на праздник с помощью ПК.
8 класс (34часа)		
№ Раздела, главы,	**Содержание учебного**	**Планируемые результаты**

пункта, подпункта	предмета	
Вводный урок (1 час)	Организация учебного процесса в текущем году	**Обучающиеся научатся:** Выполнять санитарно - гигиенические требования при работе в школьной мастерской.
Технологии домашнего хозяйства. (3 часа).	Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городских домах. Понятие об экологии жилища. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища. Система канализации в доме. Работа счётчика расхода воды, способы определения расхода и стоимости расхода воды. Экологические проблемы, связанные с утилизацией сточных вод.	**Обучающиеся научатся:** Знакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Ознакомиться с системой фильтрации воды. **Обучающиеся получат возможность научиться:** Определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц.
Семейная экономика. (7 часов).	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.	**Обучающиеся научатся:** оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализировать потребности членов семьи. **Обучающиеся получат возможность научиться:** планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её состава. Анализировать качество и потребительские свойства товаров. Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность.
Современное производство и профессиональное самоопределение. (8 часов)	Сферы и отрасли современного производства, основные составляющие производства. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и	**Обучающиеся научатся:** исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. **Обучающиеся получат возможность научиться:** разбираться в понятиях «профессия»,

	самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Здоровье и выбор профессии.	«специальность», «квалификация». Анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда. Искать информацию в различных источниках, о возможностях получения профессионального образования.
Технологии творческой и опытнической деятельности (10 часов)	Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта, оценка проекта.	**Обучающиеся научатся:** Обосновывать тему творческого проекта. Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных. **Обучающиеся получат возможность научиться:** Разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию и презентацию с помощью ПК. Выполнять проект и анализировать результаты работы. Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта.
Электротехника (7 часов)	Электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Электрическая и индукционная плиты на кухне. Принцип действия, правила эксплуатации, преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин – автоматов, электрических вытяжных устройств. Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Виды проводов, инструменты для	**Обучающиеся научатся:** Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке. Знакомиться с устройством и принципом действия стиральной машины – автомата. Знакомиться со способом защиты электронных приборов от скачков напряжения. **Обучающиеся получат возможность научиться:** ознакомиться с видами электромонтажных инструментов и приемами их использования. Определять расход и стоимость электроэнергии за месяц. Знакомиться с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с

	электромонтажных работ; приёмы монтажа. Правила безопасной работы. Работа счётчика электрической энергии. Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека.	элементами автоматики.

Тематическое планирование учебного предмета «Технология»

для 5-8 классов

№ п/п	Название темы	Количество часов	Примечание	
5 класс 68 часов				
1	**2**	**3**	**4**	**5**
Технологии домашнего хозяйства (2 часа)				
1-2	*Вводный урок. Интерьер кухни, столовой.* ***Практическая работа «Размещение оборудования на кухне столовой»***	*2*		
Создание изделий из текстильных материалов и проектная деятельность (22 часа + 14 часов = 36 часов)				
3-4	*Производство текстильных материалов.* ***Практическая работа «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани», «Определение направления долевой нити в ткани».***	*2*		
5-6	*Свойства текстильных материалов.* ***Практическая работа «Изучение свойств тканей из хлопка и льна» Проект «Фартук для работы на кухне».***	*2*		
7-8	*Конструирование швейных изделий. Определение размеров швейного изделия.* ***Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа фартука».***	*2*		
9-10	*Построение чертежа швейного изделия в М1:4.* ***Практическая работа. Практическая работа «Построение чертежа фартука в М 1:4».***	*2*		
11-12	*Моделирование.* ***Практическая работа. «Моделирование фартука».***	*2*		
13-14	*Раскрой швейного изделия.* ***Практическая работа «Раскрой швейного изделия».***	*2*		
15-16	*Швейные ручные работы.* ***Практическая работа «Выполнение ручных стежков».***	*2*		
17-18	*Подготовка швейной машины к работе.* ***Практическая работа «Заправка швейной машины нитками».***	*2*		
19-20	*Приёмы работы на швейной машине.* ***Практическая работа «Приёмы работы на швейной машине».***	*2*		
21-22	*Швейные машинные работы.* ***Практическая работа «Влажно-тепловая обработка ткани».***	*2*		
23-24	*Выполнение проекта «Фартук для работы на кухне»* ***Практическая работа «Технология изготовления швейного изделия»***	*2*		
25-26	*Обработка накладного кармана.* ***Практическая работа «Обработка накладного кармана».***	*2*		

27-28	*Обработка нижнего и боковых срезов фартука.* ***Практическая работа «Обработка нижнего и боковых срезов фартука».***	*2*		
29-30	*Обработка нагрудника.* ***Практическая работа «Обтачной шов».***	*2*		
31-32 33-34	*Обработка верхнего среза фартука притачным поясом.* ***Практическая работа «Соединение деталей фартука».***	*4*		
35-36	*Фартук для работы на кухне.* ***Практическая работа «Обработка косынки».***	*2*		
37-38	*Защита проекта.* ***Практическая работа «В Т обработка фартука».***	*2*		
Художественные ремёсла и проектная деятельность (8часов + 6часов =14часов)				
39-40	*Декоративно-прикладное искусство.* ***Практическая работа «Эскиз Выполнение изделия из лоскутов».***	*2*		
41-42	*Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства.* ***Практическая работа «Этапы проектной деятельности»***	*2*		
43-44	*Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте.* ***Практическая работа «Выполнение орнаментальной композиции для изделия из лоскутов».***	*2*		
45-46	*Лоскутное шитьё.* ***Практическая работа «Технологии лоскутного шитья».***	*2*		
47-48	*Лоскутное шитьё.* ***Практическая работа «Изготовление изделия из лоскутов».***	*2*		
49-50	*Лоскутное шитьё.* ***Практическая работа «Обоснование проекта. Технология обработки лоскутного шитья».***	*2*		
51-52	*Защита проекта. Лоскутное изделие для кухни.* ***Практическая работа «Итоговый урок».***	*2*		
Электротехника (2 часа)				
53-54	*Бытовые электроприборы.* ***Практическая работа «Изучение безопасных приемов работы с бытовыми электроприборами»***	*2*		
Кулинария (14 часов)				
55-56	*Санитария и гигиена на кухне. Физиология питания.* ***Практическая работа «Составление режима питания»***	2		
57-58	*Бутерброды и горячие напитки.* ***Практическая работа «Приготовление и оформление бутербродов»***	2		
59-60	*Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.* ***Практическая работа «Приготовление и оформление макаронных изделий»***	2		
61-62	*Блюда из овощей и фруктов.* ***Практическая работа.***			

63-64	***Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов»***	4		
65-66	*Блюда из яиц.* ***Практическая работа «Технология приготовления блюд из яиц»***	2		
67-68	*Приготовление завтрака.* ***Практическая работа «Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток»***	2		

6 класс (68 часов)

№	Название темы	Кол-во часов	Примечание	
1	**2**	**3**	**4**	**5**
Технологии домашнего хозяйства (4 часа).				
1-2	*Вводный урок. Планировка и интерьер дома.* ***Практическая работа «Зонирование жилых помещений дома».***	*2*		
3-4	*Комнатные растения, разновидности. Растения в интерьере дома.* ***Практическая работа «Технология выращивания комнатных растений».***	*2*		
Создание изделий из текстильных материалов и проектная деятельность (22часа+12часов=34часа)				
5-6	*Текстильные материалы из химических волокон и их свойства.* ***Практическая работа «Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон».***	*2*		
7-8	Конструирование. Определение размеров швейного изделия . **Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа плечевого изделия».**	*2*		
9-10	*Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроёным рукавом.* ***Практическая работа «Построение чертежа швейного изделия в М1:4».***	*2*		
11-12	*Моделирование плечевой одежды.* ***Практическая работа «Моделирование плечевой одежды и подготовка выкройки к раскрою».***	*2*		
13-14 15-16	*Раскрой швейного изделия.* ***Практическая работа «Раскрой швейного изделия».***	*4*		

17-18	*Швейные ручные работы.* ***Практическая работа «Технология выполнения ручных стежков».***	*2*		
19-20	*Машиноведение. Машинная игла.* ***Практическая работа «Устройство швейной иглы. Выполнение швов».***	*2*		
21-22	*Подготовка изделия к примерке.* ***Практическая работа «Подготовка к примерке и примерка изделия».***	*2*		
23-24	*Обработка среднего, плечевых швов.* ***Практическая работа «Технология обработки среднего и плечевых швов».***	*2*		
25-26 *27-28*	*Обработка горловины швейного изделия. Способы обработки горловины.* ***Практическая работа «Обработка горловины подкройной обтачкой».***	*4*		
29-30 *31-32*	*Обработка срезов рукавов, боковых срезов швейного изделия.* ***Практическая работа «Технология обработки срезов рукавов, боковых срезов».***	*4*		
33-34	*Обработка нижнего среза швейного изделия.* ***Практическая работа Технология обработки нижнего среза, швом вподгибку с закрытым срезом».***	*2*		
35-36	*Окончательная отделка изделия. Подготовка защиты проекта.* ***Практическая работа*** ***Последовательность окончательной отделки швейного изделия».***	*2*		
37-38	*Защита проекта* ***Практическая работа «Правила защиты проекта».***	*2*		
Художественные ремёсла и проектная деятельность (8часов + 6часов =14часов)				
39-40	*Вязание крючком. Творческий проект «Вяжем аксессуары».* ***Практическая работа «Инструменты и материалы для вязания крючком»***	*2*		
41-42 43-44	*Основные виды петель при вязании крючком.* ***Практическая работа «Вязание основных петель». «Вывязывание столбиков без накида».***	4		
45-46	*Этапы выполнения проекта.* ***Практическая работа «Технология вывязывания столбика с накидом».***	*2*		
47-48	*Этапы выполнения проекта.* ***Практическая работа «Вязание столбика с двумя накидами».*** *Защита проекта.*	*2*		
49-50	*Подготовка проекта к защите.* ***Практическая работа «Творческая работа».***	*2*		
51-52	*Итоговый урок.*	*2*		

	Практическая работа «Защита проекта».			
Кулинария и проектная деятельность (14часов+2часа)=16часов.				
53-54	*Рыба. Пищевая ценность.* ***Практическая работа «Технология первичной и тепловой кулинарной обработки рыбы».***	*2*		
55-56	*Нерыбные продукты моря.* ***Практическая работа «Технология первичной и тепловой кулинарной обработки рыбы».***	*2*		
57-58	*Мясо. Пищевая ценность.* ***Практическая работа «Технология первичной и тепловой кулинарной обработки мяса».***	*2*		
59-60	*Тепловая обработка мяса.* ***Практическая работа «Технология приготовления блюд из мяса».***	*2*		
61-62	*Заправочные супы.* ***Практическая работа «Технология приготовления первых блюд».***	*2*		
63-64	*Блюда из птиц.* ***Практическая работа «Технология приготовления блюд из птицы».***	*2*		
65-66	*Сервировка стола к обеду.* ***Практическая работа «Приготовление воскресного обеда. Составление меню».***	*2*		
67-68	*Творческая работа. Защита проекта.* ***Практическая работа «Приготовление воскресного обеда».***	*2*		

7 класс (68 часов)

№	**Название темы**	**Кол-во часов**	**Примечание**	
1	**2**	**3**	**4**	**5**
Технология домашнего хозяйства. Электротехника (6 часов).				
1-2	*Вводный урок. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере.* ***Практическая работа «Коллекционирование».***	*2*		
3-4	*Гигиена жилища* ***Практическая работа «Генеральная уборка».***	*2*		
5-6	*Бытовые приборы для уборки.* ***Практическая работа «Бытовые приборы для уборки»***	*2*		

Создание изделий из текстильных материалов и проектная деятельность (22+8=30 часов).				
7-8	*Текстильные материалы из волокон животного происхождения.* ***Практическая работа «Определение сырьевого состава ткани и изучение их свойств».***	*2*		
9-10	*Конструирование поясной одежды.* ***Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа поясного швейного изделия в М 1:4».***	*2*		
11-12	*Построение чертежа юбки в М 1:4.* ***Практическая работа «Построение чертежа юбки в М 1:4».***	*2*		
13-14	*Моделирование поясной одежды.* ***Практическая работа «Моделирование и подготовка выкройки к раскрою».***	*2*		
15-16	*Творческий проект.* ***Практическая работа «Обоснование проекта. Раскрой изделия».***	*2*		
17-18	*Технологическая последовательность раскроя изделия.* ***Практическая работа «Раскрой поясного швейного изделия».***	*2*		
19-20	*Швейные ручные работы.* ***Практическая работа «Изготовление образцов ручных швов».***	*2*		
21-22	*Технология машинных работ.* ***Практическая работа «Изготовление образцов машинных швов».***	*2*		
23-24	*Примерка поясного изделия, выявление дефектов.* ***Практическая работа «Смётывание изделия. Дублирование деталей юбки».***	*2*		
25-26	*Технология обработки застёжки.* ***Практическая работа «Обработка юбки с «застёжкой-молнией».***	*2*		
27-28	*Технология обработки вытачек, складок.* ***Практическая работа «Обработка вытачек, боковых срезов».***	*2*		
29-30 *31-32*	*Технология обработки пояса.* ***Практическая работа «Обработка верхнего среза изделия притачным поясом».***	*4*		
33-34	*Влажно-тепловая обработка готового изделия. Контроль качества изделия.* ***Практическая работа «Обработка нижнего среза юбки. Подготовка проекта к защите».***	*2*		
35-36	*Защита проекта. Прорезная петля, пришивание пуговицы.* ***Практическая работа «Контроль и самооценка изделия».***	*2*		
	Вышивка и проектная деятельность (8+8=16 часов)			
37-38	*Ручные стежки и швы на их основе. Виды ручных стежков.*	*2*		

	Практическая работа «Выполнение образцов швов».			
39-40	*Виды счётных швов.* ***Практическая работа «Выполнение образца вышивки швом крест».***	*2*		
41-42 *43-44*	*Виды гладьевых швов.* ***Практическая работа «Выполнение образцов вышивки гладью».***	*4*		
45-46 *47-48*	*Творческий проект «Подарок своими руками».* ***Практическая работа «Обоснование проекта».***	*4*		
49-50	*Разработка технологической карты.* ***Практическая работа «Выполнение творческой работы».***	*2*		
51-52	*Выполнение проекта. Творческая работа.* ***Практическая работа «Подготовка проекта к защите».***	*2*		
Кулинария (14 + 2 =16 часов).				
53-54	*Блюда из молока и кисломолочных продуктов.* ***Практическая работа «Блюда из молока».***	*2*		
55-56	*Изделия из жидкого теста. Виды теста и выпечки.* ***Практическая работа «Приготовление блюд из жидкого теста».***	*2*		
57-58 *59-60*	*Изделия из пресного слоёного теста. Изделия из песочного теста.* ***Практическая работа «Приготовление изделий из слоёного теста».*** ***Практическая работа «Приготовление изделий из песочного теста».***	*4*		
61-62	*Технология приготовления дрожжевого теста.* ***Практическая работа «Приготовление изделий из дрожжевого теста».***	*2*		
63-64	*Технология приготовления сладостей, десертов, напитков.* ***Практическая работа «Приготовление сладких блюд и напитков».***	*2*		
65-66	*Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет. Групповой творческий проект.* ***Практическая работа «Праздничный сладкий стол. Разработка меню».***	*2*		
67-68	*Творческий проект.* ***Практическая работа «Праздничный сладкий стол».***	*2*		

8 класс (34часа)

№	Название темы	Кол-во часов	Примечание	
1	**2**	**3**	**4**	**5**
1	Вводный урок	1		
	Технологии домашнего хозяйства (3 часа)			

2-3	Экология жилища	2		
4	Водоснабжение и канализация в доме	1		
	Семейная экономика (7 часов)			
5	Бюджет семьи	1		
6-7	Технология построения семейного бюджета	2		
8-9	Технология совершения покупок. Способы защиты прав потребителей.	2		
10-11	Технология ведения бизнеса	2		
	Современное производство и профессиональное самоопределение (8 часов)			
12	Профессиональное образование	1		
13	Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение	1		
14	Роль темперамента и характеристика в профессиональном самоопределении	1		
15	Психические процессы, важные для профессионального самоопределения	1		
16-17	Мотивы выбора профессии. Профессиональная пригодность. Профессиональная проба.	2		
17-18	Творческий проект «Мой профессиональный выбор»	2		
	Технологии творческой и опытнической деятельности (10часов)			
19	Проектирование как сфера профессиональной деятельности	1		
20	Поисковый этап. Определение проблемы – темы будущего проекта	1		
21-22	Конструкторский этап. Разработка эскизов	2		
23-24	Технологический этап. Разработка технологии изготовления объекта.	4		
25-26	Аналитический этап. Презентации проекта.	2		
	Электротехника (7 часов)			
27	Электрический ток и его использование	1		
28	Электрические цепи	1		
29	Потребители и источники электроэнергии	1		
30	Электроизмерительные приборы. Организация рабочего места для электромонтажных работ	1		
31	Электрические провода	1		
32	Электроосветительные приборы	1		
33-34	Бытовые электронагревательные приборы. Цифровые приборы	1		