



## **Рабочая программа учебного предмета «Технология»**

для 5 – 8 классов

### **Планируемые результаты освоения учебного предмета**

#### **Личностные результаты:**

- 1) российская гражданская идентичность: патриотизм, уважение к Отечеству, к прошлому и настоящему многонационального народа России; осознание этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества; интериоризация гуманистических, демократических и традиционных ценностей многонационального российского общества;
- 2) сформированность ответственного отношения к учению, готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию, осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений с учетом устойчивых познавательных интересов, а также на основе сформированного уважительного отношения к труду, опыта участия в социально значимом труде;
- 3) сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира;
- 4) сформированность 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; готовность и способность вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания;
- 5) усвоенность 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 учетом региональных, этнокультурных, социальных и экономических особенностей;
- 6) развитое моральное сознание и компетентность в решении моральных проблем на основе личного выбора, формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам;
- 7) сформированность коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками взрослыми в процессе образовательной деятельности;
- 8) сформированность ценности здорового и безопасного образа жизни; усвоение правил индивидуального и коллективного безопасного поведения;
- 9) сформированность основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления;
- 10) осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи;
- 11) эстетическое сознание через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера.

#### **Метапредметные результаты:**

1) уметь 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) уметь самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;

3) уметь 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) уметь оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения;

5) владеть основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности;

6) уметь 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) уметь создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;

8) смысловое чтение;

9) уметь 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) уметь 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) формировать и развивать компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий; развитие мотивации к овладению культурой активного пользования словарями и другими поисковыми системами;

12) формировать и развивать экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

### **Предметные результаты**

Предметные результаты изучения предметной области «Технология» должны отражать:

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 последствий 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.

## Содержание учебного предмета

### *Содержание реализуется через направление «Обслуживающий труд»*

#### **Раздел 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития**

##### **Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи.**

Санитария и гигиена. Интерьер кухни, столовой. Оборудование кухни. Сервировка стола к завтраку. Этикет. Бутерброды, горячие напитки. Блюда из яиц. Блюда из овощей. Блюда из вареных овощей. Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Элементы материаловедения. Элементы машиноведения. Механизмы технологических машин. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Сервировка стола. Этикет. Хранение продовольственных продуктов. Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Изделия из теста. Сладкие блюда и десерты. Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Потребности и технологии. Иерархия потребностей. Реклама. Способы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности. Понятие технологии. Цикл жизни технологии. Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии. Производственные и промышленные технологии. Осуществление мониторинга СМИ и ресурсов Интернета.

**Технологии в сфере быта.** Технологии содержания жилья. Взаимодействие со службами ЖКХ. Хранение продовольственных и непродовольственных продуктов. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Культура потребления: выбор продукта услуги. Экология жилья. Технологии содержания жилья. Бытовая техника и ее развитие. Энергетическое обеспечение нашего дома. Электроприборы. Отопление и тепловые потери. Энергосбережение в быту. Разработка и изготовление материального продукта. Планирование (разработка) материального продукта. Составление технологической карты известного технологического процесса. Разработка проектного замысла по алгоритму. Апробация путей оптимизации технологического процесса. Способы продвижения продукта на рынке. Изготовление информационного продукта по заданному алгоритму. Эстетика и экология жилища. Электробезопасность в быту и экология жилища. Освещение и освещенность, нормы освещенности. Разработка проекта освещения выбранного помещения. Способы представления технической и технологической информации. Виды технической документации.

#### **Раздел 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся**

**Технологии учебно-исследовательской и опытнической деятельности.** Понятие «творческий проект». Алгоритм проектной деятельности. Анализ вариантов творческих проектов. Ручные работы. Вышивка. Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Технология выполнения простейших ручных вышивальных швов. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Узелковый батик. Техники проектирования, конструирования, моделирования. Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука

Моделирование фартука выбранного фасона. Раскладка выкройки фартука и головного убора и раскрой ткани. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя  
Обработка деталей кроя. Обработка деталей кроя. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Поиск идей решения поставленной задачи. Составление технологической карты известного технологического

процесса. Изготовление изделия. Разработка проектного замысла по алгоритму. Подсчет материальных затрат на изготовление изделия. Защита проекта. Элементы материаловедения. Исследование свойств тканей из натуральных волокон. Определение вида переплетения нитей в ткани. Элементы машиноведения. История развития швейных машин. Замена иглы в швейной машине. Уход за швейной машиной. Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений. Построение чертежа юбки. Расчет количества ткани на изделие. Моделирование выбранного фасона швейного изделия. Выполнение образцов машинных стежков, строчек и швов. Определение способа подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнение раскладки выкроек на ткани. Выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий. Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов. Самоконтроль и оценка качества готового изделия. Изучение основ композиции костюма. Построение чертежа швейного изделия. Моделирование выбранного фасона швейного изделия. Подготовка выкройки и ткани к раскрою. Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий. Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Выбор режима и выполнение ВТО. Самоконтроль и оценка качества готового изделия. Техники проектирования, конструирования, моделирования. Порядок действий при сборке конструкции. Технологический узел. Анализ и синтез как средства решения задачи. Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов. Бюджет проекта. Фандрайзинг. Способы продвижения продукта на рынке. Сегментация рынка. Составление программы изучения потребностей. Сборка моделей. Исследование характеристик конструкций. Составление технологической карты технологического процесса. Апробация путей оптимизации технологического процесса. Изготовление информационного продукта по заданному алгоритму. Моделирование процесса управления в социальной системе. Разработка и реализации персонального проекта. Проект оптимизации энергозатрат.

**Рукоделие. Художественные ремесла.** Обсуждение различных видов техники лоскутного шитья. Подбор лоскутов ткани, соответствующих по цвету, фактуре, качеству волокнистого состава. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья. Построение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций. Выполнение эскизов костюма, платья, блузки, в художественном оформлении которых присутствуют бисер и блестки. История вязания крючком. Основные приемы вязания. Вязание изделия. Плетение макраме.

### **Раздел 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения**

Предприятия Кемеровской области. Автоматизированные производства Кемеровской области. Производство и потребление энергии в Кемеровской области. Понятия трудового ресурса, рынка труда. Характеристики рынка труда. Квалификации и профессии. Цикл жизни профессии. Современные требования к кадрам

#### **Тематическое планирование 5 класс**

| <b>№</b>        | <b>Тема раздела, урока</b>   | <b>Кол-во часов</b> |
|-----------------|--|---------------------|
| <b>Раздел 1</b> | <b><u>Технологическая культура и проектно-технологическое мышление обучающихся</u></b> | <b>48</b>           |
|                 | <b>Введение</b>  | <b>2</b>            |
| 1-2             | 1. Введение в предмет «Технология». Вводный инструктаж по ТБ.                          | 1                   |
|                 | 2. Что такое творческие проекты. Этапы выполнения проектов.                            | 1                   |

|       |  |           |
|-------|--|-----------|
|       | <b>Материаловедение</b>  | <b>4</b>  |
| 3-4   | 1.Натуральные волокна растительного происхождения.   | 1         |
|       | 2.Практическая работа «Определение волокнистого состава хлопчатобумажных и льняных тканей»                                     | 1         |
| 5-6   | 1. Общее понятие о пряже и процессе прядения.  | 1         |
|       | 2. Практическая работа «Определение в ткани направления нитей основы и утка», «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани». | 1         |
|       | <b>Машиноведение</b>   | <b>6</b>  |
| 7-8   | 1.Швейная машина.  | 1         |
|       | 2.Устройство бытовой швейной машины и работа на ней. ТБ.   | 1         |
| 9-10  | 1.Подготовка швейной машины к работе.  | 1         |
|       | 2.Практическая работа «Выполнение образцов машинных швов». ТБ.   | 1         |
| 11-12 | 1.Устройство, подбор и установка машинной иглы».   | 1         |
|       | 2.Практическая работа «Установка машинной иглы». ТБ.   | 1         |
|       | <b>Ручные и машинные швы</b>   | <b>4</b>  |
| 13-14 | 1.Ручные работы.   | 1         |
|       | 2. Практическая работа «Выполнение ручных строчек прямыми стежками». ТБ.   | 1         |
| 15-16 | 1.Машинные швы: стачной, накладной, в подгибку.  | 1         |
|       | 2.Практическая работа «Выполнение машинных швов». ТБ.  | 1         |
|       | <b>Влажно – тепловая обработка изделий</b>   | <b>2</b>  |
| 17-18 | 1.Основные правила влажно - тепловой обработки.  | 1         |
|       | 2.Правила безопасной работы с утюгом. ТБ.  | 1         |
|       | <b>Конструирование и моделирование</b>   | <b>4</b>  |
| 19-20 | 1.Общие правила оформления чертежей швейных изделий.   | 1         |
|       | 2. Снятие мерок. Построение основы чертежа фартука.  | 1         |
| 21-22 | 1.Моделирование фартука.   | 1         |
|       | 2.Практическая работа «Эскизы рабочего и нарядного фартука».   | 1         |
|       | <b>Технология изготовления фартука</b>   | <b>10</b> |
| 23-24 | 1.Подготовкаткани к раскрою.   | 1         |
|       | 2. Раскрой фартука. ТБ.  | 1         |
| 25-26 | 1. Подготовка деталей кроя к обработке.  | 1         |
|       | 2.Практическая работа «Обработка бретелей и деталей фартука». ТБ.  | 1         |
| 27-28 | 1. Подготовка обтачки для обработки верхнего среза фартука.  | 1         |
|       | 2. Практическая работа «Обработка нагрудника».   | 1         |
| 29-30 | 1. Практическая работа «Обработка накладного кармана и соединение его с нижней частью фартука».                                | 1         |
|       | 2. Практическая работа «Обработка нижнего и бокового срезов нижней части фартука». ТБ.   | 1         |
| 31-32 | 1.Контроль качества готового изделия.  | 1         |
|       | 2. Расчёт затрат на изготовление швейного изделия.   | 1         |
|       | <b>Рукоделие. Художественные ремесла</b>   | <b>16</b> |
| 33-34 | 1.Вышивание. Технология выполнения простейших швов.  | 1         |
|       | 2. Обработка краёв изделия. ТБ.  | 1         |
| 35-36 | 1. Практическая работа «Выполнение вышивки простыми швами».  | 1         |
|       | 2. Практическая работа «Выполнение вышивки простыми швами».  | 1         |

|                 |  |           |
|-----------------|--|-----------|
| 37-38           | 1.Проект «Прихватка для кухни с вышивкой».   | 1         |
|                 | 2.Обоснование проекта.   | 1         |
| 39-40           | 1.Проект «Прихватка для кухни с вышивкой».   | 1         |
|                 | 2. Подготовка к защите проекта.  | 1         |
| 41-42           | 1.Проект «Прихватка для кухни с вышивкой».   | 1         |
|                 | 2.Защита проекта.  | 1         |
| 43-44           | 1.Цвет. Композиция на основе контрастов.   | 1         |
|                 | 2.Узелковый батик.   | 1         |
| 45-46           | 1.Проектная деятельность.  | 1         |
|                 | 2.Практическая работа Игольница «Солнышко». ТБ.  | 1         |
| 47-48           | 1.Проектная деятельность.  | 1         |
|                 | 2.Практическая работа «Кукла из лоскутков».  | 1         |
| <b>Раздел 2</b> | <b><u>Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития</u></b> | <b>20</b> |
|                 | <b>Кулинария</b>   | <b>16</b> |
| 49-50           | 1.Интерьер кухни, столовой. Оборудование кухни.  | 1         |
|                 | 2. Практическая работа «Планирование интерьера кухни».   | 1         |
| 51-52           | 1.Основы рационального питания.  | 1         |
|                 | 2.Правила санитарии, гигиены и безопасной работы. Кухонная посуда.   | 1         |
| 53-54           | 1.Сервировкастола к завтраку.  | 1         |
|                 | 2. Этикет.   | 1         |
| 55-56           | 1.Бутерброды и горячие напитки.  | 1         |
|                 | 2. Практическая работа «Приготовление бутербродов и горячих напитков». ТБ                                  | 1         |
| 57-58           | 1.Блюда из яиц.  | 1         |
|                 | 2. Практическая работа «Приготовление блюд из яиц». ТБ.  | 1         |
| 59-60           | 1.Овощи в питании человека.  | 1         |
|                 | 2. Практическая работа «Приготовление салата из сырых овощей». ТБ.   | 1         |
| 61-62           | 1. Приготовление блюд из вареных овощей. Оформление блюд.  | 1         |
|                 | 2. Практическая работа «Винегрет овощной». ТБ  | 1         |
| 63-64           | 1.Заготовка продуктов. Способы заготовки продуктов.  | 1         |
|                 | 2. <b>Творческая работа.</b>   | 1         |
|                 | <b>Технологии творческой и опытнической деятельности</b>   | <b>4</b>  |
| 65-66           | 1.Идеи творческих проектов. Выбор темы проекта.  | 1         |
|                 | 2.Выполнение технологических операций при изготовлении проекта.  | 1         |
| 67-68           | 1.Подготовка проекта к защите.   | 1         |
|                 | 2. Защита проекта.   | 1         |
|                 | <b>Всего часов</b>   | <b>68</b> |

#### 6 класс

| №               | Тема раздела, урока   | Кол-во    |
|-----------------|---|-----------|
| <b>Раздел 1</b> | <b><u>Технологическая культура и проектно-технологическое мышлениеобучающихся</u></b> | <b>46</b> |
|                 | <b>Введение.</b>  | <b>2</b>  |
| 1-2             | 1. Правила организации труда на уроках технологии и в повседневной жизни.             | 1         |
|                 | 2.Творческие учебные проекты.   | 1         |
|                 | <b>Материаловедение</b>   | <b>4</b>  |

|       |   |          |
|-------|---|----------|
| 3-4   | 1. Ткани на основе натуральных волокон животного происхождения и их свойства.   | 1        |
|       | 2. Практическая работа «Исследование волокнистого состава хлопчатобумажных, льняных, шерстяных и шёлковых тканей».    | 1        |
| 5-6   | 1. Ткацкие переплетения. Практическая работа «Определение лицевой стороны тканей саржевого и атласного переплетений». | 1        |
|       | 2. Прокладочные и клеевые материалы.  | 1        |
|       | <b>Машиноведение</b>  | <b>4</b> |
| 7-8   | 1. История развития швейной машины.   | 1        |
|       | 2. Регуляторы швейной машины.   | 1        |
| 9-10  | 1. Уход за швейной машиной.   | 1        |
|       | 2. Практическая работа «Регулирование качества машинной строчки».   | 1        |
|       | <b>Конструирование и моделирование юбок</b>   | <b>8</b> |
| 11-12 | 1. Из истории одежды.   | 1        |
|       | 2. Стиль в одежде.  | 1        |
| 13-14 | 1. Конструирование юбок. Практическая работа «Снятие мерок для построения основы юбки».                               | 1        |
|       | 2. Построение чертежа и моделирование конической юбки.  | 1        |
| 15-16 | 1. Построение чертежа и моделирование клиньевой юбки  | 1        |
|       | 2. Построение чертежа основы прямой юбки.   | 1        |
| 17-18 | 1. Моделирование основы прямой юбки.  | 1        |
|       | 2. Оформление выкройки.   | 1        |
|       | <b>Технология изготовления юбок</b>   | <b>8</b> |
| 19-20 | 1. Подготовка ткани к раскрою.  | 1        |
|       | 2. Раскладка выкройки юбки на ткани и раскрой изделия.  | 1        |
| 21-22 | 1. Подготовка деталей кроя к обработке. Первая примерка. Дефекты посадки.   | 1        |
|       | 2. Обработка вытачек и складок.   | 1        |
| 23-24 | 1. Соединение деталей юбки и обработка срезов.  | 1        |
|       | 2. Обработка застёжки.  | 1        |
| 25-26 | 1. Обработка верхнего среза юбки.   | 1        |
|       | 2. Обработка низа юбки. Окончательная отделка изделия.  | 1        |
|       | <b>Технологии учебно-исследовательской и опытнической деятельности</b>  | <b>4</b> |
| 27-28 | 1. Проектная деятельность. Творческий проект «Новая юбка из старых джинсов».  | 1        |
|       | 2. Выполнение технологических операций при изготовлении проекта.  | 1        |
| 29-30 | 1. Подготовка проекта к защите.   | 1        |
|       | 2. Защита проекта.  | 1        |
|       | <b>Рукоделие. Художественные ремесла</b>  | <b>8</b> |
| 31-32 | 1. Лоскутное шитьё. Чудеса из лоскутов.   | 1        |
|       | 2. Практическая работа «Изготовление наволочки на диванную подушку».  | 1        |
| 33-34 | 1. Роспись тканей. Оборудование, инструменты, материалы.  | 1        |
|       | 2. Виды росписи на ткани.   | 1        |
| 35-36 | 1. Орнамент.  | 1        |
|       | 2. Практическая работа «Изображение орнамента».   | 1        |
| 37-38 | 1. Украшение одежды. Изделия из бисера. Вышивка.  | 1        |
|       | 2. Практическая работа «Вышивка бисером».   | 1        |
|       | <b>Технологии учебно-исследовательской и опытнической деятельности</b>  | <b>4</b> |
| 39-40 | 1. Проектная деятельность. Идеи творческих проектов.  | 1        |

|                 |  |           |
|-----------------|--|-----------|
|                 | 2. Выполнение технологических операций при изготовлении проекта.   | 1         |
| 41-42           | 1. Подготовка проекта к защите.  | 1         |
|                 | 2. Защита проекта.   | 1         |
|                 | <b>Технология ведения дома. Электротехника.</b>  | <b>4</b>  |
| 43-44           | 1. Уборка жилища по-научному, или советы Домовёнка.  | 1         |
|                 | 2. Уход за одеждой и обувью. Хранение вещей. Выведение пятен.  | 1         |
| 45-46           | 1. Ремонт одежды. Аппликация. Декоративные заплатки.   | 1         |
|                 | 2. Эксплуатация бытовых электротехнических приборов.   | 1         |
| <b>Раздел 2</b> | <b><u>Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития</u></b> | <b>22</b> |
|                 | <b>Кулинария</b>   | <b>16</b> |
| 47-48           | 1. Физиология питания.   | 1         |
|                 | 2. Микроэлементы.  | 1         |
| 49-50           | 1. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.  | 1         |
|                 | 2. Практическая работа: «Приготовление отварных макарон с сыром». ТБ.                                      | 1         |
| 51-52           | 1. Блюда из молока.  | 1         |
|                 | 2. Практическая работа «Каша рисовая молочная». ТБ.  | 1         |
| 53-54           | 1. Кисломолочные продукты.   | 1         |
|                 | 2. Практическая работа: Приготовление блюда «Творожные рогалики», «Сырники со сметаной». ТБ.               | 1         |
| 55-56           | 1. Блюда рыбы. Практическая работа: «Механическая обработка рыбы». ТБ.                                     | 1         |
|                 | 2. Практическая работа: «Приготовление жареной трески с гарниром». ТБ.                                     | 1         |
| 57-58           | Морепродукты. Рыбные консервы.   | 1         |
|                 | Практическая работа: «Приготовление заправочного супа с рыбными консервами «Горбуша натуральная»». ТБ.     | 1         |
| 59-60           | 1. Сервировка стола.   | 1         |
|                 | 2. Приготовление обеда в походных условиях. Практическая работа: «Речневая каша с мясными консервами». ТБ. | 1         |
| 61-62           | 1. Заготовка продуктов.  | 1         |
|                 | 2. Практическая работа: «Приготовление квашеной капусты с клюквой». ТБ.                                    | 1         |
|                 | <b>Технологии учебно-исследовательской и опытнической деятельности</b>                                     | <b>6</b>  |
| 63-64           | 1. Проектная деятельность. Идеи творческих проектов.   | 1         |
|                 | 2. Оформление проектной документации.  | 1         |
| 65-66           | 1. <b>Творческая работа.</b>   | 1         |
|                 | 2. Выполнение технологических операций при изготовлении проекта.   | 1         |
| 67-68           | 1. Подготовка проекта к защите.  | 1         |
|                 | 2. Защита проекта.   | 1         |
|                 | <b>Всего часов</b>   | <b>68</b> |

### 7 класс

| №               | Тема раздела, урока  | Кол-во часов |
|-----------------|--|--------------|
| <b>Раздел 1</b> | <b><u>Технологическая культура и проектно-технологическое мышление обучающихся</u></b> | <b>52</b>    |
|                 | <b>Материаловедение</b>  | <b>2</b>     |
| 1-2             | 1. Инструктаж по охране труда. Химические волокна. Свойства волокон.                   | 1            |

|       |   |           |
|-------|---|-----------|
|       | 2. Лабораторно - практическая работа: «Определение волнистого состава тканей из натуральных и химических волокон».      | 1         |
|       | <b>Машиноведение</b>  | <b>4</b>  |
| 3-4   | 1. Общие сведения о соединении деталей в изделии.   | 1         |
|       | 2. Образование челночного стежка.   | 1         |
| 5-6   | 1. Приспособления малой механизации, применяемые при изготовлении швейных изделий.                                      | 1         |
|       | 2. Практическая работа: «Выстёгивание образца с утепляющей прокладкой». ТБ.   | 1         |
|       | <b>Конструирование и моделирование</b>  | <b>16</b> |
| 7-8   | 1. Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.   | 1         |
|       | 2. Творческая работа: «Создание одежды с учётом зрительских иллюзий».   | 1         |
| 9-10  | 1. Снятие мерок для построения чертежа основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.                        | 1         |
|       | 2. Практическая работа: «Снятие мерок для построения чертежа основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом». | 1         |
| 11-12 | 1. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.   | 1         |
|       | 2. Практическая работа: «Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом».                          | 1         |
| 13-14 | 1. Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.   | 1         |
|       | 2. Практическая работа: «Разработка модели швейного изделия на основе чертежа платья с цельнокроеным рукавом».          | 1         |
| 15-16 | 1. Построение чертежа воротника.  | 1         |
|       | 2. Практическая работа: «Построение чертежа воротника».   | 1         |
| 17-18 | 1. История брюк.  | 1         |
|       | 2. Снятие мерок для построения чертежа основы брюк.   | 1         |
| 19-20 | 1. Построение чертежа основы брюк.  | 1         |
|       | 2. Практическая работа: «Построение чертежа основы брюк».   | 1         |
| 21-22 | 1. Моделирование брюк.  | 1         |
|       | 2. Практическая работа: «Моделирование брюк».   | 1         |
|       | <b>Технология изготовления швейных изделий</b>  | <b>12</b> |
| 23-24 | 1. Изготовление блузки с цельнокроеным рукавом.   | 1         |
|       | 2. Практическая работа: «Раскладка выкройки блузки на ткани и раскрой блузки».  | 1         |
| 25-26 | 1. Практическая работа: «Обработка деталей блузки», «Обработка горловины блузки».                                       | 1         |
|       | 2. Практическая работа: «Обработка низа рукавов», «Обработка боковых швов блузки».                                      | 1         |
| 27-28 | 1. Практическая работа: «Обработка низа блузки», «Окончательная отделка блузки».  | 1         |
|       | 2. Технология обработки застёжки плечевого изделия с притачным подбортом.   | 1         |
| 29-30 | 1. Изготовление шорт. Практическая работа: «Подготовка деталей кроя к пошиву».  | 1         |
|       | 2. Практическая работа: «Обработка карманов и соединение их с основной деталью».  | 1         |
| 31-32 | 1. Практическая работа: «Обработка средних и шаговых швов шорт».  | 1         |
|       | 2. Практическая работа: «Обработка верхнего среза шорт».  | 1         |
| 33-34 | 1. Практическая работа: «Обработка нижнего среза шорт», «Окончательная отделка шорт».                                   | 1         |

|                 |   |           |
|-----------------|---|-----------|
|                 | 2. Изготовление шорт на притачном поясе.  | 1         |
|                 | <b>Технологии учебно-исследовательской и опытнической деятельности</b>  | <b>4</b>  |
| 35-36           | 1. Проектная деятельность. Идеи творческих проектов.  | 1         |
|                 | 2. Выполнение технологических операций при изготовлении проекта.  | 1         |
| 37-38           | 1. Подготовка проекта к защите.   | 1         |
|                 | 2. Защита проекта.  | 1         |
|                 | <b>Рукоделие</b>  | <b>4</b>  |
| 39-40           | 1. Вязание крючком.   | 1         |
|                 | 2. Практическая работа: «Изготовление образцов, связанных крючком».   | 1         |
| 41-42           | 1. Макраме.   | 1         |
|                 | 2. Практическая работа: «Изготовление подвески для кашпо».  | 1         |
|                 | <b>Технологии учебно-исследовательской и опытнической деятельности</b>  | <b>4</b>  |
| 43-44           | 1. Проектная деятельность. Идеи творческих проектов.  | 1         |
|                 | 2. Выполнение технологических операций при изготовлении проекта.  | 1         |
| 45-46           | 1. Подготовка проекта к защите.   | 1         |
|                 | 2. Защита проекта.  | 1         |
|                 | <b>Технология ведения дома</b>  | <b>2</b>  |
| 47-48           | 1. Оформление интерьера комнатными растениями. Выбор комнатных растений.  | 1         |
|                 | 2. Уход за растениями.  | 1         |
|                 | <b>Технологии учебно-исследовательской и опытнической деятельности</b>  | <b>4</b>  |
| 49-50           | 1. Проектная деятельность. Идеи творческих проектов.  | 1         |
|                 | 2. Выполнение технологических операций при изготовлении проекта.  | 1         |
| 51-52           | 1. Подготовка проекта к защите.   | 1         |
|                 | 2. Защита проекта.  | 1         |
| <b>Раздел 2</b> | <b><u>Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития</u></b>                    |           |
|                 | <b>Кулинария</b>  | <b>12</b> |
| 53-54           | 1. Понятие о микроорганизмах.   | 1         |
|                 | 2. Виды теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста.  | 1         |
| 55-56           | 1. Приготовление бездрожжевого теста.   | 1         |
|                 | 2. Практическая работа: «Приготовление песочного печенья или блинчиков».  | 1         |
| 57-58           | 1. Приготовление дрожжевого теста.  | 1         |
|                 | 2. Практическая работа: «Приготовление палочек с сыром из слоёного теста (полуфабриката)».                                    | 1         |
| 59-60           | 1. Тесто для пельменей, вареников, домашней лапши.  | 1         |
|                 | 2. Практическая работа: «Приготовление вареников или пельменей с мясным фаршем».  | 1         |
| 61-62           | 1. Приготовление холодных десертов.   | 1         |
|                 | 2. Практическая работа: «Приготовление киселя из клюквы или брусники».  | 1         |
| 63-64           | 1. Приготовление горячих сладких блюд. Сервировка десертного стола.   | 1         |
|                 | 2. Практическая работа: «Приготовление «воздушного пирога с яблоками или творожной запеканки».                                | 1         |
|                 | <b>Творческая работа.</b>   | <b>1</b>  |
| 65-66           | 2. Консервирование плодов и ягод. Практическая работа: «Приготовление варенья из яблок или повидла из слив».                  | 1         |
|                 | <b>Технологии учебно-исследовательской и опытнической деятельности</b>  | <b>2</b>  |
| 67-68           | 1. Проектная деятельность. Идеи творческих проектов. Выполнение технологических операций при изготовлении проекта. Подготовка | 1         |

|  |                    |           |
|--|--------------------|-----------|
|  | проекта к защите.  |           |
|  | 2. Защита проекта. | 1         |
|  | <b>Всего часов</b> | <b>68</b> |

8 класс

| №               | Тема раздела, урока  | Кол-во часов |
|-----------------|--|--------------|
|                 | <b>Введение.</b>   | <b>1</b>     |
| 1               | Введение. Инструктаж по охране труда.  | 1            |
| <b>Раздел 1</b> | <b>Конструирование и моделирование</b>   | <b>7</b>     |
| 2               | История костюма.   | 1            |
| 3               | Конструирование плечевого изделия.   | 1            |
| 4               | Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом.            | 1            |
| 5               | Построение чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом.                             | 1            |
| 6               | Построение чертежа основы одношовного рукава.  | 1            |
| 7               | Моделирование плечевого изделия.   | 1            |
| 8               | Моделирование втачноодношовного рукава.  | 1            |
| <b>Раздел 2</b> | <b>Технология изготовления швейных изделий</b>   | <b>6</b>     |
| 9               | Технология изготовления блузки с втачными рукавами.  | 1            |
| 10              | Раскладка выкройки блузки на ткань.  | 1            |
| 11              | Раскрой блузки и подготовка деталей кроя.  | 1            |
| 12              | Подготовка блузки к примерке.  | 1            |
| 13              | Проведение примерки блузки.  | 1            |
| 14              | Пошив блузки.  | 1            |
| <b>Раздел 3</b> | <b>Рукоделие</b>   | <b>3</b>     |
| 15              | История валяния.   | 1            |
| 16              | Выполнение работ в технике фелтинга.   | 1            |
| 17              | Оформление интерьера детской комнаты.  | 1            |
| <b>Раздел 4</b> | <b>Технология ведения дома</b>   | <b>7</b>     |
| 18              | Семейное хозяйство.  | 1            |
| 19              | Бюджет семьи (планирование расходов).  | 1            |
| 20              | Потребительский кредит.  | 1            |
| 21              | Как правильно распорядиться свободными средствами.   | 1            |
| 22              | Семейное дело.   | 1            |
| 23              | Ремонт помещений.  | 1            |
| 24              | Уход за одеждой и обувью.  | 1            |
| <b>Раздел 5</b> | <b>Электротехнические работы в быту.</b>   | <b>4</b>     |
| 25              | Бытовые электрические обогреватели. Электродвигатели.                                      | 1            |
| 26              | Источник света.  | 1            |
| 27              | Использование электромагнитных волн для передачи информации.                               | 1            |
| 28              | Устройства отображения информации. Устройства воспроизведения и преобразования информации. | 1            |
| <b>Раздел 6</b> | <b>Кулинария</b>   | <b>7</b>     |
| 29              | Физиология питания. Расчёт калорийности блюд.  | 1            |
| 30              | Блюда из птицы.  | 1            |
| 31              | Блюда национальной кухни. Сервировка стола к обеду.  | 1            |
| 32              | Творческая работа  | 1            |
| 33              | Консервирование плодов и ягод. Упаковка пищевых продуктов и товаров.                       | 1            |
| 34              | Основы выбора профессии. Классификация профессий.  | 1            |

|    |  |           |
|----|--|-----------|
| 35 | Требования к качествам личности при выборе профессии.<br>Профессиональная пригодность. | 1         |
|    | <b><i>Всего часов</i></b>  | <b>35</b> |