

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 103»

Программа согласована с  
и.о.заместителя директора по  
УВР МБОУ «ООШ № 103»  
Поляковым М.А.  
30.08.2019 г.

Программа рекомендована  
к работе педагогическим  
советом МБОУ «ООШ №103»  
Протокол № 1  
от 30.08.2019 г.

Утверждаю:  
Директор МБОУ «ООШ №103»  
Иванцов Е.С.  
Приказ № 298/1 от 30.08.2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «ТЕХНОЛОГИЯ»**

для учащихся 5-8 классов  
(девочки)

Составитель:  
Мазанцева Зоя Вадимовна  
учитель технологии  
МБОУ «ООШ №103»

## **1. Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»**

### **Личностные результаты**

- 1.** воспитание российской гражданской идентичности: патриотизма, любви и уважения к Отечеству, чувства гордости за свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России; осознание своей этнической принадлежности, знание культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества; усвоение гуманистических, традиционных ценностей многонационального российского общества;
- 2.** формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности, обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
- 3.** формирование целостного мировоззрения, учитывающего культурное, языковое, духовное многообразие современного мира; формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре;
- 4.** формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов России и народов мира; готовности и способности вести диалог с другими людьми и достигать в нём взаимопонимания;
- 5.** освоение социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества; участие в школьном самоуправлении и общественной жизни в пределах возрастных компетенций с учётом региональных, этнокультурных, социальных и экономических особенностей;
- 6.** развитие морального сознания и компетентности в решении моральных проблем на основе личного выбора, формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам;
- 7.** формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, детьми старшего и младшего возраста, взрослыми в процессе образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности;
- 8.** формирование ценности здорового и безопасного образа жизни; усвоение правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей, правил поведения на транспорте и на дорогах;
- 9.** формирование основ экологической культуры соответствующей современному уровню экологического мышления, развитие опыта экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях;
- 10.** осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи;
- 11.** развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера.

### **Метапредметные результаты**

- 1.** умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности;
- 2.** умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;

3. умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;
4. умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения;
5. владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности;
6. умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать выводы;
7. умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;
8. смысловое чтение;
9. умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение;
10. умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью;
11. формирование и развитие компетентности в области использования информационнокоммуникационных технологий (далее ИКТ- компетенции); развитие мотивации к овладению культурой активного пользования словарями и другими поисковыми системами;
12. формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

### **Предметные результаты**

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

## **2.Содержание учебного предмета «Технология»**

### **5 КЛАСС**

№	Название темы/раздела	Содержание
---	-----------------------	------------

Раздел I. Мир технологий		
1	Вводный урок. Вводный инструктаж по технике безопасности. Проектная деятельность. История развития технологий.	<p>Значимость предмета «Технология». Основные технологические понятия. Потребности и технологии. Реклама. Цели и задачи предмета. Разделы предмета и объекты труда. Необходимые инструменты, материалы, приспособления. Научная организация труда. Внутренний распорядок и правила поведения в кабинете. Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования. Правила оказания первой помощи. Технологии представления, преобразования и использования информации, оценивание возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания.</p> <p><i>Основное понятие темы:</i> технология, творческий проект, научная организация труда, правила техники безопасности, санитарно-гигиенические требования.</p>
Раздел II. Разработка и изготовление материального продукта		
	Производство текстильных материалов.	<p>Состав швейных материалов. Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Строение, химический состав и физико-химические свойства хлопкового и льняного волокна. Общее понятие о пряже и процессе прядения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства. Основная и уточная нити в ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани.</p> <p><i>Основные понятия темы:</i> прядение, ткачество, долевая нить, уток, лицевая и изнаночная сторона.</p>
	Свойства текстильных материалов. Уход за одеждой.	<p>Свойства тканей из натуральных растительных волокон: физико-механические, гигиенические, технологические, эксплуатационные. Ткани для изготовления рабочей одежды. Ассортимент х/б и льняных тканей. Современные средства ухода за одеждой. Ремонт одежды. Применение средств защиты от моли и других насекомых.</p> <p><i>Основные понятия темы:</i> свойства хлопчатобумажных и льняных тканей: механические, гигиенические, физико-механические, эксплуатационные, ассортимент.</p>
5	Правила безопасного труда при выполнении ручных работ. Швейные ручные работы.	<p>Правила безопасного труда. Рабочее место. Инструменты для выполнения ручных работ. Приспособления для выполнения ручных работ.</p> <p><i>Основные понятия темы:</i> ручные работы, рабочее место, правильная посадка, инструменты и приспособления. Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Размер стежков.</p> <p><i>Основные понятия темы:</i> стежок, строчка, длина стежка.</p>
6	История создания швейных машин. Правила безопасного	<p>История создания швейной машины. Виды машин применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина. Технические</p>

	труда при выполнении машинных работ.	характеристики. Назначение основных узлов швейной машины. Виды приводов. <i>Основные понятия темы:</i> бытовая швейная машина, привод, узлы швейной машины.
2.	Основные операции при машинной обработке изделия	Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила подготовки универсальной швейной машины к работе. Включение и выключение швейной машины. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитки. Регулировка длины стежка. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине. Регуляторы швейной машины. Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение соединительных (стачного взаутюжку, стачного вразутюжку, расстрочного, накладного с закрытым срезом, накладного с открытым срезом) и краевых (вподгибку с открытым и закрытым срезом) швов. Конструкция швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Зависимость ширины шва от строения и свойств материалов. Способы распускания швов. Правила безопасной работы при ВТО. Требования к выполнению ВТО. Терминология. Инструменты и приспособления для ВТО. <i>Основные понятия темы:</i> машинные работы, шпулька и шпульный колпачок, холостой и рабочий ход машины; шов, ширина шва, утюжительная доска, температура нагрева подошвы, декатировка.
3.	Виды швейных изделий. Снятие мерок для построения чертежа выкройки. Творческий проект «Наряд для завтрака».	Краткие сведения из истории одежды. Фартуки в национальном костюме. Виды рабочей одежды. Эксплуатационные и гигиенические требования, предъявляемые к рабочей одежде. Фигура человека и её измерение. Общие сведения о строении фигуры человека. Основные точки и линии измерения. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука. <i>Основные понятия темы:</i> мерки, сантиметровая лента, правила снятия мерок.
4.	Правила построения и оформления чертежей швейных изделий.	Общие правила построения и оформления чертежей изделий. Типы линий. Условные обозначения на чертежах швейных изделий. Чтение чертежей. Расчетные формулы. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4. Особенности моделирования рабочей одежды. Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Виды отделки швейных изделий (вышивка, аппликация, тесьма, сочетание тканей по цвету). Выбор модели и моделирование фартука. Подготовка выкройки к раскрою. <i>Основные понятия темы:</i> конструирование, линейка закройщика, масштаб, моделирование, силуэт, пропорции, отделка.
5.	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука. Правила безопасного труда при	Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной стороны). Раскладка выкройки на ткани с учетом припусков на швы. Способы раскладки

	выполнении раскройных работ.	выкройки в зависимости от ширины ткани. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка. Раскрой ткани. <i>Основные понятия темы:</i> дефекты ткани, обмеловка, раскладка, припуски.
6.	Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка срезов фартука и карманов.	Способы переноса контрольных и контурных линий выкройки на ткань. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка деталей кроя. Выбор наиболее рационального способа оформления срезов для данного вида ткани с учетом её свойств. Обработка срезов фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Технология обработки накладных карманов. Обработка верхнего, нижнего и боковых срезов кармана. Определение месторасположения карманов. Накалывание наметывание, настрачивание карманов на нижнюю часть фартука. <i>Основные понятия темы:</i> контурные и контрольные линии, детали кроя, обработка срезов, контрольные точки.
7.	Обработка бретелей и нагрудника.	Обработка бретелей обтачным швом с последующим вывертыванием. Контроль качества. Обработка срезов нагрудника. <i>Основные понятия темы:</i> бретели, нагрудник, обтачной шов.
8.	Обработка верхней части фартука и пояса.	Соединение бретелей с нагрудником. Соединение нагрудника с поясом и нижней частью фартука. <i>Основные понятия темы:</i> обработка пояса.
9.	Сборка и окончательная отделка фартука. Влажно-тепловая обработка изделия.	Художественная отделка фартука. Влажно-тепловая обработка. Контроль качества готового изделия. <i>Основные понятия темы:</i> отделка, контроль качества, накалывание и настрачивание, контроль качества.
<b>Раздел III. Художественные ремёсла</b>		
10.	Виды декоративно-прикладного искусства.	Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме, интерьере. Правила работы с иглами, ножницами, булавками. Организация рабочего места. Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Заправка изделия в пяльцы. Выполнения простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузлового закрепления рабочей нити. <i>Основное понятие темы:</i> лоскутная пластика, вышивка, запяливание ткани, стебельчатый, тамбурный, петельный швы.
11.	Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства.	Композиция, цвет в лоскутном шитье. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Подбор ниток и игл. Правила отрезания нитки от катушки, вдевание нитки в иголку. Выбор эскиза вышивки. Перевод эскиза на ткань. Подготовка пасмы мулине к работе. <i>Основные понятия темы:</i> пасма, пяльца, композиция.

12.	Орнамент. Символика в орнаменте.	Цветовой круг. Подбор лоскутов по цвету. Разработка эскиза изделия. Технология использования различных вышивальных швов в работе. Окончательная отделка вышивки. Правила стирки и влажно-тепловой обработки вышитых изделий. <i>Основные понятия темы:</i> лоскутная техника, лоскут, цветовой круг, стирка, глажка.
13.	История лоскутной техники. Подготовка ткани. Правила безопасного труда при работе с тканью.	Возникновение лоскутной техники в России. Знакомство с видами лоскутной техники. Изделия, выполненные в лоскутной технике. Возможности лоскутной техники, её связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутной техники. Подготовка материалов к работе. <i>Основные понятия темы:</i> лоскутная техника, лоскут, цветовой круг.
14.	Разработка эскизов лоскутного изделия. Проект «Лоскутное изделие».	Изготовление шаблонов. Расчет количества деталей и их размеров. Вычерчивание контура шаблона. Припуски на обработку. <i>Основные понятия темы:</i> шаблон, цветовой круг, контур, припуски, лицевая и изнаночная сторона.
15.	Обработка срезов лоскутного изделия.	Схема соединения деталей. Обработка припусков. Использование прокладочных и подкладочных материалов. Выполнение воздушной петли. <i>Основные понятия темы:</i> воздушная петля, разутюживание.
Раздел IV. Введение в проектную деятельность. Технологии исследовательской и опытнической деятельности		
16.	Понятие о творческой проектной деятельности.	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Введение в проектную деятельность Организация рабочего места. Выполнение эскизов изделия. Технологии представления, преобразования и использования информации, оценивание возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания. <i>Основные понятия темы:</i> творческий проект, проектирование.
17.	Выбор материалов, оборудования для проектного изделия.	Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Этапы выполнения проекта. Материалы, инструменты, оборудование. <i>Основные понятия темы:</i> дизайн-анализ.
18.	Создание изделий из текстильных материалов в промышленности и по индивидуальным заказам	Создание изделий из текстильных материалов в промышленности и по индивидуальным заказам. Способы рациональной подготовки материалов. Технология изготовления изделия. <i>Основные понятия темы:</i> защита, демонстрация.

19.	Основные этапы выполнения творческого проекта.	<p>Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы. Требования к качеству обработки деталей, узлов и готового изделия. ВТО. Контроль качества. Технология изготовления изделия. Художественная отделка изделия. Технологии представления, преобразования и использования информации, оценивание возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания.</p> <p><i>Основные понятия темы:</i> контроль качества.</p>
20.	Работа над творческим проектом.	<p>Подбор инструментов и материалов Организация рабочего места. Составление технологической последовательности изготовления изделия. Требования к качеству. Контроль качества. Изготовление изделия. Технологии представления, преобразования и использования информации, оценивание возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания.</p> <p><i>Основные понятия темы:</i> контроль качества.</p>
21.	Определение затрат на изготовление проектного изделия	<p>Подсчет затрат на изготовление проекта.</p> <p><i>Основные понятия темы:</i> проект.</p>
22.	Этапы изготовления изделия.	<p>Последовательность изготовления изделия</p> <p><i>Основные понятия темы:</i> проект.</p>
23.	Составление технологической карты.	<p>Основные способы сборки изделия. Составление технологической карты.</p> <p><i>Основные понятия темы:</i> проект.</p>
24.	Реклама изделия.	<p>Реклама изделия.</p> <p><i>Основные понятия темы:</i> реклама.</p>
25.	Изготовление изделия	<p>Этапы сборки изделия. Декоративная обработка. Составление портфолио и разработка электронной презентации.</p> <p><i>Основные понятия темы:</i> проект</p>
26.	Экономическое обоснование.	<p>Экономический расчёт. Экологическая и экономическая оценка. Критерии оценивания.</p> <p><i>Основные понятия темы:</i> экономический расчёт.</p>
27.	Оценка изделия по критериям.	<p>Основные способы сборки изделия. Использование клеевых прокладочных материалов. Декоративная отделка. Окончательная обработка изделия. ВТО. Контроль качества.</p> <p><i>Основные понятия темы:</i> шитье на основе, без основы</p>
28.	Подготовка пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.	<p>Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта. Подготовка доклада к защите проекта. Составление портфолио и разработка электронной презентации.</p> <p><i>Основное понятие темы:</i> пояснительная записка</p>
29.	Подготовка презентации, пояснительной записки	<p>Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.</p>

	и доклада для защиты творческого проекта. Защита проекта.	Приемы защиты творческих проектов. Демонстрация изделия. Описание изготовления. <i>Основные понятия темы:</i> защита, демонстрация.
Раздел V. Технологии в сфере быта		
30.	Интерьер и планировка кухни-столовой.	Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Рациональное размещение оборудования на кухне и уход за ним. Краткие сведения из истории интерьера; национальные традиции. Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера произведениями декоративно-прикладного искусства. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. <i>Основные понятия темы:</i> интерьер.
31.	Бытовые электроприборы на кухне.	Размещение оборудования на кухне. Бытовые электроприборы Кухня и её оборудование. Создание интерьера кухни, правила размещения оборудования. Посуда и приборы для сервировки стола. Кухонная посуда и принадлежности. Санитарно-гигиенические требования и ПТБ. Рациональное размещение оборудования на кухне и уход за ним. <i>Основные понятия темы:</i> посуда: кухонная, столовая, чайная; приспособления; электроприборы
Раздел VI. Способы обработки продуктов питания		
32.	Санитария и гигиена на кухне. Инструктаж по технике безопасности при кулинарных работах.	Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд. Правила мытья посуды. Безопасные приемы работы на кухне. Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему пищеварению. Роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении. Понятие питания (правильное, рациональное). Значение питания для нормального физического и нервно-психического развития ребенка и подростков. Витамины. <i>Основные понятия темы:</i> пищеварение, питание, витамины.
33.	Физиология питания. Блюда из сырых овощей	Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Пищевая пирамида. Первая помощь при пищевых отравлениях. История кулинарии. Физиология питания. Последовательность приготовления пищи. Методы сохранения витаминов в пище при хранении и кулинарной обработке продуктов. Суточная потребность в витаминах. Пищевая ценность овощей. Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей, содержание нитратов.

		<p>Назначение, виды и технология механической и тепловой кулинарной обработки овощей. Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.</p> <p><i>Основные понятия темы:</i> физиология питания, методы сохранения витаминов; пищевая ценность, механическая обработка овощей, виды овощей.</p>
34.	Приготовление блюд из варёных овощей	<p>Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание). Вспомогательные приемы тепловой обработки (пассирование и бланширование). Оборудование, посуда, инвентарь для варки. Время варки овощей. Охлаждение овощей. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.</p> <p><i>Основные понятия темы:</i> пассирование, бланширование, жарка, варка, запекание, припускание, тушение.</p>
35.	Бутерброды и горячие напитки, их пищевая ценность.	<p>Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы оформления открытых бутербродов. Требования к качеству бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав. Устройства для размола зерен.</p> <p><i>Основные понятия темы:</i> бутерброды (открытые, закрытые, горячие, холодные, простые, сложные, закусочные); кофемолка, кофеварка, турка.</p>
36.	Значение яиц в питании человека	<p>Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Способы варки яиц. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Определение свежести яиц. Способы длительного хранения яиц. Способы определения готовности. Оформление готовых блюд. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц.</p> <p><i>Основные понятия темы:</i> овоскоп, диетические яйца, столовые яйца, «в мешочек», вкрутую.</p>
37.	Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий.	<p>Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы В. Причины увеличения веса и объема при варке.</p> <p><i>Основные понятия темы:</i> маркировки, штриховых кодов на упаковке</p>
38.	Творческий проект: «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи».	<p>ставление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Правила защиты проекта. Расчет количества продуктов. Приготовление завтрака,</p>

		оформление готовых блюд и подача их к столу. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Технологии представления, преобразования и использования информации, оценивание возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания. <i>Основные понятия темы:</i> сервировка стола, салфетки.
Раздел VII. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.		
39.	Современные предприятия города. Основные профессии рынка труда Новокузнецка	Предприятия города Новокузнецка. Основные профессии рынка труда Новокузнецка. <i>Основные понятия темы:</i> профессия, специальность.

## 6 КЛАСС

№	Название темы/раздела	Содержание
Раздел I. Мир технологий		
1.	Вводный урок. Вводный инструктаж по технике безопасности. Текстильные материалы из химических волокон и их свойства. Актуальные технологии возведения зданий и сооружений. Производственные технологии. Промышленные технологии.	Цели и задачи предмета в 6 классе. Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования в мастерских. Организация учебного процесса. Текстильные материалы из химических волокон и их свойства. Основные технологические понятия. Потребности и технологии. Реклама. <i>Основное понятие темы:</i> технология, творческий проект, научная организация труда, правила техники безопасности, санитарно-гигиенические требования.
Раздел II. Разработка и изготовление материального продукта		
2.	Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон»	Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон. Правила ухода за изделиями из химических волокон. Удаление загрязнений с одежды разными способами. Подбор режима стирки и утюжки в зависимости от сырьевого состава ткани. Чтение ярлычков на одежде. Условные обозначения. <i>Основные понятия темы:</i> химические волокна.
3.	Проект «Наряд для семейного обеда». Требование к лёгкому женскому платью.	Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. <i>Основные понятия темы:</i> плечевая одежда.

4.	Определение размеров швейного изделия.	Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. <i>Основные понятия темы:</i> цельнокроеный рукав.
5.	Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом.	Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие). <i>Основные понятия темы:</i> мерки, сантиметровая лента, правила снятия мерок, выкройка.
6.	Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	Правила безопасного труда. Рабочее место. Инструменты для выполнения чертёжных работ. Построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие). <i>Основные понятия темы:</i> мерки, сантиметровая лента, правила снятия мерок, чертёж.
7.	Моделирование плечевой одежды.	Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застежкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приемы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою. Понятие о дублировании деталей кроя. <i>Основные понятия темы:</i> моделирование выкройки проектного изделия
8.	Раскрой швейного изделия».	Технология изготовления швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму. Раскрой изделия. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. <i>Основные понятия темы:</i> раскрой изделия.
9.	Швейные ручные работы.	Технология изготовления швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной – приметывание; временное ниточное закрепление стачных и вывернутых краев – выметывание. <i>Основные понятия темы:</i> приметывание; выметывание.
10.	Работа на швейной машине. Машинная игла. Приспособление к швейной машине.	Устройство машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, ее поломка. Замена машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной

		<p>строчки: петляные сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам. Назначения и правила использования регулятора натяжения верхней нити. Обметывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Подготовка выкройки к раскрою.</p> <p><i>Основные понятия темы:</i> дефектов машинной строчки.</p>
11.	Подготовка к примерке и примерка изделия.	<p>Последовательность изготовления плечевой одежды цельнокроеным рукавом.</p> <p>Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.</p> <p><i>Основные понятия темы:</i> дефекты, цельнокроеный рукав.</p>
12.	Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов.	<p>Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов, обработка срезов подкройной обтачкой с расположением ее на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застежки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструктор.</p> <p><i>Основные понятия темы:</i> лиф, подборт.</p>
13.	Обработка горловины швейного изделия.	<p>Зависимость способа обработки горловины от формы, толщины ткани, вида отделки. Обработка застежки цельнокроеными или отрезными подбортами. Контроль качества. ВТО.</p> <p>Основные машинные операции: присоединение мелкой детали с крупной – притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывертыванием – обтачивание. Обработка припусков шва перед вывертыванием.</p> <p><i>Основные понятия темы:</i> цельнокроеные подборта, отрезные подборта.</p>
14.	Технология обработки боковых срезов швейного изделия.	<p>Классификация швейных машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на стиге и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом – мягкого пояса, бретелей.</p> <p><i>Основные понятия темы:</i> отделка, контроль качества, накалывание и настрачивание, контроль качества.</p>
15.	Обработка нижнего среза швейного изделия.	<p>Последовательность проведения второй примерки. Осноровка низа изделия. Выбор способа обработки нижнего среза изделия в зависимости от фасона и свойств ткани.</p> <p><i>Основное понятие темы:</i> вторая примерка, осноровка, контроль качества.</p>
16.	Окончательная отделка изделия.	<p>Окончательная обработка изделия. Контроль качества. ВТО. Петли и пуговицы.</p> <p><i>Основные понятия темы:</i> вторая примерка, осноровка, контроль качества.</p>

17.	Подготовка защиты проекта «Наряд для семейного обеда».	щита проекта. Рекламный проспект. Технологии представления, преобразования и использования информации, оценивание возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания.  <i>Основные понятия темы:</i> рекламный проспект, проект.
18.	Тема 29-30. Защита проекта.	Демонстрация изделия. Экологическая и экономическая оценка. Презентация проекта. <i>Основные понятия темы:</i> оценка проекта
Раздел III. Художественные ремёсла		
19.	Творческий проект «Вяжем аксессуар».	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. Расчет количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. <i>Основные понятия темы:</i> вязание.
20.	Вязание крючком и спицами. Материалы и инструменты.	Основные виды петель при вязании крючком и спицами. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. <i>Основные понятия темы:</i> вязание полотна.
21.	Основные виды петель при вязании крючком.	Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Введение в проектную деятельность Организация рабочего места. Выполнение эскизов изделия. <i>Основные понятия темы:</i> проект.
22.	Вязание по кругу.	Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Этапы выполнения проекта. Материалы, инструменты, оборудование. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. <i>Основные понятия темы:</i> вязание.
23.	Вязание спицами. Основные приемы.	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий. <i>Основные понятия темы:</i> жаккардовый узор.
Раздел IV. Введение в проектную деятельность. Технологии исследовательской и опытнической деятельности		

24.	Выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами».	Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Подбор инструментов и материалов Организация рабочего места. Составление технологической последовательности изготовления изделия. Требования к качеству. Контроль качества. Изготовление изделия. <i>Основные понятия темы:</i> контроль качества.
25.	Выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами».	Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Подбор инструментов и материалов Организация рабочего места. Составление технологической последовательности изготовления изделия. Требования к качеству. Контроль качества. Изготовление изделия. <i>Основные понятия темы:</i> контроль качества.
26.	Этапы выполнения проекта «Вязание аксессуаров».	Последовательность изготовления изделия. Экологическая оценка изделия. Требования к оформлению проектной работы. <i>Основные понятия темы:</i> проект.
27.	Выполнение проекта Составление технологической карты.	Основные способы сборки изделия. Составление технологической карты. Демонстрация изделия. Рекламный проспект. Экологическая и экономическая оценка. Презентация проекта. <i>Основные понятия темы:</i> проект.
28.	Подготовка проекта к защите. Оценка изделия по критериям.	ключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта. Подготовка доклада к защите проекта. Составление портфолио и разработка электронной презентации. Технологии представления, преобразования и использования информации, оценивание возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания. <i>Основное понятие темы:</i> пояснительная записка, защита, демонстрация.
Раздел V. Технологии в сфере быта		
29.	Интерьер жилого дома.	Планировка жилого дома. Экологические материалы. Зонирование помещений жилого дома. Композиция в интерьере: виды композиции, ритм. Декоративное оформление интерьера (цвет, отделочные материалы, текстиль). <i>Основные понятия темы:</i> интерьер
30.	Комнатные растения, в интерьере квартиры.	Использование комнатных растений в интерьере, их декоративная ценность и влияние на микроклимат помещения. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Огород на подоконнике. Влияние комнатных растений на микроклимат помещений. Декоративное цветоводство. <i>Основные понятия темы:</i> комнатные растения, микроклимат, декоративное цветоводство.

31.	Творческий проект "Растения в интерьере жилого дома".	Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Рациональное размещение оборудования на кухне и уход за ним. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта. Подготовка доклада к защите проекта. Составление портфолио и разработка электронной презентации <i>Основное понятие темы:</i> пояснительная записка.
32.	Защита проекта "Растения в интерьере жилого дома".	Краткие сведения из истории интерьера; национальные традиции. Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера произведениями декоративно-прикладного искусства. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. <i>Основные понятия темы:</i> интерьер.
33.	Устройство и принцип действия электродвигателя.	Устройство и принцип действия электродвигателя. <i>Основные понятия темы:</i> электроприборы
<b>Раздел VI. Способы обработки продуктов питания</b>		
34.	Физиология питания. Санитария и гигиена на кухне. Техника безопасности при кулинарных работах	Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд. Правила мытья посуды. Безопасные приемы работы на кухне. Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему пищеварению. <i>Основные понятия темы:</i> пищеварение, питание, минеральные вещества. пищеварение, питание, минеральные вещества.
35.	Рыба. Пищевая ценность, технология первичной и тепловой кулинарной обработки рыбы.	Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных видов. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы. <i>Основные понятия темы:</i> жарка, варка, запекание, припускание, тушение.
36.	Мясо. Пищевая ценность, технология первичной и тепловой кулинарной обработки мяса.	Понятие о пищевой ценности мяса. Виды мяса и мясных продуктов. Технология подготовки мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Технология разделки и приготовления блюд из птицы. Определение доброкачественности мяса. Приготовление блюд из мяса. Приготовление блюд из птицы.

		<i>Основные понятия темы:</i> мясо.
37.	Технология приготовления блюд из птицы. Сервировка стола к обеду.	Понятие о пищевой ценности мяса птицы. Виды мяса и мясных продуктов. Технология подготовки мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса птицы. Технология разделки и приготовления блюд из птицы. Приготовление блюд из птицы. Понятие о калорийности продуктов. Правила сервировки стола к обеду. Правила поведения за столом. <i>Основные понятия темы:</i> доброкачественности мяса.
38.	Технология приготовления блюд из птицы. Сервировка стола к обеду.	Понятие о пищевой ценности мяса птицы. Виды мяса и мясных продуктов. Технология подготовки мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса птицы. Технология разделки и приготовления блюд из птицы. Приготовление блюд из птицы. Понятие о калорийности продуктов. Правила сервировки стола к обеду. Правила поведения за столом. <i>Основные понятия темы:</i> доброкачественности мяса.
39.	Супы. Технология приготовления первых блюд. Заправочный суп.	Технология приготовления первых блюд. Классификация супов. Приготовление заправочного супа. <i>Основные понятия темы:</i> заправочный суп.
Раздел VII. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.		
40.	Современные предприятия города.	Предприятия города Новокузнецка. <i>Основные понятия темы:</i> биржа труда.
41.	Основные профессии рынка труда Новокузнецка	Основные профессии рынка труда Новокузнецка. Профессия художник по костюму, технолог-конструктор <i>Основные понятия темы:</i> карьера

7 класс

№	Название темы/раздела	Содержание
Раздел I. Мир технологий		
1.	Вводный урок. Инструктаж по технике безопасности. История развития технологий. Основные технологические понятия	Основные технологические понятия. Потребности и технологии. Реклама. Цели и задачи предмета в 7 классе. Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования в мастерских. Организация учебного процесса. Текстильные материалы из химических волокон и их свойства. Основные технологические понятия. Потребности и технологии. Реклама. Технологии представления, преобразования и использования информации, оценивание возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания.  <i>Основное понятие темы:</i> технология, творческий проект, научная организация труда, правила техники безопасности, санитарно-гигиенические требования.
2.	Проектная деятельность.	Цели и задачи предмета в 7 классе. Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования в мастерских. Организация учебного процесса. Текстильные материалы из химических волокон и их свойства. Основные технологические понятия. Потребности и технологии. Реклама. Технологии представления, преобразования и использования информации, оценивание возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания.  <i>Основное понятие темы:</i> технология, творческий проект, научная организация труда, правила техники безопасности, санитарно-гигиенические требования.
Раздел II. Разработка и изготовление материального продукта		
3.	Виды и свойства натуральных волокон животного происхождения и тканей из них.	Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон. <i>Основные понятия темы:</i> шерсть, шёлк.
4.	Уход за одеждой из натуральных волокон.	Ассортимент тканей. Современные средства ухода за одеждой. <i>Основные понятия темы:</i> ассортимент.
5.	Конструирование поясной одежды.	Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа юбки, их условные обозначения. Прибавки на свободу облегания, учитываемые при построении чертежа. <i>Основные понятия темы:</i> мерки, сантиметровая лента

6.	Построение чертежа юбки.	Снятие мерок. Общие правила построения и оформления чертежей изделий. Типы линий. Условные обозначения на чертежах швейных изделий. Чтение чертежей. Расчетные формулы. Построение чертежа юбки в масштабе 1:4. <i>Основные понятия темы:</i> моделирование, изменение длины.
7.	Моделирование поясной одежды	Приемы 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 СД и из Интернета. <i>Основные понятия темы:</i> моделирование.
8.	Получение выкройки швейного изделия.	Технология изготовления поясного изделия на ткани Подготовка ткани к раскрою. Декатировка ткани. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком. Технология раскроя. Скалывание и сметывание деталей. <i>Основные понятия темы:</i> раскладка, обмеловка, припуски на обработку.
9.	Раскрой поясной одежды. Дублирование деталей. Правила безопасной работы	Правила раскроя. Критерии качества кроя. Правила безопасности работы ножницами булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. <i>Основные понятия темы:</i> подкройная обтачка, прокладочные материалы.
10.	Ручные швы. Правила безопасного труда при выполнении ручных работ.	Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками – подшивание. <i>Основные понятия темы:</i> подшивание.
11.	Правила безопасного труда при выполнении машинных работ.	Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза. <i>Основные понятия темы:</i> потайное подшивание и окантовывание среза.
12.	Машинные швы.	Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывания среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и открытым срезом. <i>Основные понятия темы:</i> потайной шов.
13.	Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки.	Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. <i>Основные понятия темы:</i> дефекты, сметывание, примерка, выявление дефектов, устранение дефектов.

14.	Обработка застежки в боковом шве.	Технология обработки выточек, боковых срезов, верхнего среза поясных изделий прямым притачным поясом. Последовательность обработки поясного изделия после примерки Технология обработки среднего шва юбки с застежкой-молния и разрезом. Притачивание застежки молния вручную и на швейной машине. <i>Основные понятия темы:</i> застежка-молния
15.	Обработка пояса и верхнего среза юбки.	Технология обработки верхнего среза поясных изделий прямым притачным поясом. Последовательность обработки поясного изделия после примерки <i>Основные понятия темы:</i> притачной пояс.
16.	Обработка нижнего среза юбки.	Обработка нижнего среза изделия. Обработка среза в шве. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. <i>Основные понятия темы:</i> складки.
17.	Обработка нижнего среза юбки. ВТО. Контроль и оценка качества изделия	Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия. <i>Основные понятия темы:</i> ВТО.
Раздел III. Введение в проектную деятельность. Технологии исследовательской и опытнической деятельности.		
18.	Проектные творческие работы. Анализ моделей аналогов из банка идей.	Творческие задачи. Каталоги, журналы, интернет ресурсы. Метод фокальных объектов или случайных объектов. Разработка эскизов проектируемого изделия. <i>Основные понятия темы:</i> эскизы, чертежи, технические рисунки
19.	Составление технологической карты	матика творческих проектов. Критерии выбора изделий. Содержание проекта. Последовательность выполнения проекта. Оформление дизайн-папки творческого проекта. Технологии представления, преобразования и использования информации, оценивание возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания. <i>Основные понятия темы:</i> дизайн-папка, последовательность выполнения.
20.	Реклама изделия	Рекламный проспект. <i>Основные понятия темы:</i> творческий проект, требования к его оформлению
21.	Экономическое обоснование	Экономический расчёт. Экономическая оценка. <i>Основные понятия темы:</i> творческий проект, требования к его оформлению.
22.	Защита проекта. Оценка изделия по критериям.	Критерии оценивания проекта. Демонстрация изделия. Рекламный проспект. Презентация проекта. Требования к оформлению проектной работы <i>Основные понятия темы:</i> творческий проект, требования к его оформлению

23.	Понятие о системах конструкторской, технологической документации.	Чертёж детали, сборочный чертёж, чертёж общего вида, электромонтажный чертёж, схемы и инструкции. ЕСКД- единая система конструкторской документации. Технологическая карта. <i>Основные понятия темы:</i> конструкторы, чертёжники
Раздел IV. Технологии в сфере быта		
24.	Интерьер жилого дома. Роль комнатных растений в интерьере.	Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Огород на подоконнике. Влияние комнатных растений на микроклимат помещений. Декоративное цветоводство. <i>Основные понятия темы:</i> комнатные растения, микроклимат, декоративное цветоводство.
25.	Основы оклейки помещений обоям	Основы технологии оклейки помещений обоями. Виды обоев и обойного клея. Нанесение рисунков с помощью трафаретов. Правила безопасного труда. Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. <i>Основные понятия темы:</i> малярные работы, обои.
26.	Освещение жилого дома. Проект «Умный дом»	Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки. <i>Основные понятия темы:</i> лампы: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные.
27.	Творческий проект «Умный дом». Гигиена жилища.	Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные, висячие, настенные, настольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер. <i>Основные понятия темы:</i> коллекция.
28.	Бытовые приборы для уборки.	Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Понятие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата (климатические

		приборы): кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов. <i>Основные понятия темы:</i> микроклимат.
Раздел V. Художественные ремёсла		
29.	Ручная роспись тканей. Правила безопасной работы.	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. <i>Основные понятия темы:</i> батик.
30.	Вышивка. Материалы и оборудование. Техника безопасности.	Материалы и оборудование для вышивки. Приемы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. <i>Основные понятия темы:</i> мулине, пасма.
31.	Использование компьютера в вышивки.	Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом. <i>Основные понятия темы:</i> мулине, пасма.
32.	Вышивание по свободному контуру.	Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивки лентами. Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. <i>Основные понятия темы:</i> французский узелок и рококо.
33.	Способы окончательной обработки изделия.	Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица. <i>Основные понятия темы:</i> вышивальщица.
Раздел VI. Способы обработки продуктов питания		
34.	Техника безопасности при кулинарных работах. Блюда из молока и молочных продуктов.	Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов (простокваша, кефир, творог, сметана, варенец, ряженка, кумыс, йогурт, мацони). Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов. Условия и сроки хранения простокваши. Технология приготовления творога. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления. 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

		<p>приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции.</p> <p><i>Основные понятия темы:</i>кисломолочные продукты, бактериальные культуры, сырники микроорганизмы, пищевые инфекции, профилактика, первая помощь.</p>
35.	Изделия из жидкого теста	<p>Состав пресного теста и способы его приготовления. Виды пресного теста. Раскатывание пресного теста. Инструменты для раскатки пресного теста. Технология приготовления блюд из пресного теста. Изменение вкусовых качеств кулинарных изделий из пресного теста путем внесения в него различных добавок (ржаной, рисовой или картофельной муки, сметаны, сыворотки, овощного или фруктового сока). Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу.</p> <p>Способы защипки краев пельменей, вареников, чебуреков. Основные условия плотной защипки теста. Приготовление начинок. Правила варки пельменей, вареников. Способы определения готовности. Оформление готовых блюд и подача их к столу.</p> <p><i>Основные понятия темы:</i>пресное тесто, разрыхлители, добавки пельмени, вареники, начинка.</p>
36.	Технология приготовления сладостей	<p>Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Вида десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.</p> <p>Пищевая ценность фруктов и ягод. Виды фруктов и ягод. Свежие, сушеные и свежемороженые фрукты и ягоды. Условия хранения. Методы определения качества ягод и фруктов. Первичная обработка фруктов и ягод. Продукты необходимые для приготовления муссов и желе. Желирующие вещества. Технология приготовления желе и муссов. Оформление готовых блюд и подача их к столу.</p> <p><i>Основные понятия темы:</i>желирующие вещества, желе, мусс.</p>
37.	Сервировка сладкого стола.	<p>Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными</p>

		<p>приборами. Сладкий стол – фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.</p> <p><i>Основные понятия темы:</i> сервировка.</p>
<p>Раздел VII. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.</p>		
38.	Современные предприятия города	<p>Хлебокомбинат. Пекарь. Тестовод. Прессовщик полуфабрикатов макаронных изделий. Формовщик теста и укладчик хлебобулочных изделий. Технолог хлебопекарного производства.</p> <p><i>Основные понятия темы :</i></p>
39.	Основные профессии рынка труда Новокузнецка	<p>Атлас профессий. Сталевар, проходчик, буровик, металлург, инженер.</p> <p><i>Основные понятия темы:</i> профессиограмма.</p>

### 8 класс

№	Название темы/раздела	Содержание
<b>Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.</b>		
1.	Технологии получения материалов	Материалы, изменившие мир. 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, технологии синтеза. Биотехнологии.
2.	Специфика социальных технологий	Технологии работы с общественным мнением. Социальные сети как технология. Технологии сферы услуг.
3.	Нанотехнологии Медицинские технологии.	Новые принципы получения материалов и продуктов с заданными свойствами. Тестирующие препараты. Локальная доставка препарата. Персонализированная вакцина.
4.	Генная инженерия. Электроника (фотоника)	как технология ликвидации нежелательных наследуемых признаков. Создание генетических тестов. Создание органов и организмов с искусственной генетической программой. Квантовые компьютеры. Развитие многофункциональных ИТ-инструментов.
5.	Управление в современном производстве.	Роль метрологии в современном производстве. Инновационные предприятия. Трансферт технологий.
6.	Виды транспорта.	История развития транспорта. Потребности в перемещении людей и товаров, потребительские функции транспорта. Влияние транспорта на окружающую среду. Безопасность транспорта. Транспортная логистика. Регулирование транспортных потоков
<b>Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления учащихся.</b>		
7.	Электротехника.	Виды получения электроэнергии. Электрическая цепь.
8.	Техники проектирования, конструирования, моделирования	Способы выявления потребностей. Методы принятия решения. Анализ альтернативных ресурсов. Порядок действий по сборке конструкции / механизма. Способы соединения деталей. Технологический узел. Понятие модели. Логика проектирования технологической системы Модернизация изделия и создание нового изделия

		<p>как виды проектирования технологической системы. Конструкции. Основные характеристики конструкций. Порядок действий по проектированию конструкции / механизма, удовлетворяющей (-его) заданным условиям. Моделирование. Функции моделей. Использование моделей в процессе проектирования технологической системы. Простые механизмы как часть технологических систем.</p> <p>Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: технологический проект, бизнес-проект (бизнес-план), инженерный проект, дизайн-проект, исследовательский проект, социальный проект. Бюджет проекта. Фандрайзинг. Специфика фандрайзинга для разных типов проектов. Виды технической и технологической документации.</p>
9.	Способы продвижения продукта на рынке.	<p>Сегментация рынка. Позиционирование продукта. Маркетинговый план.</p>
10.	Опыт проектирования, конструирования, моделирования.	<p>Изготовление информационного продукта по заданному алгоритму. Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов (продукт и технология его изготовления – на выбор образовательной организации).</p> <p>Моделирование процесса управления в социальной системе (на примере элемента школьной жизни). Компьютерное моделирование, проведение виртуального эксперимента (на примере характеристик транспортного средства).</p> <p>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).</p> <p>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.</p>

		<p>Разработка и реализации персонального проекта, направленного на разрешение лично значимой для учащегося проблемы. Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта.</p> <p>Разработка проектного замысла в рамках избранного учащимся вида проекта. Технологии представления, преобразования и использования информации, оценивание возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания.</p>
11.	<p>Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.</p>	<p>Производство материалов на предприятиях региона проживания учащихся. Производство продуктов питания на предприятиях региона проживания учащихся. Организация транспорта людей и грузов в регионе проживания учащихся, спектр профессий.</p> <p>Понятия трудового ресурса, рынка труда. Характеристики современного рынка труда. Квалификации и профессии. Цикл жизни профессии. <i>Стратегии профессиональной карьеры</i>. Современные требования к кадрам. Концепции «обучения для жизни» и «обучения через всю жизнь».</p> <p>Система профильного обучения: права, обязанности и возможности. Предпрофессиональные пробы в реальных и / или модельных условиях, дающие представление о деятельности в определенной сфере. Опыт принятия ответственного решения при выборе краткосрочного курса.</p>

## Перечень практических работ

### 5 класс

- Практическая работа №1: «Определение направления долевой нити в ткани».
- Практическая работа №2: «Изучение свойств ткани из хлопка и льна».
- Практическая работа №3: «Изготовление образцов ручных стежков».
- Практическая работа №4: «Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины».
- Практическая работа №5: «Изготовление образцов машинных швов».
- Практическая работа №6: «Снятие мерок и запись результатов измерений».
- Практическая работа №7: «Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 по своим меркам».
- Практическая работа №8: «Подготовка ткани и раскрой фартука».
- Практическая работа №9: «Обработка нижней части фартука и накладных карманов».
- Практическая работа №10: «Обработка бретелей и нагрудника».
- Практическая работа №11: «Соединение нагрудника с поясом и нижней частью фартука».
- Практическая работа №12: «Соединение деталей. Контроль и оценка качества готового изделия».
- Практическая работа №13: «Технология изготовления кухонной прихватки».
- Практическая работа №14: «Соединение деталей лоскутного изделия».
- Практическая работа №15: «Выдвижение идей для выполнения учебного проекта».
- Практическая работа №16: «Изготовление изделия».
- Практическая работа №17: «Изготовление изделия».
- Практическая работа №18: «Изготовление изделия».
- Практическая работа №19: «Экономический расчет».
- Практическая работа №20: «Приготовление блюд из сырых овощей».
- Практическая работа №21: «Приготовление блюд из варёных овощей».
- Практическая работа №22: «Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку».
- Практическая работа №23: «Приготовление блюд из яиц».
- Практическая работа №24: «Защита проекта».
- Практическая работа №25: «Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий».

### 6 класс

- Практическая работа №1: «Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон».
- Практическая работа №2: «Снятие мерок для построения чертежа плечевого изделия».
- Практическая работа №3: «Построение чертежа швейного изделия (в масштабе)».
- Практическая работа №4: «Моделирование одежды и подготовка выкроек к раскрою. Практическая работа №5: «Раскрой швейного изделия».
- Практическая работа №6: «Изготовление образцов ручных швов».
- Практическая работа №7: «Выполнение образцов швов (обтачного, обтачного в кант)».
- Практическая работа №8: «Примерка изделия».
- Практическая работа №9: «Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов».
- Практическая работа №10: «Обработка горловины проектного изделия».
- Практическая работа №11: «Обработка боковых срезов».
- Практическая работа №12: «Обработка боковых срезов».
- Практическая работа №13: «Вывязывание полотна».
- Практическая работа №14: «Выполнение вязания по кругу».
- Практическая работа №15: «Выполнение образцов».
- Практическая работа №16: «Вязание аксессуаров. Выдвижение идей. Выбор материалов, оборудования».
- Практическая работа №17: «Изготовление изделия».
- Практическая работа №18: «Изготовление изделия».
- Практическая работа №19: «Декоративное оформление интерьера».
- Практическая работа №20: «Перевалка комнатных растений».
- Практическая работа №21: «Изготовление панно».
- Практическая работа №22: «Изготовление электромагнита».
- Практическая работа №23: «Составление меню».
- Практическая работа №24: «Приготовление блюд из рыбы».
- Практическая работа №25: «Приготовление блюда из мяса».
- Практическая работа №26: «Приготовление блюда из птицы».

## 7 класс

- Практическая работа №1: «Определение состава тканей».
- Практическая работа №2: «Расшифровка символов на ярлыках одежды».
- Практическая работа №3: «Снятие мерок».
- Практическая работа №4: «Построение чертежа юбки»
- Практическая работа №5: «Моделирование и подготовка выкройки к раскрою».
- Практическая работа №6: «Получение выкройки изделия.»
- Практическая работа №7: «Раскрой проектного изделия».
- Практическая работа №8: «Изготовление образцов ручных швов»
- Практическая работа №9: «Применение зигзагообразной строчки».
- Практическая работа №10: «Изготовление образцов машинных швов».
- Практическая работа №11: «Проведение примерки и устранение дефектов».
- Практическая работа №12: «Обработка застежки в боковом шве».
- Практическая работа №13: «Обработка пояса и верхнего среза юбки»
- Практическая работа №14: «Обработка нижнего среза юбки»
- Практическая работа №15: «Контроль и оценка качества изделия»
- Практическая работа №16: «Выполнение эскиза авторской модели».
- Практическая работа №17: «Защита проекта»
- Практическая работа №18: «Уход за растениями».
- Практическая работа №19: «Освещение жилого дома»
- Практическая работа №20: «Выполнение образцов росписи в технике холодного батика».
- Практическая работа №21: «Упражнения в выполнении образцов швов».
- Практическая работа №22: «Изготовление изделия».
- Практическая работа №23: «Выполнение образцов вышивки гладью».
- Практическая работа №24: «Окончательной обработки изделия».
- Практическая работа №25: «Приготовление блюда из творога».
- Практическая работа №26: «Приготовление изделий из жидкого теста».
- Практическая работа № 27: «Приготовление сладких блюд и напитков».

**3. Тематическое планирование с указанием количества часов,  
отводимых на освоение темы**

**5 класс**

№ п/п	Тема	Количество часов
1	Мир технологий	1
2	Разработка и изготовление материального продукта	25
3	Художественные ремёсла	8
4	Введение в проектную деятельность. Технологии исследовательской и опытнической деятельности	20
5	Технологии в сфере быта	3
6	Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи.	12
7	Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.	1
	<b>Всего:</b>	<b>70</b>

**6 класс**

№ п/п	Тема	Количество часов
1	Мир технологий	1
2	Разработка и изготовление материального продукта	29
3	Художественные ремёсла	8
4	Введение в проектную деятельность. Технологии исследовательской и опытнической деятельности	10
5	Технологии в сфере быта	10
6	Способы обработки продуктов питания	10
7	Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.	2
	<b>Всего</b>	<b>70</b>

**7 класс**

№ п/п	Тема	Количество часов
1	Мир технологий	2
2	Разработка и изготовление материального продукта	30
3	Введение в проектную деятельность. Технологии исследовательской и опытнической деятельности	10
4	Технологии в сфере быта	8
5	Художественные ремёсла	10
6	Способы обработки продуктов питания	8
7	Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.	2
	<b>Всего</b>	<b>70</b>

**8 класс**

№ п/п	Тема	Количество часов
1	Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития	6
2	Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления учащихся	23
3	Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения	6
	<b>Всего</b>	<b>35</b>