

МОУ ИРМО «Уриковская СОШ»

Рассмотрено
МО *Уриковская СОШ*
Протокол № 1
от «28» августа 2019 г.
Руководитель МО
Климов В.В.
подпись ФИО

Согласовано
«28» 08 2019 г.
Зам. директора по УВР
Колпаева Т.А.
подпись ФИО

Утверждаю
Приказ № 649
от «28» августа 2019 г.
Директор



Е.Ю. Голяковская
Е.Ю. Голяковская

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПО ТЕХНОЛОГИИ
ДЛЯ ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая комбинированная программа для 5-8 класса разработана на основе требований к результатам освоения основной образовательной программы среднего общего образования и предназначена для преподавания курса «Технология» по направлению «Технологии ведения дома» в основной школе.

С целью учета интересов и возможности сельской школы, в обязательный минимум содержания основной образовательной программы курса «Технология» включён раздел «Агрономические технологии. Растениеводство» по направлению «Технология. Сельскохозяйственный труд». За счёт объединения тем по основным разделам изучение раздела «Растениеводство» осуществляется в 5-7 классах 6 часов в первой четверти и 4 часа в четвёртой четверти, а в 8 классе - 3 часа в первой четверти и 2 часа в четвёртой четверти

Рабочая программа имеет базовый уровень и направлена на достижение следующих целей:

- формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующий и созидательной деятельности;
- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий сельскохозяйственного производства;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда.

Задачи обучения:

- освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию лично или общественно значимых изделий;
- освоение компетенций (учебно-познавательной, коммуникативной, рефлексивной, личностного саморазвития, информационно-технологической, ценностно-смысловой, проектно-исследовательской).

Основным видом деятельности учащихся, изучающих предмет «Технология» по направлению «Технологии ведения дома», является проектная деятельность. В течение учебного года выполнение четырех проектов в рамках содержания разделов программы: «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремёсла», «Растениеводство», а к концу учебного года в рамках раздела «Исследовательская и созидательная деятельность» выполняется комплексный творческий проект, объединяющий проекты, выполненные по каждому

разделу. Содержание раздела «Электротехника» в 5-8 классах изучается в рамках раздела «Технологии домашнего хозяйства».

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

По каждому разделу учащиеся изучают основной теоретический материал, осваивают необходимый минимум технологических операций, которые в дальнейшем позволяют выполнить творческие проекты.

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

В содержании программы сквозной линией проходят вопросы экологического и эстетического воспитания школьников, знакомство их с различными профессиями.

Согласно учебно-тематическому плану образовательного учреждения рабочая программа образовательной области «Технология» по направлению «Технологии ведения дома» в 5-7 классах составляет 70 ч. (в т.ч. 2 ч. резерв) из расчёта 2 часа, а в 8 классе -1 час в неделю.

Основная форма обучения — учебно-практическая деятельность на сдвоенном уроке, который позволяет организовать практическую творческую деятельность.

Приоритетными методами обучения являются упражнения, лабораторные, практические работы, сельскохозяйственные опыты, выполнение проектов.

Специфика сельскохозяйственных проектов такова, что их выполнение требует значительного времени. Поэтому проектная деятельность организуется не как завершающий этап, а в тот период учебного года, когда необходимо начинать выполнение проекта в соответствии с агротехникой конкретных сельскохозяйственных культур. Значительная часть проектных работ будет выполняться во внеурочное время, в том числе во время летней практики. По методу проектов может быть организована и традиционная для сельской школы опытническая работа.

Желательно, чтобы проекты имели социальную направленность, требовали от школьников активной поисковой деятельности за пределами школы, в сельском социуме. Выбирая тему проектов, следует обратить внимание на ее практическую значимость для УОУ или приусадебных хозяйств, благоустройства и озеленения.

Разнообразие видов деятельности и материалов для работы позволяет не только расширить политехнический кругозор учащихся, но и раскрыть индивидуальные способности каждого ученика, что, безусловно, окажет благотворное влияние на дальнейшее обучение, будет способствовать осознанному выбору профессии.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

5 класс

Наименование разделов и тем	Основное содержание	Общее кол-во часов
Раздел «Агрономические технологии (Растениеводство)»		10
Введение. Охрана труда. Инструктаж по технике безопасности	Правила внутреннего распорядка в мастерской по обработке продуктов, ткани. Регистрация в журнале.	1
Осенние работы Выращивание культурных растений	Общая характеристика и классификация культурных растений. Условия внешней среды и приёмы выращивания культурных растений. Понятие «полевой опыт». Виды полевых опытов: агротехнические и сортоиспытательные. Методика (технология) проведения полевого опыта и фенологических наблюдений. Практическая работа. Экскурсия на пришкольный участок. Фенологическое наблюдение за растениями. Проведение подкормки растений. Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации о видах культурных растений; условиях внешней среды.	1
Вегетативное размножение растений	Технологии вегетативного размножения культурных растений: отводками, черенками, прививкой. Современная биотехнология размножения растений культурой тканей. Способы размножения комнатных растений. Практическая работа. Размножение комнатных растений черенками Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации о технологиях вегетативного размножения усами, клубнями.	2
Технологии использования дикорастущих растений	Основные виды дикорастущих растений, используемых человеком. Предназначение дикорастущих растений в жизни человека. Лекарственные растения. Понятие «фитотерапия». Практическая работа. Изучение профессий, связанных с применением лекарственных растений. Поиск рецептов блюд и лекарств из дикорастущих растений. Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации о видах лекарственных растений, произрастающих в регионе проживания	2

Наименование разделов и тем	Основное содержание	Общее кол-во часов
Весенние работы Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур	<p>Размножение растений семенами. Особенности технологии выращивания однолетних, двулетних и многолетних растения. Понятие о сорте. Правила использования органических удобрений с учетом требований безопасного труда, охраны здоровья и окружающей среды. Правила проведения фенологиче-ских наблюдений.</p> <p>Практические работы. Выбор культур для весенних посевов и посадок на учебно-опытном участке или в личном подсобном хозяйстве, планирование их размещения на участке, определение качества семян, подготовка семян к посеву, выбор способа подготовки почвы, внесение удобрений (компост). Выбор инструментов, разметка и поделка гряд в соответствии с планом, посев и посадка сельскохозяйственных культур с закладкой опытов. Выбор мульчирующего материала, мульчирование посевов, полив, рыхление почвы, прореживание всходов, прополка, приготовление экологически чистых удобрений из сорняков, подкормка</p>	4
Раздел «Технологии домашнего хозяйства»		2
«Интерьер столовой» кухни,	<p>Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические).</p> <p>Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на ПК</p>	2
Раздел «Электротехника»		1
«Бытовые электроприборы»	Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др.	1
Раздел «Кулинария»		10
«Санитария и гигиена на кухне»	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	1

Наименование разделов и тем	Основное содержание	Общее кол-во часов
	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	
«Физиология питания»	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	1
«Бутерброды и горячие напитки»	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). Сорты чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорты и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка	2
«Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий»	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	2
«Блюда из овощей и фруктов»	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 свежемороженых продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение	2

Наименование разделов и тем	Основное содержание	Общее кол-во часов
	<p>доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд</p>	
«Блюда из яиц»	<p>Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при кулинарной обработке яиц. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд</p>	1
«Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку»	<p>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</p>	1
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»		22

Наименование разделов и тем	Основное содержание	Общее кол-во часов
«Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения»	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	4
«Конструирование швейных изделий»	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	4
«Швейная машина»	Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад	4
«Технология изготовления швейных изделий»	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	10

Наименование разделов и тем	Основное содержание	Общее кол-во часов
	<p>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)</p>	
Раздел «Художественные ремёсла»		8
«Декоративно-прикладное искусство»	<p>Понятие декоративно-прикладного искусства. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего региона, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам</p>	2
«Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства»	<p>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</p>	2

Наименование разделов и тем	Основное содержание	Общее кол-во часов
	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	
«Лоскутное шитьё»	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	4
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»		17
«Исследовательская и созидательная деятельность»	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	17
ИТОГО		68 ч., 2. резерв

6 класс

Наименование темы	Основное содержание темы	Общее кол-во часов
-------------------	--------------------------	--------------------

Наименование темы	Основное содержание темы	Общее кол-во часов
Раздел «Агрономические технологии»		10
Введение. Первичный инструктаж по правилам техники безопасности	Правила внутреннего распорядка в мастерской по обработке продуктов, ткани. Регистрация в журнале.	1
Осенние работы Овощи из семейства паслёновых. Технология уборки и закладки на хранение картофеля	Правила безопасного труда при работе в овощехранилищах. Технологии механизированной уборки овощных культур. Технологии хранения и переработки урожая овощей и фруктов: консервирование, пастеризация, стерилизация, охлаждение, замораживание, сушка, варка с сахаром, маринование, квашение. Технологии получения семян культурных растений. Отрасль растениеводства — семеноводство. Технология сборосеменного материала. Практическая работа. Сбор семенного материала. Уборка урожая корнеплодов. Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации о технологиях обработки овощей и фруктов перед закладкой	3
Семеноводство овощных культур	Технология подготовки семян к посеву: сортировка, прогревание, обеззараживание, закаливание, замачивание и проращивание, обработка стимуляторами роста, посев семян на бумаге. Технологии посева семян и посадки культурных растений. Рассадный и безрассадный способы посадки. Технологии ухода за растениями в течение вегетационного периода: прополка, прореживание, полив, окучивание, рыхление, обработка от вредителей и болезней, подкормка. Ручные инструменты для ухода за растениями. Механизированный уход за растениями. Практические работы. Проращивание семян овощных культур. Посев семян и прореживание всходов. Прополка всходов овощных или цветочных культур. Самостоятельная работа. Поиск и изучение	2

Наименование темы	Основное содержание темы	Общее кол-во часов
Весенние работы Весенняя обработка почвы, посев овощных культур	Правила безопасного труда при обработке почвы. Технологии обработки почвы. Состав и свойства почвы. Подготовка почвы под посадку. Агротехнические приёмы обработки: основная, предпосевная и послепосевная. Технология подготовки семян к посеву: сортировка, прогревание, обеззараживание, закаливание, замачивание и проращивание, обработка стимуляторами роста, посев семян на бумаге. Технологии посева семян и посадки культурных растений. Рассадный и безрассадный способы посадки. Ручные инструменты для ухода за растениями. Проращивание семян овощных культур. Посев семян и прореживание всходов. Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации о технологии дражжирования семян.	4
Раздел «Технологии домашнего хозяйства»		4
Интерьер жилого дома	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	1
Комнатные растения в интерьере	Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник.	3
Раздел «Кулинария»		12
Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	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	2

Наименование темы	Основное содержание темы	Общее кол-во часов
	блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд	
Блюда из мяса	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	2
Блюда из птицы	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	2
Заправочные супы	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	2
Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду	Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами	2
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»		22
Свойства текстильных материалов	Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон	2
Конструирование швейных изделий	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	4

Наименование темы	Основное содержание темы	Общее кол-во часов
<p>Моделирование швейных изделий</p>	<p>Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою</p>	<p>2</p>
<p>Швейная машина</p>	<p>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</p>	<p>2</p>
<p>Технология изготовления швейных изделий</p>	<p>Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавами. 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</p>	<p>12</p>

Наименование темы	Основное содержание темы	Общее кол-во часов
	застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия	
Раздел «Художественные ремёсла»		(10 ч)
Вязание крючком	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	4
Вязание спицами	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	6
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»		12
Исследовательская и созидательная деятельность	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	12
ИТОГО		68,2ч ре часа

7 класс

Наименование темы	Основное содержание темы	Общее кол-во часов
Раздел «Агрономические технологии. Растениеводство»		10
Охрана труда. Инструктаж по технике безопасности	Правила внутреннего распорядка в мастерской по обработке продуктов, ткани. Регистрация в журнале.	1
Осенние работы Разновидности и условия возделывания цветочно-декоративных культур	Изучать условия внешней среды и приёмы выращивания цветочных растений. Цветоводство как отрасль растениеводства. Классификация цветочных культур. Условия внешней среды и приёмы выращивания цветочных растений. Агротехнические приёмы выращивания цветочных культур. Практическая работа. Экскурсия на пришкольный участок. Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации о почвопокровных растениях. Осваивать агротехнические приёмы выращивания цветочных культур. Находить и предъявлять информацию о почвопокровных растениях.	1
Технологии использования дикорастущих растений	Использование человеком дикорастущих растений. Технологии заготовки сырья дикорастущих растений. Переработка и применение сырья дикорастущих растений. Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды. Практическая работа. Сбор дикорастущих растений. Переработка сырья дикорастущих растений. Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации	2
Технологии выращивания цветочно-декоративных культур	Технологии размножения цветочно-декоративные культур. Рассадный и безрассадный способы выращивания. Пикировка. Вегетативное размножение. Технологии ухода за цветочными культурами. Пасынкование и прищипка. Понятие о севообороте. Практическая работа. Посев семян цветочных культур. Посадка луковичных цветочных растений. Самостоятельная работа. Поиск и изучение информациио технологии прищипки цветочных растений	2

Наименование темы	Основное содержание темы	Общее кол-во часов
Весенние работы Ландшафтный дизайн	Понятие «ландшафтный дизайн». Художественное проектирование вручную и с применением специальных компьютерных программ. Элементы ландшафтного дизайна: здания и сооружения, зелёные насаждения, газонное покрытие, водоёмы, малые архитектурные формы. Профессия ландшафтный дизайнер. Практическая работа. Оформление пришкольной территории цветочно-декоративными культурами. Расчёт расхода семян газонной травы для лужайки.	4
Раздел «Технологии домашнего хозяйства»		2
Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере	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	1
Гигиена жилища	Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки	1
Раздел «Электротехника»		1
Бытовые электроприборы	Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор	1
Раздел «Кулинария»		10
Блюда из молока и кисломолочных продуктов	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	1
Изделия из жидкого теста	Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов.	2

Наименование темы	Основное содержание темы	Общее кол-во часов
	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	
Виды теста и выпечки	Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер	4
Сладости, десерты, напитки	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	2
Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет	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	1
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»		28
Свойства текстильных материалов	Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон	1
Конструирование швейных изделий	Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки	4
Моделирование швейных изделий	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	4

Наименование темы	Основное содержание темы	Общее кол-во часов
Швейная машина	Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей	2
Технология изготовления швейных изделий	Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный шов с закрытым срезом и с открытым срезом. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия	17
Раздел «Художественные ремёсла»		8
Ручная роспись тканей	Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани	2
Вышивание	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.	6

Наименование темы	Основное содержание темы	Общее кол-во часов
	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	
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»		20
Исследовательская и созидательная деятельность	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	20
ИТОГО		68 ч, 2ч. резерв

8 класс

Наименование темы	Основное содержание темы	Общее кол-во часов
Агронамические технологии Растениеводство. Осенние, весенние работы	Технология выращивания основных видов плодовых растений своего региона, районированные сорта. Способы размножения плодовых растений. Правила сбора и требования к условиям хранения плодов и ягод. Правила безопасного труда при закладке сада и внесении удобрений. Профессии, связанные с выращиванием плодовых и ягодных культур. Практические работы Чтение почвенных карт. Выбор участка под закладку плодового сада, его разметка, подготовка и заправка ям, посадка саженцев плодовых деревьев. Сбор и закладка на хранение урожая плодов и ягод. Первичная переработка плодово-ягодной продукции. Основные теоретические сведения. Технология выращивания растений в защищенном грунте, виды укрывных	5

	<p>материалов, требования к микроклимату и способы его поддержания. Защита растений от болезней и вредителей, ее экологический и экономический аспект. Правила безопасного труда в сооружениях защищенного грунта. Профессии, связанные с выращиванием растений в защищенном грунте.</p> <p>Практическая деятельность. Выбор видов защищенного грунта для учебно-опытного участка и личного подсобного хозяйства, устройство сооружений защищенного грунта (парников, теплиц, тоннельных укрытий), выбор культур для выращивания в защищенном грунте, составление почвосмесей, посев и посадка, уход за растениями; выбор удобрений, приготовление растворов, подкормка растений; выбор малотоксичных пестицидов для защиты растений от болезней и вредителей, выполнение необходимых расчетов и приготовление рабочих растворов заданной концентрации, обработка растений, расчет себестоимости агропродукции, выращенной в защищенном грунте и планируемого дохода.</p>	
<p>Мир технологий</p>	<p>Материалы, изменившие мир. Технологии получения материалов. Современные материалы: многофункциональные материалы, возобновляемые материалы (биоматериалы), пластики и керамика как альтернатива металлам, новые перспективы применения металлов, пористые металлы. Технологии получения и обработки материалов с заданными свойствами (закалка, сплавы, обработка поверхности (бомбардировка и т. п.), порошковая металлургия, композитные материалы,</p> <p>технологии синтеза. Биотехнологии. Технологии в социальной сфере. Специфика социальных технологий. Технологии работы с общественным мнением. Социальные сети как технология. Технологии сферы услуг. Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Вещества, используемые в современных промышленных технологиях получения продуктов питания и их влияние на здоровье человека. Хранение продовольственных продуктов. Составление рациона питания, адекватного ситуации. Составление рациона здорового питания с применением компьютерных</p>	<p>4</p>

	<p>программ.Потребности в перемещении людей и товаров, потребительские функции транспорта. Виды транспорта. История развития транспорта. Используемые виды энергии, характеристика материалов. Энергоэффективность транспортных средств. Экологические ограничения. Влияние транспорта на окружающую среду. Безопасность транспорта. Транспортная логистика. Регулирование транспортных потоков.Технологическая эпоха. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития.Нанотехнологии. Новые принципы получения материалов и продуктов, с заданными свойствами. Углеродные материалы, органические светодиоды, разлагающаяся биоупаковка, покрытия, с заданными свойствами.Электроника (фотоника). Квантовые компьютеры. Развитие многофункциональных ИТ-инструментов. Медицинские технологии. Генная инженерия как технология ликвидации нежелательных наследуемых признаков. Создание генетических тестов. Создание органов и организмов с искусственной генетической программой. Чип с программой генома. Тестирующие препараты. Локальная доставка препарата. Персонализированная вакцина.</p>	
<p>Технологии в сфере быта</p>	<p>Экология жилища.Система водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища.Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме.Мусоропроводы и мусоросборники.Работа счетчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды.Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Экологические проблемы, связанные с их утилизациейБытовые электроприборы. Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту. Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов. Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту.</p>	<p>14</p>

	<p>Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Отопительные электроприборы. Назначение, устройство, правила эксплуатации рефлектора, воздухонагревателя, масляного обогревателя (радиатора). Экономия электроэнергии при использовании отопительными приборами. Устройство и принцип действия электрического фена для сушки волос. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств.</p>	
<p>Персонифицированность действий применения и разработки технологических решений</p>	<p>Семейная экономика. Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности. Потребительская корзина одного человека и членов семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров. Взаимосвязь развития промышленного и сельскохозяйственного производства и благосостояния семьи. Практические работы: «Оценка имеющихся и возможных источников дохода семьи», «Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учетом ее состава», «Изучение цен на рынке товаров и услуг в целях минимизации расходов в бюджете семьи», «Анализ качества и потребительских свойств товаров», «Положения законодательства по правам потребителей», «Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности: обоснование объектов и услуг, примерная оценка доходности предприятия».</p>	7
<p>Введение в проектную деятельность Технологии творческой</p>	<p>Изготовление информационного продукта по заданному алгоритму. Изготовление продукта на основе технологической документации с</p>	

<p>и опытнической деятельности</p>	<p>применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов (продукт и технология его изготовления – на выбор образовательной организации). Моделирование процесса управления в социальной системе (на примере элемента школьной жизни). Компьютерное моделирование, проведение виртуального эксперимента (на примере характеристик транспортного средства). Разработка проектного замысла по алгоритму («бытовые мелочи»); реализация этапов анализа ситуации, целеполагания, выбора системы и принципа действия / модификации продукта (поисковый и аналитический этапы проектной деятельности). Изготовление материального продукта с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования (практический этап проектной деятельности). Обобщение опыта получения продуктов различными субъектами, анализ потребительских свойств этих продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства. Оптимизация и регламентация технологических режимов производства данного продукта. Пилотное применение технологии на основе разработанных регламентов. Разработка и реализации персонального проекта, направленного на разрешение лично значимой проблемы. Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта. Разработка проектного замысла в рамках избранного вида проекта. Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта. Варианты творческих проектов: «Освещение помещения», «Семейный бюджет», «Бизнес-план семейного предприятия», «Дом будущего», «Мой профессиональный выбор» и др.</p>	
<p>Современное производство и профессиональное самоопределение</p>	<p>Трудовые ресурсы. Сферы и отрасли профессиональной деятельности. Понятия трудового ресурса, рынка труда. Характеристики современного рынка труда. Квалификации и профессии. Цикл жизни профессии. Стратегии профессиональной карьеры. Современные требования к кадрам. Концепции «обучения для жизни» и</p>	<p>4</p>

	<p>«обучения через всю жизнь».</p> <p>Изменение соотношения числа работников в сфере материального производства и в непромышленной сфере, судьба «новых» и «умирающих» профессий как следствие развития промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта.</p> <p>Система профильного обучения: права, обязанности и возможности.</p> <p>Предпрофессиональные пробы в реальных и / или модельных условиях, дающие представление о деятельности в определенной сфере. Опыт принятия ответственного решения при выборе краткосрочного курса.</p> <p>Практические работы: «Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Ознакомление с профессиограммами массовых для региона профессий»; «Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда»; «Анализ объявлений о приеме/поиске рабочих мест в СМИ»; «Составление аннотированного списка «новых профессий» и «умирающих профессий» (в том числе в Кемеровской области), «Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования».</p>	
--	--	--

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

5 класс

№ п./п	Наименование разделов и тем	Всего часов
	Раздел «Агрономические технологии. Растениеводство» Осенние работы	6
1	Введение. Инструктаж по правилам техники безопасности.	1
2	Творческая проектная деятельность	1
3	Выращивание культурных растений	1
4	Экскурсия на пришкольный участок. Фенологическое наблюдение за растениями.	1
5	Вегетативное размножение растений	1
6	Технологии использования дикорастущих растений	1
	Разделы «Создание изделий из текстильных материалов,	28

Технологии творческой и опытнической деятельности» Проект «Столовое белье», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака»		
7	Производство текстильных материалов	1
8	Практические работы «Определение лицевой и изнаночной сторон, направления долевой нити в ткани»	1
9	Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения	1
10	Практическая работа «Изучение свойств тканей из хлопка и льна».	1
11	Конструирование швейного изделия. Текущая контрольная работа	1
12	Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа проектного изделия»	1
13	Построение чертежа швейного изделия	1
14	Практическая работа «Построение чертежа швейного изделия»	1
15	Моделирование.	1
16	Практическая работа «Моделирование швейного изделия»	1
17	Раскрой швейного изделия	1
18	Практическая работа «Раскрой швейного изделия»	1
19	Швейные ручные работы	1
20	Практическая работа «Выполнения ручных стежков и строчек»	1
21	Швейная машина. Подготовка, приёмы работы, виды швов, терминология.	1
22	Практическая работа «Подготовка швейной машины к работе. Заправка верхней и нижней нитей»	1
23	Машинные швы. Терминология утюжильных работ	1
24	Практическая работа «Швейные машинные работы. Влажно-тепловая обработка ткани»	1
25	«Технология изготовления швейного изделия (салфетка, фартук, юбка) »	1
26	Практическая работа «Разработка проекта швейного изделия «Фартук для работы на кухне» (салфетка, юбка) »	1
27	Обработка накладного кармана	1
28	Практическая работа «Обработка накладного кармана»	1
29	Обработка нижнего и боковых срезов	1
30	Практическая работа «Обработка нижнего и боковых срезов»	1
31	Обработка верхнего среза фартука притачным поясом, кулиской	1

32	Практическая работа «Обработка верхнего среза фартука притачным поясом, кулиской».	1
33	Подготовка защиты проекта «Фартук для работы на кухне». Оформление портфолио	1
34	Защита проекта «Фартук для работы на кухне»	1
Разделы «Художественные ремёсла, Технологии творческой и опытнической деятельности» Проект «Лоскутное изделие для кухни-столовой»		12
35	Проект «Лоскутное изделие для кухни-столовой» Декоративно-прикладное искусство	1
36	Практическая работа «Декоративно-прикладное изделие для кухни»	1
37	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	1
38	Орнамент. Практическая работа «Цветовые сочетания в орнаменте»	1
39	Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни-столовой »	
40	Практическая работа «Изготовление образца изделия из лоскутов»	1
41	Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни-столовой»	1
42	Практическая работа «Стачивание деталей изделия»	1
43	Промежуточная итоговая контрольная работа Реализация этапов выполнения творческого проекта	1
44	Практическая работа «Изготовление изделия для кухни-столовой». Оформление портфолио	1
45	Подготовка защиты проекта «Лоскутное изделие для кухни-столовой»	1
46	Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни-столовой»	1
Разделы «Оформление интерьера, «Электротехника, Технологии творческой и опытнической деятельности » Проект «Кухня моей мечты»		6
47	Интерьер и планировка кухни-столовой	1
48	Практическая работа «Разработка творческого проекта «Кухня моей мечты»	1
49	Бытовые электроприборы	1
50	Практическая работа «Разработка творческого проекта «Кухня моей мечты». Оформление портфолио	1
51	Практическая работа «Подготовка к защите творческого проекта «Кухня моей мечты»	1
52	Защита творческого проекта «Кухня моей мечты»	1
Разделы "Кулинария" , "Технологии творческой и опытнической деятельности" Проект «Воскресный завтрак в моей семье»		12

53	Проект «Воскресный завтрак в моей семье» Санитария и гигиена на кухне	1
54	Физиология питания	1
55	Бутерброды и горячие напитки	1
56	Технология приготовления бутербродов и чая с сахаром	1
57	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	1
58	Технология приготовления блюд из крупы или макаронных изделий	1
59	Фрукты и овощи. Классификация овощей. Первичная обработка овощей	1
60	Технология приготовления блюд из сырых и варёных овощей	1
61	Блюда из яиц. Технология приготовления	1
62	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	1
63	Творческий проект «Воскресный завтрак в моей семье». Оформление портфолио	1
64	Защита творческого проекта Практическая работа Групповой проект «Воскресный завтрак в моей семье»	1
	Раздел «Агронамические технологии. Растениеводство» Весенние работы	4
65	Выращивание овощных культур	1
66	Практические работы. «Выбор овощных семян культур для посевов и посадок на учебно-опытном участке или в личном подсобном хозяйстве»	1
67	Выращивание цветочно-декоративных культур	1
68	Практические работы. «Посев и посадка сельскохозяйственных культур с закладкой опытов»	1
	Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности »	2
69	Комплексный творчески проект. Оформление портфолио.	1
70	Защита комплексного творческого проекта	1
	Итого	68 ч.,2. резерв

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

6 класс

№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего часов
	Раздел «Агронамические технологии» Осенние работы	6
1	Введение Первичный инструктаж по правилам техники безопасности	1

2	Овощи из семейства пасленовых.	1
3	Технология уборки и закладка на хранение картофеля.	1
4	Практическая работа «Уборки и закладка на хранение картофеля»	1
5	Семеноводство овощных культур.	1
6	Практическая работа 3«аготовка семян»	1
	Раздел «Технологии домашнего хозяйства. Технологии творческой и опытнической деятельности» Проект «Растения в интерьере жилого дома»	4
7	Интерьер жилого дома.	1
8	Комнатные растения в интерьере	1
9	Проект «Растения в интерьере жилого дома»	1
10	Защита творческого проекта «Растения в интерьере жилого дома»	1
	Раздел «Создание изделий из текстильных материалов. Технологии творческой и опытнической деятельности» Проект «Наряд для семейного обеда»	30
11	Виды и свойства текстильных материалов из химических волокон	1
12	Лабораторная работа «Определение свойств текстильных материалов из химических волокон»	1
13	Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом.	1
14	Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа изделия с цельнокроеным рукавом»	1
15	Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	1
16	Практическая работа «Построение чертежа в масштабе 1:4»	1
17	Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом по своим меркам	1
18	Практическая работа «Построение чертежа в масштабе 1:1»	1
19	Разработка проекта Моделирование плечевой одежды	1
20	Практическая работа «Моделирование изделия»	1
21	Практическая работа «Подготовка выкроек к раскрою»	1
22	Раскрой плечевого изделия	1
23	Ручные швейные работы	1
24	Практическая работа «Изготовление образцов ручных швов»	1
25	Швейная машина. Устройство, замена машинной иглы.	1
26	Практическая работа «Устранение дефектов машинной строчки»	1
27	Основные машинные операции, терминология. Машинные швы.	1

28	Практическая работа. «Изготовление образцов машинных швов»	1
29	Подготовка и проведение примерки	1
30	Практическая работа «Примерка изделия»	1
31	Технология обработки среднего и плечевых швов	1
32	Практическая работа «Обработка среднего и плечевых швов»	1
33	Технология обработки срезов подкройной обтачкой	1
34	Практическая работа «Обработка горловины и застёжки проектного изделия »	1
35	Технология обработки боковых срезов и соединения лифа с юбкой	1
36	Практическая работа «Обработка боковых срезов и отрезного изделия »	1
37	Технология обработки нижнего среза изделия.	1
38	Практическая работа «Технология обработки нижнего среза изделия»	1
39	Окончательная отделка изделия. Подготовка защиты проекта.	1
40	Защита проекта «Наряд для семейного обеда»	1
	Раздел « Художественные ремёсла. Технологии творческой и опытнической деятельности» Проект « Вяжем аксессуары крючком или спицами»	12
41	Проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами» Основные виды петель при вязании крючком	1
42	Практическая работа «Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами»	1
43	Вязание по кругу	1
44	Орнамент. Практическая работа« Выполнение плотного вязания по кругу»	1
45	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель	1
46	Практическая работа «Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями»	1
47	Вязание цветных узоров	1
48	Практическая работа «Разработка схемы жаккардового узора»	1
49	Промежуточная контрольная работа	1
50	Разработка проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами. » Выполнение практической части проекта	1
51	Реализация этапов выполнения творческого проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами»	1
52	Защита творческого проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами»	1

	Раздел «Кулинария Проект «Приготовление воскресного семейного обеда»	12
53	Проект «Приготовление воскресного семейного обеда»	1
54	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	1
55	Блюда из мяса.	1
56	Технология первичной и тепловой обработки мяса	1
57	Блюда из птицы	1
58	Технология приготовления блюд из птицы.	1
59	Заправочные супы	1
60	Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.	1
61	Сервировка стола к обеду	1
62	Подача блюд, этикет	1
63	Творческий проект «Приготовление воскресного семейного обеда»	1
64	Защита творческого проекта «Воскресный завтрак в моей семье»	1
	Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»	2
65	Комплексный творчески проект. Оформление портфолио.	1
66	Защита комплексного творческого проекта	1
	Раздел «Агрономические технологии» Весенние работы	4
67	Повторный инструктаж по технике безопасности.	1
68	Весенняя обработка почвы, посев овощных культур.	1
69	Посев овощных культур в открытый грунт и в теплицы	1
70	Практическая работа «Посев овощных культур в открытый грунт и в теплицы»	1
	Итого	68 часов, 2 часа резерв

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

7 класс

№ п./п	Наименование разделов и тем	Всего часов
	Раздел «Агрономические технологии»	6
1	Охрана труда. Инструктаж по технике безопасности	1
2	Осенние работы Разновидности и условия возделывания цветочно-декоративных культур	1
3	Технологии использования дикорастущих растений	1
4	Практическая работа. Экскурсия на пришкольный участок.	1
5	Технологии выращивания цветочно-декоративных культур	1
6	Практическая работа. Сбор дикорастущих растений, переработка сырья.	1
	Разделы «Создание изделий из текстильных материалов, Технологии творческой и опытнической деятельности» Проект «Праздничный наряд»	30

7	Текстильные материалы из волокон животного происхождения	1
8	Практические работы «Изучение свойств текстильных материалов из волокон животного происхождения»	1
9	Конструирование поясной одежды. Определение размеров швейного изделия.	1
10	Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа швейного изделия поясной группы»	1
11	Конструирование поясного изделия	1
12	Практическая работа «Построение чертежа поясного изделия»	1
13	Разработка проекта. Моделирование поясного изделия.	1
14	Практическая работа «Моделирование поясного изделия»	1
15	Получение выкройки из пакета готовых выкроек, журнала мод, Интернета.	1
16	Подготовка выкроек к раскрою	1
17	Раскрой поясного изделия и дублирование детали пояса	1
18	Практическая работа «Раскрой поясного изделия и дублирование»	1
19	Технология ручных работ	1
20	Практическая работа «Изготовление образцов ручных швов»	1
21	Технология машинных работ	1
22	Практическая работа «Чистка и смазка движущихся и вращающихся частей».	1
23	Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией	1
24	Практическая работа «Обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией»	1
25	Технология обработки складок	1
26	Практическая работа «Обработка юбки»	1
27	Подготовка и проведение примерки поясного изделия	1
28	Практическая работа «Примерка изделия»	1
29	Технология обработки юбки после примерки	1
30	Практическая работа «Обработка верхнего среза юбки»	1
31	Технология обработки юбки после примерки	1
32	Практическая работа «Обработка нижнего среза»	1
33	Окончательная отделка изделия. Подготовка к защите проекта.	1

34	Практическая работа «Окончательная ВТО изделия»	1
35	Защита проекта «Праздничный наряд»	1
36	Защита проекта «Праздничный наряд»	1
Проект «Подарок своими руками» Разделы «Художественные ремёсла, Технологии творческой и опытнической деятельности»		12
37	«Ручная роспись тканей»	1
38	Практическая работа «Изготовление образцов видов батика»	1
39	Ручные стежки и швы на их основе	1
40	Практическая работа «Выполнение прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных, косых ручных стежков», «Вышивание счётными швами»	1
41	Вышивание по свободному контуру	1
42	Практическая работа «Выполнение образцов вышивки»	1
43	Вышивание лентами	1
44	Практическая работа «Выполнение образцов вышивки лентами»	1
45	Разработка творческого проекта «Подарок своими руками»	1
46	Реализация этапов выполнения творческого проекта «Подарок своими руками»	1
47	Промежуточная контрольная работа Защита проекта «Подарок своими руками»	1
48	Защита проекта «Подарок своими руками»	1
Разделы «Технологии домашнего хозяйства, Электротехника, Технологии творческой и опытнической деятельности» Проект «Умный дом»		4
49	Освещение жилого дома. Бытовые приборы	1
50	Гигиена жилого дома	1
51	Подготовка к защите проекта «Умный дом»" Входная контрольная работа	1
52	Защита творческого проекта Умный дом	1
Разделы «Кулинария , Технологии творческой и опытнической деятельности» Проект «Праздничный сладкий стол»		12
53	Проект «Праздничный сладкий стол»	1

54	Технология приготовление блюд из молока и кисломолочных продуктов»	1
55	Технология приготовления изделий из жидкого теста	1
56	Технология приготовления изделий из пресного теста	1
57	«Виды теста и выпечки»	1
58	Технология приготовления изделий из песочного теста	1
59	Приготовление изделий из пресного и песочного теста	1
60	Технология приготовление сладких блюд и напитков. Сладости, десерты, напитки.	1
61	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет	1
62	Разработка творческого проекта «Праздничный сладкий стол »	1
63	Защита группового проекта «Праздничный сладкий стол »	1
64	Защита группового проекта «Праздничный сладкий стол »	1
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»		2
65	Оформление портфолио. Защита комплексного творческого проекта	1
66	Защита комплексного творческого проекта	1
Раздел «Агронамические технологии». Весенние работы		4
67	Ландшафтный дизайн	1
68	Практическая работа. Художественное проектирование Расчёт расхода семян газонной травы для лужайки.	1
69	Ландшафтный дизайн	1
70	Практическая работа. Оформление пришкольной территории цветочно-декоративными культурами.	1
Итого		68 ч, 2ч. резерв

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

8 класс

№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего часов
	Раздел «Агронамические технологии (Растениеводство) »	5

	Выращивание плодовых и ягодных культур. Осенние работы	3
1	Введение Первичный инструктаж по правилам техники безопасности. Технология выращивания основных видов плодовых растений	1
2	Практическая работа «Сбор и закладка на хранение урожая плодов и ягод»	1
3	Практическая работа «Первичная переработка плодово-ягодной продукции»	1
	Раздел «Мир технологий»	4
4	Материалы и технологии их получения и обработки	1
5	Технологии в социальной сфере	1
6	Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Транспорт	1
7	Технологическая эпоха. Управление в современном производстве	1
8	Медицинские технологии	1
	Раздел «Технологии в сфере быта» Запуск творческого проекта «Дом будущего»	14
9	Экология жилища	1
10	Водоснабжение и канализация в доме	1
11	Система фильтрации воды. Конструкция водопроводных смесителей	1
12	Расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц. Утилизация воды	1
13	Электротехника. Бытовые электронагревательные приборы	1
14	Электрическая и индукционная плиты. Экономия электрической энергии в быту.	1
15	Назначение, устройство, правила эксплуатации отопительных электроприборов.	1
16	Устройство и принцип действия электрического фена.	1
17	Устройство бытовых холодильников, стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств.	1
18	Электронные приборы: телевизоры, DVD, музыкальные центры, компьютеры, часы и др.	1
19	Электромонтажные и сборочные технологии. Электрические схемы.	1
20	Сборка электрической цепи	1
21	Электротехнические устройства с элементами автоматики	1
22	Защита творческого проекта	1
	Раздел «Персонифицированность действий применения и разработки технологических решений» Запуск проекта «Семейный бюджет»	7
23	Семейная экономика. Бюджет семьи	1
24	Доходы и расходы семьи	1
25	Технология совершения покупок. Потребительские качества	1

	товаров и услуг	
26	Способы защиты прав потребителей.	1
27	Технология ведения бизнеса.	1
28	Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета	1
29	Защита творческого проекта	1
	Раздел « Современное производство и профессиональное самоопределение» Запуск проекта «Мой профессиональный выбор»	4
30	Трудовые ресурсы	1
31	Система профильного обучения	1
32	Предпрофессиональные пробы	1
33	Защита творческого проекта	1
	Раздел «Агрономические технологии (Растениеводство) »	2
	Выращивание растений рассадным способом и в защищенном грунте. Весенние работы	
34	Технология выращивания растений в защищенном грунте	1
35	Практическая работа: посев и посадка, уход за растениями	1
	Итого	35