

*Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 1»*

*Свердловская область, г. Артемовский, ул. Комсомольская, 6*

*Тел.: 8(343 63)25336, e-mail: [childrenart1@mail.ru](mailto:childrenart1@mail.ru) сайт: <http://nomerodin.ucoz.ru/>*

Приложение 14 к основной  
общеобразовательной программе  
основного общего образования

( в ред. от 25.08.2023)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
учебного предмета  
«Технология»  
(обслуживающий труд)  
основное общее образование  
(5-8 класс)

## **1. Планируемые результаты освоения учебного предмета**

### **Личностные результаты освоения основной образовательной программы основного общего образования должны отражать:**

формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики;

проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;

формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;

овладение элементами организации умственного и физического труда;

самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;

развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;

осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;

становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками;

умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;

проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий к рациональному ведению домашнего хозяйства;

формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления;

бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

### **Метапредметные результаты освоения основной образовательной программы основного общего образования должны отражать:**

самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;

алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

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

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

поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;

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

самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;

виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов;

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

осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности;

подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения;

отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ);

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

организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками;

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

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

оценивание точности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения;

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

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

соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;

соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

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

формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

**Предметные результаты освоения основной образовательной программы основного общего образования по технологии.**

***в познавательной сфере:***

- 1) осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества;
  - 2) формирование целостного представления о техно сфере, сущности технологической культуры и культуры труда;
  - 3) классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства;
  - 4) ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
  - 5) практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности;
  - 6) проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя;
  - 7) объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
  - 8) уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
  - 9) распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
  - 10) оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения
  - 11) развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
  - 12) овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, владение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
  - 13) формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- 14) овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

***в трудовой сфере:***

- 1) планирование технологического процесса и процесса труда;
- 2) подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- 3) овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- 4) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений;

- 5) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- 6) соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- 7) выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- 8) контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;
- 9) выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- 10) документирование результатов труда и проектной деятельности;
- 11) расчёт себестоимости продукта труда;
- 12) примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

***в мотивационной сфере:***

- 1) оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности;
- 2) осознание ответственности за качество результатов труда;
- 3) согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно - трудовой деятельности;
- 4) формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда;
- 5) направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
- 6) выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- 7) оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- 8) стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда;
- 9) наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

***в эстетической сфере:***

- 1) овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- 2) рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- 3) умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества;
- 4) художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
- 5) рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
- 6) участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

***в коммуникативной сфере:***

- 1) практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия;

- 2) устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения;
- 3) определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
- 4) установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации;
- 5) интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
- 6) сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора;
- 7) аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
- 8) адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач;
- 9) овладение устной и письменной речью;
- 10) построение монологических контекстных высказываний;
- 11) публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

***в физиолого-психологической сфере:***

- 1) развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- 2) соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учётом технологических требований;
- 3) сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

**Предметные результаты освоения основной образовательной программы основного общего образования по технологии**

Предметные результаты изучения по "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;

б) формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

### Регулятивные УУД

Умение самостоятельно определять цели обучения, ставить и формулировать новые задачи в учёбе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности.

Обучающийся сможет:

анализировать существующие и планировать будущие образовательные результаты;

идентифицировать собственные проблемы и определять главную проблему;

выдвигать версии решения проблемы, формулировать гипотезы, предвосхищать конечный результат;

ставить цель деятельности на основе определённой проблемы и существующих возможностей;

формулировать учебные задачи как шаги достижения поставленной цели деятельности;

обосновывать целевые ориентиры и приоритеты ссылками на ценности, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов.

Умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач.

Обучающийся сможет:

определять необходимые действия в соответствии с учебной и познавательной задачей и составлять алгоритм их выполнения;

обосновывать и осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения учебных и познавательных задач;

определять/находить, в том числе из предложенных вариантов, условия для выполнения учебной и познавательной задачи;

выстраивать жизненные планы на краткосрочное будущее (заявлять целевые ориентиры, ставить адекватные им задачи и предлагать действия, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов);

выбирать из предложенных вариантов и самостоятельно искать средства/ресурсы для решения задачи/достижения цели;

составлять план решения проблемы (выполнения проекта, проведения исследования);

определять потенциальные затруднения при решении учебной и познавательной задачи и находить средства для их устранения;

описывать свой опыт, оформляя его для передачи другим людям в виде технологии решения практических задач определённого класса;

планировать и корректировать свою индивидуальную образовательную траекторию.

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.

Обучающийся сможет:

определять совместно с педагогом и сверстниками критерии планируемых результатов и критерии оценки своей учебной деятельности;

систематизировать (в том числе выбирать приоритетные) критерии планируемых результатов и оценки своей деятельности;

отбирать инструменты для оценивания своей деятельности, осуществлять самоконтроль своей деятельности в рамках предложенных условий и требований;

оценивать свою деятельность, аргументируя причины достижения или отсутствия планируемого результата;

находить достаточные средства для выполнения учебных действий в изменяющейся ситуации или при отсутствии планируемого результата;

работая по своему плану, вносить коррективы в текущую деятельность на основе анализа изменений ситуации для получения запланированных характеристик продукта/результата; устанавливать связь между полученными характеристиками продукта и характеристиками процесса деятельности и по завершении деятельности предлагать изменение характеристик процесса для получения улучшенных характеристик продукта;

сверять свои действия с целью и при необходимости исправлять ошибки самостоятельно.

Умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения.

Обучающийся сможет:

определять критерии правильности (корректности) выполнения учебной задачи;

анализировать и обосновывать применение соответствующего инструментария для выполнения учебной задачи;

свободно пользоваться выработанными критериями оценки и самооценки, исходя из цели и имеющихся средств, различая результат и способы действий;

оценивать продукт своей деятельности по заданным и/или самостоятельно определённым критериям в соответствии с целью деятельности;

обосновывать достижимость цели выбранным способом на основе оценки своих внутренних ресурсов и доступных внешних ресурсов;

фиксировать и анализировать динамику собственных образовательных результатов.

Владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности.

Обучающийся сможет:

наблюдать и анализировать собственную учебную и познавательную деятельность и деятельность других обучающихся в процессе взаимопроверки;

соотносить реальные и планируемые результаты индивидуальной образовательной деятельности и делать выводы;

принимать решение в учебной ситуации и нести за него ответственность;

самостоятельно определять причины своего успеха или неуспеха и находить способы выхода из ситуации неуспеха;

ретроспективно определять, какие действия по решению учебной задачи или параметры этих действий привели к получению имеющегося продукта учебной деятельности;

демонстрировать приёмы регуляции психофизиологических/ эмоциональных состояний для достижения эффекта успокоения (устранения эмоциональной напряженности), эффекта восстановления (ослабления проявлений утомления), эффекта активизации (повышения психофизиологической реактивности).

Познавательные УУД

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, по аналогии) и делать выводы.

Обучающийся сможет:

подбирать слова, соподчинённые ключевому слову, определяющие его признаки и свойства;

выстраивать логическую цепочку, состоящую из ключевого слова и соподчиненных ему слов;

выделять общий признак двух или нескольких предметов или явлений и объяснять их сходство;

объединять предметы и явления в группы по определённым признакам, сравнивать, классифицировать и обобщать факты и явления;

выделять явление из общего ряда других явлений;

определять обстоятельства, которые предшествовали возникновению связи между явлениями, из этих обстоятельств выделять определяющие, способные быть причиной данного явления, выявлять причины и следствия явлений;

строить рассуждение от общих закономерностей к частным явлениям и от частных явлений к общим закономерностям;

строить рассуждение на основе сравнения предметов и явлений, выделяя при этом общие признаки;

излагать полученную информацию, интерпретируя её в контексте решаемой задачи;

самостоятельно указывать на информацию, нуждающуюся в проверке, предлагать и применять способ проверки достоверности информации;

вербализовать эмоциональное впечатление, оказанное на него источником;

объяснять явления, процессы, связи и отношения, выявляемые в ходе познавательной и исследовательской деятельности (приводить объяснение с изменением формы представления; объяснять, детализируя или обобщая;

объяснять с заданной точки зрения);

выявлять и называть причины события, явления, в том числе возможные /наиболее вероятные причины, возможные последствия заданной причины, самостоятельно осуществляя причинно-следственный анализ;

делать вывод на основе критического анализа разных точек зрения, подтверждать вывод собственной аргументацией или самостоятельно полученными данными.

Умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач.

Обучающийся сможет:

обозначать символом и знаком предмет и/или явление;

определять логические связи между предметами и/или явлениями, обозначать данные логические связи с помощью знаков в схеме;

создавать абстрактный или реальный образ предмета и/или явления;

строить модель/схему на основе условий задачи и/или способа её решения;

создавать вербальные, вещественные и информационные модели с выделением существенных характеристик объекта для определения способа решения задачи в соответствии с ситуацией;

преобразовывать модели с целью выявления общих законов, определяющих данную

предметную область;  
переводить сложную по составу (многоаспектную) информацию из графического или формализованного (символьного) представления в текстовое и наоборот;  
строить схему, алгоритм действия, исправлять или восстанавливать неизвестный ранее алгоритм на основе имеющегося знания об объекте, к которому применяется алгоритм;  
строить доказательство: прямое, косвенное, от противного;  
анализировать/рефлексировать опыт разработки и реализации учебного проекта, исследования (теоретического, эмпирического) на основе предложенной проблемной ситуации, поставленной цели и/или заданных критериев оценки продукта/результата.

Смысловое чтение. Обучающийся сможет:

находить в тексте требуемую информацию (в соответствии с целями своей деятельности);  
ориентироваться в содержании текста, понимать целостный смысл текста, структурировать текст;

устанавливать взаимосвязь описанных в тексте событий, явлений, процессов;

резюмировать главную идею текста;

преобразовывать текст, «переводя» его в другую модальность, интерпретировать текст (художественный и нехудожественный — учебный, научно-популярный, информационный, текст nonfiction);

критически оценивать содержание и форму текста.

Формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Обучающийся сможет:

определять своё отношение к природной среде;

анализировать влияние экологических факторов на среду обитания живых организмов;

проводить причинный и вероятностный анализ экологических ситуаций;

прогнозировать изменения ситуации при смене действия одного фактора на действие другого фактора;

распространять экологические знания и участвовать в практических делах по защите окружающей среды;

выражать своё отношение к природе через рисунки, сочинения, модели, проектные работы.

Развитие мотивации к овладению культурой активного использования словарей и других поисковых систем.

Обучающийся сможет:

определять необходимые ключевые поисковые слова и запросы;

осуществлять взаимодействие с электронными поисковыми системами, словарями;

формировать множественную выборку из поисковых источников для объективизации результатов поиска;

соотносить полученные результаты поиска со своей деятельностью.

### Коммуникативные УУД

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 учёта интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать своё мнение.

Обучающийся сможет:

определять возможные роли в совместной деятельности;  
играть определённую роль в совместной деятельности;  
принимать позицию собеседника, понимая позицию другого, различать в его речи: мнение (точку зрения), доказательство (аргументы), факты, гипотезы, аксиомы, теории;  
определять свои действия и действия партнёра, которые способствовали или препятствовали продуктивной коммуникации;  
строить позитивные отношения в процессе учебной и познавательной деятельности;  
корректно и аргументированно отстаивать свою точку зрения, в дискуссии уметь выдвигать контраргументы, перефразировать свою мысль (владение механизмом эквивалентных замен);  
критически относиться к собственному мнению, с достоинством признавать ошибочность своего мнения (если оно таково) и корректировать его;  
предлагать альтернативное решение в конфликтной ситуации;  
выделять общую точку зрения в дискуссии;  
договариваться о правилах и вопросах для обсуждения в соответствии с поставленной перед группой задачей;  
организовывать учебное взаимодействие в группе (определять общие цели, распределять роли, договариваться друг с другом и т. д.);  
устранять в рамках диалога разрывы в коммуникации, обусловленные непониманием/неприятием со стороны собеседника задачи, формы или содержания диалога.

Умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей для планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью.

Обучающийся сможет:

определять задачу коммуникации и в соответствии с ней отбирать речевые средства;  
отбирать и использовать речевые средства в процессе коммуникации с другими людьми (диалог в паре, в малой группе и т. д.);  
представлять в устной или письменной форме развёрнутый план собственной деятельности;  
соблюдать нормы публичной речи, регламент в монологе и дискуссии в соответствии с коммуникативной задачей;  
высказывать и обосновывать мнение (суждение) и запрашивать мнение партнера в рамках диалога;  
принимать решение в ходе диалога и согласовывать его с собеседником;  
создавать письменные «клишированные» и оригинальные тексты с использованием необходимых речевых средств;  
использовать вербальные средства (средства логической связи) для выделения смысловых блоков своего выступления;  
использовать невербальные средства или наглядные материалы, подготовленные/отобранные под руководством учителя;  
делать оценочный вывод о достижении цели коммуникации непосредственно после завершения коммуникативного контакта и обосновывать его.

Формирование и развитие компетентности в области использования ИКТ.

Обучающийся сможет:

целенаправленно искать и использовать информационные ресурсы, необходимые для решения учебных и практических задач с помощью средств ИКТ;

выбирать, строить и использовать адекватную информационную модель для передачи своих мыслей средствами естественных и формальных языков в соответствии с условиями коммуникации;

выделять информационный аспект задачи, оперировать данными, использовать модель решения задачи;

использовать компьютерные технологии (включая выбор адекватных задаче инструментальных программно-аппаратных средств и сервисов) для решения информационных и коммуникационных учебных задач, в том числе: вычисление, написание писем, сочинений, докладов, рефератов, создание презентаций и др.;

использовать информацию с учётом этических и правовых норм;

создавать информационные ресурсы разного типа и для разных аудиторий, соблюдать информационную гигиену и правила информационной безопасности.

## 2. Содержание учебного предмета

**5 класс.(68 часов)**

**Раздел: Введение в технологию (6ч.)**

***Преобразующая деятельность человека и технологии***

Потребности. Исследовательская и преобразующая деятельность. Технология. Техническая сфера (техносфера). Техника. Технологическая система. Стандарт. Реклама.

***Проектная деятельность и проектная культура***

Проект. Проектирование. Творческий проект. Индивидуальный и коллективные проекты. Эстетика. Дизайн. Проектная культура. Этапы проектирования: поисково-исследовательский, конструкторско-технологический, заключительный.

***Основы графической грамоты***

Графика. Чертёж. Масштаб. набросок. Эскиз. Технический рисунок. Правила выполнения и оформления графической документации. Основные составляющие учебного задания и учебного проекта. Основы графической грамоты. Сборочные чертежи. Основы дизайна.

***Практическая работа:*** Выполнение эскиза рамки круглого карманного зеркала без крышки

**Раздел: Техника и техническое творчество (4 ч.)**

***Основные понятия о машине, механизмах, деталях***

Машина. Энергетические машины. Рабочие, транспортные, транспортирующие, бытовые, информационные машины. Виды механизмов. Виды соединений деталей. Условные обозначения на кинематических схемах. Типовые детали.

***Техническое конструирование и моделирование***

Конструирование. Техническое моделирование. Модель в технике. Модели-копии. Технологическая карта.

***Практическая работа:*** Конструирование воздушного змея

**Раздел: Современные и перспективные технологии (4 ч.)**

***Промышленные и производственные технологии***

Промышленные технологии. Технологии металлургии. Машиностроительные технологии. Энергетические технологии. Биотехнологии. Технологии производства продуктов питания. Космические технологии. Производственные технологии.

## **Раздел: Технологии получения и преобразования древесины и древесных материалов(2ч.)**

### **Характеристика дерева и древесины.**

Распознавать породы древесины, пиломатериалы и древесные материалы по внешнему виду;

выбирать материалы для изделия в соответствии с его назначением, инструменты для обработки древесины в соответствии с их назначением;

организовывать рабочее место для столярных работ;

## **Раздел: Технологии получения и преобразования текстильных материалов (20 ч.)**

### ***Текстильные волокна.***

Текстильные волокна: натуральные и химические. Хлопчатник. Лён. Признаки определения хлопчатобумажных и льняных тканей.

### ***Производство ткани***

Пряжа и её получение. Нити основы и утка, кромка ткани. Ткацкие переплетения. Полотняное переплетение нитей. Технология производства тканей. Ткачество. Гладкокрашенная и пёстротканая ткань. Отделка тканей.

### ***Технологии выполнения ручных швейных операций***

Инструменты, приспособления, оборудование и материалы для выполнения ручных швейных операций. Требования к выполнению ручных работ. Терминология ручных работ. Ниточное соединение деталей. Шов, ширина шва, строчка, стежок.

Правила безопасной работы с колющими и режущими инструментами.

### ***Основные приёмы влажно-тепловой обработки швейных изделий***

Влажно-тепловая обработка. Терморегулятор утюга. Правила безопасной работы с утюгом. Требования к выполнению влажно-тепловой обработки. Терминология влажно-тепловых работ.

### ***Швейные машины***

Машина. Швейная машина. Привод швейной машины. Виды приводов швейной машины. Современные бытовые швейные машины.

### ***Устройство и работа бытовой швейной машины***

Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Рабочие механизмы швейной машины. Рабочие органы швейной машины: игла, лапка, двигатель ткани, челнок, нитепритягиватель. Механизмы швейной машины: прижимной лапки, зубчатой рейки, регулировки. Правила безопасной работы на швейной машине. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Шпульный колпачок. Установка и выемка шпульного колпачка. Заправка верхней нити.

### ***Технология выполнения машинных швов***

Виды машинных швов. Требования к выполнению машинных работ. Подбор игл и ниток для хлопчатобумажных и льняных тканей. Терминология машинных работ. Выполнение стачного шва вразутюжку. Выполнение шва вподгибку с закрытым срезом.

### **Лоскутное шитьё. Чудеса из лоскутков**

Лоскутное шитьё и мозаика. Материалы для лоскутного шитья. Раскрой ткани. Техники лоскутного шитья. Лоскутное шитьё из полос, квадратов, прямоугольных треугольников, равнобедренных треугольников. Идеи творческих проектов.

#### ***Практические работы:***

1. Определение волокнистого состава хлопчатобумажных и льняных тканей,
2. Определение в ткани направления нитей основы и утка,
3. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани,
4. Выполнение образцов ручных строчек прямыми стежками,
5. Подготовка швейной машины к работе. Заправка верхней и нижней нитей,
6. Выполнение образцов машинных швов,
7. Изготовление наволочки на диванную подушку

### **Раздел: Технологии обработки пищевых продуктов (14 ч.)**

#### ***Кухонная и столовая посуда. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне***

Кухонная посуда. Кухонные инструменты. Столовая посуда и уход за ней. Правила санитарии и гигиены. Правила работы в кулинарной мастерской. Санитарно-гигиенические требования при подготовке продуктов к приготовлению пищи. Правила хранения пищевых продуктов. Правила безопасной работы с электроприборами. Правила безопасной работы с горячими жидкостями. Пищевые отравления и меры их предупреждения.

#### ***Основы рационального питания***

Питание. Физиология питания. Белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины. Рациональное питание. Пищевая пирамида.

#### ***Пищевая промышленность.***

Основные сведения о пищевых продуктах

Пищевая промышленность. Знакомство с профессией технолога пищевой промышленности. Рациональное питание. Пищевая пирамида.

#### ***Основные способы кулинарной обработки пищевых продуктов***

Признаки различия готовых блюд. Технология приготовления пищевых продуктов. Механическая обработка продуктов. Основные показатели качества пищевого продукта. Формы нарезки продуктов. Виды тепловой обработки пищевых продуктов. Основные, вспомогательные и комбинированные приёмы тепловой обработки. Заготовка продуктов: засолка, квашение, мочение, маринование, сушка, уваривание с сахаром, протирание с сахаром, пастеризация, стерилизация, охлаждение, замораживание. Технология замораживания продуктов. Знакомство с профессиями повара и кулинара.

#### ***Технология приготовления блюд из яиц.***

##### ***Сервировка стола к завтраку***

Яйца. Правила приготовления варёных яиц. Требования к качеству блюд из яиц. Сервировка стола. Сервировка стола к завтраку. Правила и порядок сервировки. Салфетки. Правила употребления блюд. Правила поведения за столом. Этикет. Правила поведения за столом. Правила пользования столовыми приборами.

##### ***Технология приготовления бутербродов и горячих напитков***

Виды бутербродов. Открытые бутерброды. Закрытые бутерброды. Закусочные бутерброды. Технология приготовления бутербродов. Правила приготовления

бутербродов и приёмы безопасной работы. Требования к качеству и оформлению бутербродов. Горячие напитки: чай, кофе, какао. Технология приготовления чая. Подача чая. Технология приготовления кофе. Подача кофе. Технология приготовления какао. Подача какао. Правила и сроки хранения чая, кофе, какао.

***Значение овощей в питании человека.***

***Технология приготовления блюд из овощей***

Технология приготовления блюд из сырых овощей. Приготовление блюд из варёных овощей. Правила тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов из овощей. Правила приготовления салатов. Оформление блюд. Правила оформления блюд. Идеи творческих проектов.

***Практические работы:***

1. Приготовление блюда из яиц к завтраку,
2. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку,
3. Приготовление блюд из овощей.

***Лабораторно – практические работы:***

1. Определение качества овощей и зелени органолептическим методом,
2. Определение содержания нитратов в овощах и зелени,
3. Определение доброкачественности яиц.

**Раздел: Технологии художественно-прикладной обработки материалов (6 ч.)**

***Значение цвета в изделиях декоративно-прикладного творчества. Композиция. Орнамент***

Композиция. Цветовое решение. Контраст. Значение цвета в изделиях декоративно-прикладного творчества. Цветовой круг. Орнамент. Стилизация.

***Вышивание. Технология выполнения отделки изделий вышивкой***

Вышивка. Материалы, инструменты и приспособления для вышивки. Правильная посадка и постановка рук. Технология выполнения ручных отделочных строчек. Выполнение строчек: прямого стежка, косого стежка, петельного стежка, петлеобразного стежка, крестообразного стежка.

***Узелковый батик. Технологии отделки изделий в технике узелкового батика***

Техника узелкового батика. Способы складывания и завязывания ткани. Идеи творческих проектов.

***Практические работы:***

1. Выполнение вышивки простыми швами,
2. Изготовление набора салфеток в технике узелкового батика.

**Раздел: Технологии ведения дома (4 ч.)**

***Понятие об интерьере. Основные вопросы планировки кухни***

Интерьер. Современная кухня. «Рабочий треугольник». Основные варианты планировки кухни: линейная, параллельная, Г-образная, П-образная, линейная с островком. Правила планирования.

***Оформление кухни***

Знакомство с профессией дизайнера интерьеров. Освещение кухни. Пол в кухне. Отделка стен. Цветовое решение интерьера кухни. Мебель для кухни.

***Практическая работа:***

1. Планирование интерьера кухни (или столовой).

## **Раздел: Электротехнические работы. Введение в робототехнику (4 ч.)**

### ***Источники и потребители электрической энергии.***

#### ***Понятие об электрическом токе***

Электрическая энергия. Источники тока. Виды электростанций. Электродвигатели. Потребители. Электрический ток. Проводники и диэлектрики.

#### ***Электрическая цепь***

Электрическая цепь. Электрическая схема. Элементы электрической цепи. Провода. Оконцевание проводов. Правила безопасной работы при выполнении электромонтажных работ.

#### ***Роботы. Понятие о принципах работы роботов***

Чип-микропроцессор. Робот. Центральный процессор. Постоянная память. Оперативная память. Контроллер. Микропроцессор.

#### ***Электроника в робототехнике.***

##### ***Знакомство с логикой***

Выключатели. Светодиод. Устройство контроллера. Логика. Суждение. Отрицание (операция НЕ). Сложные суждения. Операция ИЛИ. Операция И.

##### ***Практические работы:***

1. Сборка простейшей электрической цепи из деталей электрического конструктора,
2. Модель аппарата Морзе,
3. Изучение работы логических элементов на примере электрических цепей.

## **Раздел: Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности (6 ч.)**

### ***Разработка и изготовление творческих проектов***

Социальные проекты. Идеи творческих проектов.

Творческий проект «Юбка из старых джинсов».

Постановка проблемы. Изучение проблемы. Цель проекта. Первоначальные идеи. Дизайн-исследование. Окончательная идея. Оформление проекта. Исследование размера изделия. Технология изготовления. Анализ проекта.

#### **6 класс**

## **Раздел: Основы проектной и графической грамоты (4 ч.)**

### ***Основные составляющие практического задания и творческого проекта уч-ся***

Основные этапы выполнения практических заданий. Проектная деятельность. Творческий проект. Последовательность реализации творческого проекта «Изделие своими руками».

### ***Основы графической грамоты. Сборочные чертежи***

Сборочный чертёж. Сборочная единица. Основные требования к содержанию сборочного чертежа. Правила чтения сборочных чертежей.

#### ***Практическая работа:*** Чтение сборочного чертежа.

Правила чтения сборочного чертежа;

чтения сборочного чертежа;

выполнение поиск сборочного чертежа на изделие из древесины или ткани в различных источниках информации.

## **Раздел: Современные и перспективные технологии (2 ч.)**

### ***Актуальные и перспективные технологии обработки материалов***

Виды технологий обработки конструкционных материалов. Порошковая металлургия. Электротехнологии: метод прямого нагрева проводящих материалов электрическим током; электрическая, дуговая, контактная сварка.

#### **Технологии сельского хозяйства.**

примеры промышленных предприятий, не имеющих отходов;  
использование различных видов обработки почв под сельскохозяйственные культуры;  
виды сельскохозяйственных культур и животноводства;  
инновационные виды выращивания и ухода за сельскохозяйственными культурами и животными;

## **Раздел: Техника и техническое творчество (2 ч.)**

### ***Технологические машины***

Машина. Энергетические, информационные машины. Рабочие машины: транспортные, транспортирующие, технологические, бытовые машины. Основные части машин: двигатель, рабочий орган, передаточные механизмы. Кинематическая схема. Условные обозначения на кинематических схемах.

### ***Основы начального технического моделирования***

Начальное техническое моделирование. Идеи творческих проектов.

## **Раздел: Технологии получения и преобразования металлов и искусственных материалов (2ч)**

### **Металлы и способы их обработки.**

Применение чёрных и цветных металлов и сплавов;  
виды инструментальной и конструкционной сталей и их свойства;  
способы обработки металлов давлением, виды резания металлов путём снятия стружки, основные способы ручной обработки металлов и искусственных материалов, суть технологии резания металла ручной и механической ножовками;

## **Раздел: Технологии получения и преобразования текстильных материалов (26ч.)**

### ***Производство тканей на основе натуральных волокон животного происхождения***

Шерсть. Технология производства шерстяных тканей. Шёлк. Технология производства шёлковых тканей.

### ***Свойства шерстяных и шёлковых тканей***

Свойства тканей: физико-механические, гигиенические, технологические. Износоустойчивость. Теплозащитные свойства. Гигроскопичность. Воздухопроницаемость. Усадка. Влажно-тепловая обработка. Признаки определения тканей.

### ***Ткацкие переплетения***

Ткацкие переплетения: простое, саржевое, атласное. Раппорт. Свойства тканей с различными видами переплетения. Признаки лицевой и изнаночной сторон гладкокрашенных тканей.

### ***История швейной машины***

Швейная машина. Создание первой швейной машины. История швейной машины. Швейные машины: бытовые, промышленные, специальные.

### ***Регуляторы швейной машины***

Регулятор натяжения верхней нити. Регулятор длины стежка. Ширина зигзага. Регулятор прижима лапки.

**Уход за швейной машиной.** Уход за швейной машиной. Правила безопасной работы на швейной машине.

### ***Основные этапы изготовления одежды на швейном производстве***

Работа экспериментального цеха, этапы: моделирование, конструирование. Работа подготовительно-раскройного цеха, этапы: подготовки материалов для раскроя, раскрой изделия. Серийное производство одежды. Поточный метод. ВТО. Маркировка одежды.

### ***Требования к готовой одежде. Конструирование одежды***

Одежда. Классификация одежды. Требования к одежде. Фигура человека и снятие мерок. Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений;

Конструирование одежды. Правила снятия мерок. Мерки для построения чертежа фартука.

### ***Построение основы чертежа швейного изделия (на примере фартука)***

Правила оформления чертежа конструкции швейного изделия. Расчёт и построение чертежа основы фартука. Чертеж фартука в масштабе 1 : 4 по своим меркам или по заданным размерам;

осуществлять подготовку выкройки к раскрою;

### ***Моделирование швейного изделия***

Техническое моделирование. Знакомство с профессиями художника-модельера, конструктора-модельера, закройщика. Способы технического моделирования. Изменение геометрических размеров и формы отдельных деталей фартука. Объединение частей фартука в единые детали или деление фартука на части. Применение художественной отделки и моделирование цветом.

### ***Технология изготовления швейного изделия***

Технологический процесс. Процесс изготовления швейных изделий. Подготовка выкройки. Карта пооперационного контроля. Схема пошива (сборки) фартука с отрезным нагрудником. Схема пошива (сборки) цельнокроеного фартука.

### ***Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука***

Подготовка ткани к раскрою. Правила безопасной работы с утюгом. Раскрой цельнокроеного фартука. Правила раскладки деталей выкройки швейного изделия на ткани и раскроя изделия. Раскладка выкройки фартука на ткани, раскрой фартука.

### ***Подготовка деталей кроя к обработке***

Подготовка деталей кроя к обработке. Копировальная строчка. Перевод с помощью резца. Перевод с помощью булавок.

***Обработка бретелей и деталей пояса фартука*** Обработка бретелей.

### ***Подготовка обтачки для обработки верхнего среза фартука. Обработка нагрудника.***

Подготовка обтачки. Обработка нагрудника.

### ***Обработка накладного кармана и соединение его с нижней частью фартука***

Обработка накладного кармана. Соединение кармана с основной деталью фартука.

### ***Обработка нижнего и боковых срезов нижней части фартука. Контроль качества готового изделия.***

Обработка нижнего и боковых срезов нижней части фартука. Контроль качества готового изделия. Идеи творческих проектов.

### ***Практические работы:***

1. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей,
2. Регулирование качества машинной строчки,
3. Снятие мерок,
4. Построение чертежа основы фартука с нагрудником,
5. Моделирование фартука и изготовление выкройки,
6. Изготовление швейного изделия (на примере фартука),
7. Подготовка выкройки к раскрою,

8. Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука,
9. Подготовка деталей кроя фартука к обработке,
10. Обработка бретелей и деталей пояса фартука,
11. Подготовка обтачки для обработки верхнего среза фартука. Обработка нагрудника,
12. Обработка накладного кармана и соединение его с нижней частью фартука. Контроль качества готового изделия.

## **Раздел: Технологии обработки пищевых продуктов(14 ч.)**

### ***Основы рационального питания. Минеральные вещества***

Рациональное питание. Минеральные вещества. Макроэлементы, микроэлементы, ультрамикроэлементы.

### ***Технологии производства круп, бобовых и их кулинарной обработки***

Злаковые культуры. Крупы. Основные этапы производства круп. Требования к качеству круп. Каша. Технология приготовления блюд из круп. Блюда из бобовых. Технология приготовления блюд из бобовых. Требования, предъявляемые к блюдам из бобовых (кроме пюре).

### ***Технологии производства макаронных изделий и их кулинарной обработки***

Макаронные изделия. Технология приготовления макаронных изделий. Приготовление макаронного теста. Формование изделий. Сушка. Технология приготовления макаронных изделий. Требования, предъявляемые к блюдам из макаронных изделий.

### ***Технологии производства молока и его кулинарной обработки***

Молоко. Виды, состав молока. Пастеризация. Стерилизация. Требования к качеству молока. Блюда из молока. Требования, предъявляемые к качеству блюд, приготовленных из молока. Правила подачи блюд из молока.

### ***Технология производства кисломолочных продуктов.***

#### ***Приготовление блюд из кисломолочных продуктов***

Кисломолочные продукты. Способы приготовления кисломолочных продуктов. Термостатный способ. Резервуарный способ. Сметана. Творог. Блюда из творога. Сырники.

**Технология приготовления холодных десертов** Горячие сладкие блюда. Холодные сладкие блюда. Десерты. Компоты. Кисели. Желе. Муссы. Самбуки. Кремы. Требования к качеству холодных десертов. Сервировка десертного стола и правила этикета.

### ***Технология производства плодоовощных консервов***

Консервирование. Маринование и квашение. Правила и требования консервации. Тара для консервирования. Правила безопасной работы при консервировании. Способы заготовки фруктов и ягод. Стерилизация. Варенье. Бланширование. Повидло, джем, мармелад, компоты. Производство замороженных овощей, фруктов, ягод.

### ***Особенности приготовления пищи в походных условиях***

Организация питания в походе. Разведение костра. Первая помощь при пищевых отравлениях. Идеи творческих проектов.

### ***Практические работы:***

- Приготовление кулинарного блюда из круп или бобовых (по выбору),
- Приготовление кулинарного блюда из макаронных изделий,
- Приготовление кулинарного блюда с молоком,
- Приготовление кулинарного блюда из кисломолочных продуктов,

Приготовление десертного блюда,  
Заготовка овощей, фруктов и ягод.

***Лабораторно – практические работы:***

Определение примесей крахмала в сметане.

**Раздел: Технологии художественно-прикладной  
обработки материалов (6 ч.)**

***Роспись тканей***

Оборудование, инструменты, материалы. Пяльцы для росписи ткани. Свободная роспись. Свободная роспись с применением солевого раствора. Тампоны. Краски. Техника росписи. Сушка и закрепление рисунка.

***Вязание крючком***

Вязание. Виды крючков. Пряжа. Условные обозначения. Начало вязания. Виды петель: полустолбик, столбик без накида, столбик с накидом, столбик с двумя накидами. Вязание рогатки из столбиков с накидом. Замкнутое колечко из воздушных петель. Вязание по кругу. Вязание круглого полотна. Вязание квадратного полотна. Идеи творческих проектов.

***Практическая работа:***

Изготовление образцов, связанных крючком.

**Раздел: Технологии ведения дома (4 ч.)**

***Интерьер комнаты школьника***

Комната школьника. Зонирование пространства жилого помещения (зоны приготовления пищи, приёма гостей, сна и отдыха, санитарно-гигиеническая зона). Зонирование комнаты подростка. Санитарно-гигиенические требования. Эргономические требования. Мебель. Организация рабочей зоны. Дизайн интерьеров. Эстетические требования.

***Технология «Умный дом»***

Система «Умный дом». Идеи творческих проектов.

***Практическая работа:***

Планирование интерьера комнаты школьника.

**Раздел: Элементы тепловой энергетики, электротехники и робототехники (4 ч.)**

***Виды проводов и электроарматуры***

Провода. Виды проводов и электропроводки. Марки проводов. Виды и назначение электромонтажных инструментов и изоляционных материалов. Последовательность действий при сращивании многожильных проводов. Последовательность действий при выполнении ответвления многожильных проводов. Виды и назначение электроарматуры и установочных изделий. Правила безопасной работы при выполнении электромонтажных работ.

***Устройство квартирной электропроводки***

Квартирная электропроводка. Потребители электроэнергии. Электрическая схема квартирной электропроводки. Виды и назначение счётчика электрической энергии. Защитные устройства: автоматические выключатели и предохранители.

Принципиальная и монтажная схема однолампового осветителя. Условные обозначения элементов электрической цепи.

### ***Функциональное разнообразие роботов***

Стационарные и мобильные роботы. Промышленные роботы. Медицинские роботы. Сельскохозяйственные роботы. Подводные роботы. Космический робот. Сервисные роботы. Круиз-контроль.

### ***Программирование роботов***

Алгоритм. Исполнитель алгоритма. Система команд исполнителя. Запись алгоритма с помощью блок-схемы. Линейный алгоритм. Условный алгоритм. Циклический алгоритм. Идеи творческих проектов.

## **Раздел: Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности (2 ч.)**

### ***Разработка и изготовление творческих проектов***

Социальные проекты. Идеи творческих проектов.

Творческий проект «Юбка из старых джинсов».

Постановка проблемы. Изучение проблемы. Цель проекта. Первоначальные идеи. Дизайн-исследование. Окончательная идея. Оформление проекта. Исследование размера изделия. Технология изготовления. Анализ проекта.

## **7 класс**

## **Раздел: Основы дизайна и графической грамоты (2 ч.)**

### ***Основы дизайна***

Творческое проектирование. Дизайн. Знакомство с профессией дизайнера. Основные понятия слова «дизайн».

### ***Основы графической грамоты. Деление окружности на равные части***

Деление окружности на равные части. Циркуль. Засечки.

### ***Практическая работа:***

Деление окружности на равные части: **3, 6, 4, 8** частей.

## **Раздел: Современные и перспективные технологии (2 ч.)**

### ***Технологии сельского хозяйства***

Сельское хозяйство. Растениеводство. Капельное, аэрозольное орошение. Гидропоника. Животноводство. Идеи творческих проектов.

### ***Информационные технологии***

Информация. Информационные технологии. 3D принтер. Знакомство с профессиями: системный программист, прикладной программист.

## **Раздел: Технологии получения и преобразования текстильных материалов (12 ч.)**

***Технология производства химических волокон. Свойства химических волокон и тканей из них.***

Химические волокна. Классификация химических волокон. Приготовление прядильного раствора или расплава. Формование нитей. Отделка.

Вискозные волокна. Ацетатные и триацетатные волокна. Белковые волокна. Синтетические волокна. Полиамидные волокна. Полиэфирные волокна. Свойства тканей из натуральных и химических волокон. Полиуретановые волокна. Полиакрилонитрильные волокна.

### ***Образование челночного стежка. Приспособления малой механизации, применяемые при изготовлении швейных изделий***

Процесс образования челночного стежка на примере вращающегося челнока.

Приспособления малой механизации, применяемые при изготовлении швейных изделий. Лапка-запошиватель, лапка-рубильник, направляющая линейка. Лапки для пришивания пуговиц, рельефной строчки и шнура, обработки петель. Однорожковая лапка. Современные швейные машины.

### ***Из истории поясной одежды. Стиль в одежде. Иллюзии зрительного восприятия.***

Поясная одежда. Из истории поясной одежды. Юбка. Шлейф. Кринолин. Фижмы. Панье. Турнюр. Понёва. Передник. Тога. Брюки. Кюлоты. Галифе.

Стиль в одежде. Силуэт, силуэтные линии. Модель. Покрой. Иллюзии зрительного восприятия.

### ***Конструирование юбок***

Виды юбок. Снятие мерок для построения чертежа основы юбки. Мерки для построения чертежа юбки.

### ***Построение чертежа и моделирование конической юбки***

Конические юбки. Построение чертежа одношовной конической юбки большой клёш, полусолнце и солнце. Моделирование конической юбки.

### ***Построение чертежа и моделирование клиньевой юбки***

Клиньевая юбка. Построение чертежа клиньевой юбки. Моделирование клиньевой юбки. Юбка годе.

### ***Построение чертежа и моделирование основы прямой юбки***

Построение чертежа прямой юбки. Моделирование прямой юбки. Юбки на кокетке. Юбки со складками.

### ***Снятие мерок для построения чертежа основы брюк. Конструирование и моделирование основы брюк***

Мерки для построения чертежа брюк. Снятие мерок для построения чертежа брюк.

Построение базисной сетки. Построение чертежа передней половинки брюк. Построение чертежа задней половинки брюк. Моделирование брюк. Моделирование шорт.

### ***Оформление выкройки***

Оформление выкройки юбки и брюк. Знакомство с профессиями лекальщика, закройщика.

### ***Технология изготовления поясных изделий (на примере юбки). Подготовка ткани к раскрою***

Технологическая последовательность изготовления прямой юбки. Подготовка ткани к раскрою. Правила безопасной работы с утюгом.

### ***Раскладка выкройки юбки на ткани и раскрой изделия***

Способы раскладки. Раскладка выкройки юбки на ткани. Раскрой изделия. Пооперационный контроль раскладки выкройки юбки на ткани. Правила безопасной работы с колющими и режущими инструментами.

***Подготовка деталей кроя к обработке. Первая примерка. Дефекты посадки. Обработка вытачек и складок.***

Обработка деталей кроя. Подготовка изделия к первой примерке. Первая примерка юбки. Дефекты посадки юбки на фигуре. Устранение дефектов.

Вытачки. Обработка вытачек. Складки: односторонние, встречные, бантовые, застроченные по всей длине. Обработка складок. ВТО складок.

***Соединение деталей юбки и обработка срезов***

Соединение переднего и заднего полотнищ юбки. Варианты обработки стачных швов. Варианты обработки краевых швов.

***Обработка застёжки. Обработка верхнего среза юбки. Обработка нижнего среза юбки.***

Технология обработки застёжки тесьмой-молнией в середине полотнища. Технология обработки застёжки тесьмой-молнией в боковом шве.

Виды обработки верхнего среза юбки. Дублирование. Последовательность выполнения дублирования. Обработка пояса юбки. Корсажная тесьма. Обработка верхнего среза юбки поясом.

Способы обработки. Обработка нижнего среза юбки из хлопчатобумажной и льняной ткани. Обработка низа юбки из шёлковой и тонкой шерстяной ткани. Обработка низа юбки окантовочным швом, тесьмой. Окончательная отделка швейного изделия

Проверка качества готового изделия. ВТО готового изделия. Идеи творческих проектов.

**Раздел: Технологии обработки пищевых продуктов (9ч.)**

***Понятие о микроорганизмах***

Полезные микроорганизмы. Дрожжи. Вредные микроорганизмы. Сальмонеллы. Ботулизм. Золотистый стафилококк. Пищевые отравления.

***Рыбная промышленность. Технология обработки рыбы.***

Рыбная промышленность. Рыба. Виды промысловых рыб. Охлаждённая рыба. Мороженая рыба. Механическая обработка рыбы. Кулинарная разделка рыбы для филе. Тепловая обработка рыбы. Припущенная рыба. Требования к качеству рыбных блюд.

***Морепродукты. Рыбные консервы.***

Морепродукты. Ракообразные, двусторчатые моллюски, головоногие моллюски, иглокожие. Морские водоросли. Кальмары. Креветки. Рыбные консервы. Рыбные пресервы.

***Виды теста. Пищевые продукты, оборудование, инструменты и приспособления для приготовления теста***

Виды теста. Пресное тесто. Дрожжевое тесто. Бездрожжевое тесто. Продукты для приготовления теста. Пищевые продукты для начинок и оформления изделий из теста. Крупы для начинок. Инвентарь и приспособления для приготовления теста.

***Приготовление дрожжевого теста.***

***Технологии производства хлеба и хлебобулочных изделий***

Приготовление дрожжевого теста. Безопарный, опарный способы приготовления теста. Производство хлеба. Микронизация. Экструзия. Процесс производства хлеба. Требования к качеству готовых изделий.

***Продукция кондитерской промышленности. Технологии приготовления кондитерских изделий из различных видов теста***

Знакомство с профессией кондитера. Кондитерские изделия. Песочное тесто, технология приготовления. Требования к качеству изделий из песочного теста. Бисквитное тесто. Способы приготовления бисквитного теста. Требования к качеству изделий из бисквитного теста. Заварное тесто. Требования к качеству изделий из заварного теста. Слоёное тесто. Требования к качеству изделий из слоёного теста. Тесто для блинчиков. Требования к качеству блинчиков.

***Технология приготовления теста для пельменей, вареников и домашней лапши***

Пельмени. Виды пельменей. Технология приготовления пельменей. Тесто для домашней лапши. Тесто для вареников. Идеи творческих проектов.

**Раздел: Технологии художественно-прикладной обработки материалов (3 ч.)**

***Вязание спицами***

Вязание. Спицы. Пряжа для вязания. Классический набор петель спицами. Вязание лицевых и изнаночных петель. Закрытие петель последнего ряда при вязании спицами. Вязание образца. Методы прибавления и убавления петель. Сборка изделия. Идеи творческих проектов.

***Практические работы:***

Вязание спицами основных узоров. Закрывание петель последнего ряда.

Изготовление шарфа (или снуда) в технике вязания спицами.

**Раздел: Технологии ведения дома (2 ч.)**

***Принципы и средства создания интерьера дома. Технологии ремонта жилых помещений.***

Принципы создания интерьера дома. Знакомство с профессиями архитектора и дизайнера интерьера. Распределение дома на зоны. Архитектурно-планировочное решение. Трансформируемая мебель.

Ремонтные работы. Технология оклеивания стен обоями и покраска потолка. Правила безопасной работы во время ремонта.

***Оформление интерьера комнатными растениями. Выбор комнатных растений и уход за ними.***

Оформление интерьера. Подбор комнатных растений. Сухоцветы. Искусственные цветы. Композиция.

Виды комнатных растений. Уход за растениями. Частота, обильность полива и подкормок. Пересадка растений. Идеи творческих проектов.

**Раздел: Энергетические технологии.**

**Основы электротехники и робототехники (2 ч.)**

***Бытовые электрические приборы и правила их эксплуатации***

Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы. Электрические лампы (накаливания, галогенная, люминесцентная, светодиодная), их устройство. Бытовые осветительные приборы. Бытовые электронагревательные приборы. Эксплуатация бытовых электротехнических приборов. Правила безопасной работы с

электрооборудованием. Экономия электроэнергии. Знакомство с профессиями: электромонтажник, электромонтёр, электромеханик.

### ***Электротехнические устройства с элементами автоматики***

Автомат. Бытовые автоматические устройства. Датчики. Электронные автоматы. Автоматические регуляторы. Автоматическая линия. Гибкое автоматизированное производство. Аналоговые и цифровые сигналы. Использование датчиков в роботах.

## **Раздел: Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности (2 ч.)**

### ***Разработка и изготовление творческих проектов***

Социальные проекты. Идеи творческих проектов.

Творческий проект «Юбка из старых джинсов».

Постановка проблемы. Изучение проблемы. Цель проекта. Первоначальные идеи. Дизайн-исследование. Окончательная идея. Оформление проекта. Исследование размера изделия. Технология изготовления. Анализ проекта.

### ***Практическая работа:***

Разработка и изготовление творческого проекта.

## **8 класс**

## **Раздел: Современные и перспективные технологии (2 ч.)**

### ***Строительные и транспортные технологии***

Строительные технологии. Классификация зданий и сооружений. Строительная продукция. Элементы строительного процесса: трудовые ресурсы, предметы труда (материальные ресурсы), технические средства (орудия труда). Технологии возведения зданий и сооружений. Ремонт жилых квартир. Текущий ремонт производственных зданий и сооружений. Жилищно-коммунальное хозяйство. Транспорт. Интеллектуальные транспортные технологии. Транспортная логистика. Влияние транспортной отрасли на окружающую среду. Знакомство с профессией строителя-эколога. Идеи творческих проектов.

### ***Социальные технологии***

Социальная технология. Специфика социальных технологий. Сферы применения социальных технологий. Социальные технологии, применяемые при межличностной и межгрупповой коммуникации, при публичной и массовой коммуникации. Реклама. Управленческие технологии. Социальная сеть. Знакомство с профессиями: менеджер по рекламе, маркетолог, копирайтер, бренд-менеджер.

## **Раздел: Технологии получения и преобразования текстильных материалов (14 ч.)**

### ***История костюма***

Одежда. Функции одежды. История костюма. Мода. Силуэт. Стилль.

### ***Зрительные иллюзии в одежде***

Зрительные иллюзии. Иллюзия изменения длины и формы. Иллюзия изменения параллельности и направления линий. Явление иррадиации. Изменения восприятия фигуры.

### ***Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом***

Снятие мерок. Мерки для построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Прибавки на свободное облегание.

### ***Конструирование и построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом***

Основа конструкции изделия. Построение базисной сетки чертежа. Построение линий плеча и рукава. Построение линий низа, бока, талии.

### ***Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом***

Изменение длины плечевого изделия. Изменение формы выреза горловины. Изменение длины рукава. Моделирование кокетки. Моделирование сарафана. Моделирование летнего платья. Моделирование пончо. Моделирование ветровки.

**Методы конструирования плечевых изделий** Мода от кутюр. Муляжный метод конструирования. Расчётно-графический метод конструирования.

### ***Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом***

Мерки для построения чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом. Величины прибавок на свободу облегания.

### ***Построение чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом***

Базисная сетка. Этапы построения чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом. Построение базисной сетки чертежа. Построение чертежа спинки. Построение чертежа полочки.

### ***Построение чертежа основы одношовного рукава***

Этапы построения чертежа одношовного рукава. Построение базисной сетки рукава. Построение оката и линии низа рукава.

### ***Моделирование плечевого изделия с втачным рукавом***

Приёмы моделирования. Перемещение и преобразование основной (нагрудной) вытачки.

### ***Моделирование втачного одношовного рукава***

Расширение рукава по линии низа. Параллельное расширение рукава с дополнительным напуском. Расширение рукава по линии низа с дополнительным напуском.

### ***Построение чертежа воротника***

Воротник. Основные виды воротников: стойка, отложной, плосколежащий. Построение чертежа отложного воротника со средним прилеганием к шее.

### ***Работа с готовыми выкройками в журналах мод и на дисках***

Как работать с выкройками из журналов мод. Определение своего размера. Копирование выкройки. Как пользоваться диском с выкройками.

### ***Технология изготовления плечевого изделия с цельнокроеным рукавом***

Подготовка выкройки к раскрою. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки блузки на ткани и раскрой ткани. Пооперационный контроль. Подготовка деталей кроя блузки к пошиву. Обработка деталей кроя. Проведение примерки. Обработка горловины блузки. Обработка низа рукавов. Обработка боковых швов блузки. Обработка низа блузки. Окончательная отделка блузки.

### ***Технология обработки застёжки плечевого изделия с притачным подбортом***

Притачной подборт. Выкройка подборта и обтачки горловины спинки. Дублирование клеевой тканью. Обработка внутреннего среза подборта. Соединение подборта с обтачкой спинки. Раскрой и обработка косой бейки. Идеи творческих проектов.

### ***Практические работы:***

Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом,

Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом,

Разработка модели швейного изделия на основе чертежа платья с цельнокроеным рукавом,

Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом,  
Построение чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом,  
Построение чертежа основы одношовного рукава,  
Построение базисной сетки рукава,  
Построение чертежа воротника,  
Изготовление изделия с цельнокроеным рукавом.

### **Раздел: Технологии обработки пищевых продуктов (8 ч.)**

#### ***Физиология питания. Расчёт калорийности блюд***

Физиология питания. Состав пищи. Белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные соли. Ассимиляция. Диссимиляция. Обмен веществ. Калорийность блюд. Расчёт калорийности. Основы здорового питания.

#### ***Мясная промышленность.***

##### ***Технологии обработки и приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы***

Мясо. Мясная промышленность. Механическая обработка птицы. Приготовление полуфабрикатов. Заправка птицы. Отварная птица. Варка основным способом. Тушёная птица. Блюда из рубленого мяса птицы.

##### ***Значение мяса и субпродуктов в питании человека. Механическая обработка мяса животных***

Роль мяса и мясопродуктов в питании человека. Говядина. Баранина. Механическая обработка мяса животных. Технологический процесс механической обработки мяса. Показатели свежести охлаждённого мяса. Маркировка мяса.

##### ***Виды кулинарной обработки мяса. Производство колбас***

Виды тепловой обработки мяса. Варка. Жаренье. Тушение. Запекание. Мясные полуфабрикаты. Мясные консервы. Производство колбас. Идеи творческих проектов.

##### ***Практические работы:***

Расчет калорийности блюд.  
Приготовление кулинарного блюда из мяса птицы.

##### ***Лабораторно – практические работы:***

Определение свежести мяса птицы,  
Определение свежести мяса и субпродуктов экспресс – методом химического анализа.  
Определение рН фильтрата мясного экстракта.  
Определение свежести мяса органолептическим методом.

### **Раздел: Технологии художественно-прикладной обработки материалов (3 ч.)**

#### ***Макраме***

История узелкового плетения. Инструменты и материалы для плетения. Техника плетения. Основные узлы и узоры плетения.

#### ***История валяния. Мокрое валяние и фелтинг — художественный войлок***

Валяние шерсти. Основные виды валяния шерсти. Мокрое валяние. Материалы и инструменты для валяния. Раскладывание шерсти. Приготовление мыльного раствора. Валяние полотна. Прополаскивание и сушка. Фелтинг. Применение иглопробивной машины.

#### ***Цвет в интерьере. Художественный войлок в интерьере***

Цвет. Влияние цвета на психологическое состояние человека. Цвет в интерьере дома. Создание элементов интерьера.

##### ***Практические работы:***

Сувенир «Новогодняя елка»,  
 Аксессуары из цветов,  
 Оформление шарфа в технике фелтинга,  
 Изготовление декоративного панно «Снегири»,  
 Изготовление декоративного панно «Зимняя сказка»

**Раздел: Электротехника и автоматика (3 ч.)**

***Производство, передача и потребление электрической энергии***

Электротехника. Электрическая энергия. Генератор. Турбина. Энергоносители: возобновляемые и невозобновляемые. Тепловая электростанция. Гидроэлектрическая электростанция. Атомная электростанция.

***Переменный и постоянный токи***

Переменный ток. Амплитуда. Частота. Постоянный ток. Действие тока. Мощность. Период и действующее значение силы переменного тока. Накопители электрической энергии. Аккумулятор.

***Электрические двигатели***

Электродвигатель постоянного тока. Электродвигатель переменного тока. Коллекторные двигатели. Статор. Ротор. Коллектор. Щетки. Реверсирование двигателя. Асинхронный двигатель.

***Измерительные приборы***

Амперметр. Вольтметр. Омметр. Авометр. Тестер. Мультиметр. Предел измерения. Правила безопасной работы с электроизмерительными приборами. Правила безопасной работы с электроприборами.

***Практические работы:***

Измерительные приборы амперметр, вольтметр, омметр (авометр),

**Раздел: Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности (4 ч.)**

***Разработка и изготовление творческих проектов***

Разработка творческого проекта;

подготавливать пояснительную записку;

Социальные проекты. Идеи творческих проектов.

Творческий проект. Постановка проблемы. Изучение проблемы. Цель проекта.

Первоначальные идеи. Дизайн-исследование. Окончательная идея. Оформление проекта.

Исследование размера изделия. Технология изготовления. Анализ проекта.

**Тематическое планирование 5 класс (обслуживающий труд)**

№п/п	тема	Содержание образования	Количество часов
<b>Раздел: Введение в технологию</b>			<b>6</b>
1-2	Преобразующая деятельность человека и технологии.	Потребности. Исследовательская и преобразующая деятельность. Технология. Техническая сфера (техносфера). Техника. Технологическая система. Стандарт. Реклама.	2
3-4	Проектная деятельность и проектная	Проект. Проектирование. Творческий проект. Индивидуальный и коллективные проекты. Эстетика. Дизайн. Проектная культура. Этапы проектирования:	2

	культура.	поисково-исследовательский, конструкторско-технологический, заключительный.	
5	Основы графической грамоты.	Графика. Чертёж. Масштаб. набросок. Эскиз. Технический рисунок. Правила выполнения и оформления графической документации. Основные составляющие учебного задания и учебного проекта. Основы графической грамоты. Сборочные чертежи. Основы дизайна.	1
6	Практическая работа. Выполнение эскиза рамки круглого карманного зеркала без крышки.	Графика. Чертёж. Масштаб. набросок. Эскиз. Технический рисунок. Правила выполнения и оформления графической документации. Основные составляющие учебного задания и учебного проекта. Основы графической грамоты. Сборочные чертежи. Основы дизайна.	1
<b>Раздел: Техника и техническое творчество</b>			<b>4</b>
7-8	Основные понятия о машине, механизмах, деталях.	Машина. Энергетические машины. Рабочие, транспортные, транспортирующие, бытовые, информационные машины. Виды механизмов. Виды соединений деталей. Условные обозначения на кинематических схемах. Типовые детали.	2
9	Техническое конструирование и моделирование.	Конструирование. Техническое моделирование. Модель в технике. Модели-копии. Технологическая карта.	1
10	Практическая работа. Конструирование воздушного змея.	Конструирование. Техническое моделирование. Модель в технике. Модели-копии. Технологическая карта.	1
<b>Раздел: Современные и перспективные технологии</b>			<b>2</b>
11-12	Промышленные и производственные технологии	Промышленные технологии. Технологии металлургии. Машиностроительные технологии. Энергетические технологии. Биотехнологии. Технологии производства продуктов питания. Космические технологии. Производственные технологии.	
<b>Раздел: Технологии получения и преобразования древесины и древесных материалов</b>			<b>2</b>
13-14	Характеристика дерева и древесины.	Распознавать породы древесины, пиломатериалы и древесные материалы по внешнему виду; выбирать материалы для изделия в соответствии с его назначением, инструменты для обработки древесины в соответствии с их назначением; организовывать рабочее место для столярных работ;	2
<b>Технологии получения и преобразования текстильных материалов</b>			<b>20</b>
15	Текстильные волокна	Текстильные волокна: натуральные и химические. Хлопчатник. Лён. Признаки определения хлопчатобумажных и льняных тканей.	1
16	Практическая работа: Определение волокнистого	Признаки определения хлопчатобумажных и льняных тканей.	1

	состава хлопчатобумажных и льняных тканей.		
17	Производство ткани.	Пряжа и её получение. Нити основы и утка, кромка ткани. Ткацкие переплетения. Полотняное переплетение нитей. Технология производства тканей. Ткачество. Гладкокрашенная и пёстротканая ткань. Отделка тканей.	1
18	Практическая работа: Определение в ткани направления нитей основы и утка.	Определение в ткани направления нитей основы и утка. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.	1
19	Технологии выполнения ручных швейных операций.	Инструменты, приспособления, оборудование и материалы для выполнения ручных швейных операций. Требования к выполнению ручных работ. Терминология ручных работ. Ниточное соединение деталей. Шов, ширина шва, строчка, стежок. Правила безопасной работы с колющими и режущими инструментами.	1
20	Практическая работа: Выполнение образцов ручных строчек прямыми стежками.	Выполнение образцов ручных строчек прямыми стежками. Правила безопасной работы с колющими и режущими инструментами.	1
21	Основные приёмы влажно-тепловой обработки швейных изделий.	Влажно-тепловая обработка. Терморегулятор утюга. Правила безопасной работы с утюгом. Требования к выполнению влажно-тепловой обработки. Терминология влажно-тепловых работ.	1
22	Швейные машины.	Машина. Швейная машина. Привод швейной машины. Виды приводов швейной машины. Современные бытовые швейные машины.	1
23	Устройство и работа бытовой швейной машины.	Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Рабочие механизмы швейной машины. Рабочие органы швейной машины: игла, лапка, двигатель ткани, челнок, нитепритягиватель. Механизмы швейной машины: прижимной лапки, зубчатой рейки, регулировки. Правила безопасной работы на швейной машине.	1
24	Практическая работа: Подготовка швейной машины к работе. Заправка верхней и нижней нитей.	Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Шпульный колпачок. Установка и выемка шпульного колпачка. Заправка верхней нити.	1

25	Технология выполнения машинных швов.	Виды машинных швов. Требования к выполнению машинных работ. Подбор игл и ниток для хлопчатобумажных и льняных тканей. Терминология машинных работ	1
26	Практическая работа: Выполнение образцов машинных швов.	Выполнение стачного шва вразутюжку. Выполнение шва вподгибку с закрытым срезом.	1
27	Лоскутное шитьё.	Лоскутное шитьё и мозаика. Материалы для лоскутного шитья. Раскрой ткани. Техники лоскутного шитья. Лоскутное шитьё из полос, квадратов, прямоугольных треугольников, равнобедренных треугольников. Идеи творческих проектов.	1
28	Изготовление наволочки на диванную подушку.	разрабатывать узор для лоскутного шитья на компьютере с помощью графического редактора; изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги, образцы лоскутных узоров;	
29-30	Изготовление наволочки на диванную подушку	подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия; раскрой ткани;	
31-32	Изготовление наволочки на диванную подушку	обработка срезов лоскутного изделия двойной подгибкой; правила безопасных работ при выполнении практических работ; влажно-тепловая обработка образца.	
33-34	Изготовление наволочки на диванную подушку	Контроль качества, влажно-тепловая обработка образца. Правила безопасных работ ВТО.	
<b>Раздел: Технологии обработки пищевых продуктов</b>			<b>14</b>
35-36	Кухонная и столовая посуда. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне.	Кухонная посуда. Кухонные инструменты. Столовая посуда и уход за ней. Правила санитарии и гигиены. Правила работы в кулинарной мастерской. Санитарно-гигиенические требования при подготовке продуктов к приготовлению пищи. Правила хранения пищевых продуктов. Правила безопасной работы с электроприборами. Правила безопасной работы с горячими жидкостями. Пищевые отравления и меры их предупреждения.	2
37	Основы рационального питания.	Питание. Физиология питания. Белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины. Рациональное питание. Пищевая пирамида.	1

38	Пищевая промышленность. Основные сведения о пищевых продуктах.	Основные сведения о пищевых продуктах Пищевая промышленность. Знакомство с профессией технолога пищевой промышленности. Рациональное питание. Пищевая пирамида.	1
39	Основные способы кулинарной обработки пищевых продуктов.	Признаки различия готовых блюд. Технология приготовления пищевых продуктов. Механическая обработка продуктов. Основные показатели качества пищевого продукта. Формы нарезки продуктов. Виды тепловой обработки пищевых продуктов. Основные, вспомогательные и комбинированные приёмы тепловой обработки. Заготовка продуктов: засолка, квашение, мочение, маринование, сушка, уваривание с сахаром, протираание с сахаром, пастеризация, стерилизация, охлаждение, замораживание. Технология замораживания продуктов. Знакомство с профессиями повара и кулинара.	1
40	Лабораторно-практические работы: 1. Определение качества овощей и зелени органолептическим методом. 2. Определение содержания нитратов в овощах и зелени.	Определение качества овощей и зелени органолептическим методом. Определение содержания нитратов в овощах и зелени.	1
41	Технология приготовления блюд из яиц. Сервировка стола к завтраку.	Яйца. Правила приготовления варёных яиц. Требования к качеству блюд из яиц. Сервировка стола. Сервировка стола к завтраку. Правила и порядок сервировки. Салфетки. Правила употребления блюд. Правила поведения за столом. Этикет. Правила поведения за столом. Правила пользования столовыми приборами.	1
42	Практическая работа: Приготовление блюда из яиц к завтраку.	Правила приготовления варёных яиц. Требования к качеству блюд из яиц. Сервировка стола.	1
43	Технология приготовления бутербродов и горячих напитков.	Виды бутербродов. Открытые бутерброды. Закрытые бутерброды. Закусочные бутерброды. Технология приготовления бутербродов. Правила приготовления бутербродов и приёмы безопасной работы. Требования к качеству и оформлению бутербродов. Горячие напитки: чай, кофе, какао. Технология приготовления чая. Подача чая. Технология приготовления кофе. Подача кофе. Технология приготовления какао. Подача какао. Правила и сроки хранения чая, кофе, какао.	1

44	Практическая работа: Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.	Технология приготовления бутербродов. Правила приготовления бутербродов и приёмы безопасной работы. Требования к качеству и оформлению бутербродов. Горячие напитки: чай. Технология приготовления чая. Подача чая.	1
45-46	Значение овощей в питании человека. Технология приготовления блюд из овощей	Технология приготовления блюд из сырых овощей. Приготовление блюд из варёных овощей. Правила тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов из овощей. Правила приготовления салатов. Оформление блюд. Правила оформления блюд. Идеи творческих проектов.	2
47-48	Практическая работа: Приготовление блюд из овощей	Технология приготовления салатов из овощей. Правила приготовления салатов. Оформление блюд. Правила оформления блюд.	2
<b>Раздел: Технологии художественно-прикладной обработки материалов</b>			<b>6</b>
49-50	Значение цвета в изделиях декоративно-прикладного творчества. Композиция. Орнамент.	Композиция. Цветовое решение. Контраст. Значение цвета в изделиях декоративно-прикладного творчества. Цветовой круг. Орнамент. Стилизация.	2
51	Вышивание. Технология выполнения отделки изделий вышивкой.	Вышивка. Материалы, инструменты и приспособления для вышивки. Правильная посадка и постановка рук. Технология выполнения ручных отделочных строчек. Выполнение строчек: прямого стежка, косого стежка, петельного стежка, петлеобразного стежка, крестообразного стежка.	1
52	Практическая работа: Выполнение вышивки простыми швами.	Выполнение ручных отделочных строчек. Выполнение строчек: прямого стежка, косого стежка, петельного стежка, петлеобразного стежка, крестообразного стежка.	1
53	Узелковый батик. Технологии отделки изделий в технике узелкового батика	Техника узелкового батика. Способы складывания и завязывания ткани. Идеи творческих проектов.	1
54	Практическая работа: Изготовление набора салфеток в технике узелкового батика.	Изготовление набора салфеток в технике узелкового батика	1
<b>Раздел: Технологии ведения дома</b>			<b>4</b>
55-56	Понятие об интерьере. Основные	Интерьер. Современная кухня. «Рабочий треугольник». Основные варианты планировки кухни: линейная,	2

	вопросы планировки кухни.	параллельная, Г-образная, П-образная, линейная с островком. Правила планирования.	
57	Оформление кухни	знакомство с профессией дизайнера интерьеров. Освещение кухни. Пол в кухне. Отделка стен. Цветовое решение интерьера кухни. Мебель для кухни.	1
58	Практическая работа: Планирование интерьера кухни.	Планирование интерьера кухни.	1
<b>Раздел: Электротехнические работы. Введение в робототехнику</b>			<b>4</b>
59-60	Источники и потребители электрической энергии. Понятие об электрическом токе.	Электрическая энергия. Источники тока. Виды электростанций. Электродвигатели. Потребители. Электрический ток. Проводники и диэлектрики.	
61	Электрическая цепь	Электрическая цепь. Электрическая схема. Элементы электрической цепи. Провода. Оконцевание проводов. Правила безопасной работы при выполнении электромонтажных работ.	
62	Роботы. Понятие о принципах работы роботов.	Чип-микропроцессор. Робот. Центральный процессор. Постоянная память. Оперативная память. Контроллер. Микропроцессор.	
<b>Раздел: Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности</b>			<b>6</b>
63	Разработка и изготовление творческих проектов	Социальные проекты. Идеи творческих проектов. Творческий проект Разработка творческого проекта; подготавливать пояснительную записку;	1
64	Разработка и изготовление творческих проектов	Постановка проблемы. Изучение проблемы. Цель проекта. Первоначальные идеи. Дизайн-исследование. Окончательная идея.	1
65	Промежуточная аттестация. Годовая контрольная работа.		1
66	Разработка и изготовление творческих проектов	Оформление проекта. Исследование размера изделия. Технология изготовления.	1
67	Защита проекта.	Анализ проекта.	1
68	Итоговое повторение.	Анализ проекта.	1
<b>Итого:</b>			<b>68</b>

#### Тематическое планирование 6 класс (обслуживающий труд)

№п/п	тема	Содержание образования	Количество часов
<b>Раздел: Основы проектной и графической грамоты.</b>			<b>4</b>
1	Основные	Основные этапы выполнения практических заданий.	1

	составляющие учебного задания и учебного проекта.	Проектная деятельность. Творческий проект. Последовательность реализации творческого проекта «Изделие своими руками».	
2	Основные составляющие учебного задания и учебного проекта.	Основные этапы выполнения практических заданий. Проектная деятельность. Творческий проект. Последовательность реализации творческого проекта «Изделие своими руками».	1
3	Основы графической грамоты. Сборочные чертежи	Сборочный чертёж. Сборочная единица. Основные требования к содержанию сборочного чертежа. Правила чтения сборочных чертежей.	1
4	Практическая работа. Чтение сборочного чертежа	правила чтения сборочного чертежа; чтения сборочного чертежа; выполнение поиск сборочного чертежа на изделие из древесины или ткани в различных источниках информации.	1
<b>Раздел: Современные и перспективные технологии</b>			<b>4</b>
5-6	Актуальные и перспективные технологии обработки материалов.	Виды технологий обработки конструкционных материалов. Порошковая металлургия. Электротехнологии: метод прямого нагрева проводящих материалов электрическим током; электрическая, дуговая, контактная сварка.	2
7-8	Технологии сельского хозяйства.	примеры промышленных предприятий, не имеющих отходов; использование различных видов обработки почв под сельскохозяйственные культуры; виды сельскохозяйственных культур и животноводства; инновационные виды выращивания и ухода за сельскохозяйственными культурами и животными.	2
<b>Раздел: Техника и техническое творчество</b>			<b>2</b>
9	Технологические машины.	Машина. Энергетические, информационные машины. Рабочие машины: транспортные, транспортирующие, технологические, бытовые машины. Основные части машин: двигатель, рабочий орган, передаточные механизмы. Кинематическая схема. Условные обозначения на кинематических схемах.	
10	Основы начального технического моделирования	Начальное техническое моделирование. Идеи творческих проектов.	
<b>Раздел: Технологии получения и преобразования металлов и искусственных материалов</b>			<b>2</b>
11	Металлы и способы их обработки.	Применение чёрных и цветных металлов и сплавов; виды инструментальной и конструкционной сталей и их свойства;	1
12	Металлы и способы их обработки.	способы обработки металлов давлением, виды резания металлов путём снятия стружки, основные способы ручной обработки металлов и искусственных материалов, суть технологии резания металла ручной и механической ножовками;	1
<b>Раздел: Технологии получения и преобразования текстильных материалов.</b>			<b>26</b>

13	Производство тканей на основе натуральных волокон животного происхождения.	Шерсть. Технология производства шерстяных тканей.	1
14	Производство тканей на основе натуральных волокон животного происхождения.	Шёлк. Технология производства шёлковых тканей.	1
15	Свойства шерстяных и шёлковых тканей	Свойства тканей: физико-механические, гигиенические, технологические. Износоустойчивость. Теплозащитные свойства. Гигроскопичность. Воздухопроницаемость. Усадка. Влажно-тепловая обработка. Признаки определения тканей.	1
16	Практические работы: Определение лицевой и изнаночной сторон тканей.	Определение лицевой и изнаночной сторон тканей.	1
17	Ткацкие переплетения.	Ткацкие переплетения: простое, саржевое, атласное. Раппорт. Свойства тканей с различными видами переплетения. Признаки лицевой и изнаночной сторон гладкокрашеных тканей.	1
18	История швейной машины	Швейная машина. Создание первой швейной машины. История швейной машины. Швейные машины: бытовые, промышленные, специальные.	1
19	Регуляторы швейной машины. Уход за швейной машиной.	Регуляторы швейной машины Регулятор натяжения верхней нити. Регулятор длины стежка. Ширина зигзага. Регулятор прижима лапки. Уход за швейной машиной. Правила безопасной работы на швейной машине.	1
20	Практическая работа. Регулирование качества машинной строчки.	Регулирование качества машинной строчки.	1
21	Основные этапы изготовления одежды на швейном производстве.	Работа экспериментального цеха, этапы: моделирование, конструирование. Работа подготовительно-раскройного цеха, этапы: подготовки материалов для раскроя, раскрой изделия. Серийное производство одежды. Поточный метод. ВТО. Маркировка одежды.	1
22	Требования к	Одежда. Классификация одежды. Требования к одежде.	1

	готовой одежде. Конструирование одежды.	Фигура человека и снятие мерок. Конструирование одежды. Правила снятия мерок. Мерки для построения чертежа фартука.	
23	Практическая работа: Снятие мерок.	снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений;	1
24	Построение основы чертежа швейного изделия (на примере фартука)	Правила оформления чертежа конструкции швейного изделия. Расчёт и построение чертежа основы фартука.	1
25	Практическая работа: Построение чертежа основы фартука с нагрудником.	чертеж фартука в масштабе 1 : 4 по своим меркам или по заданным размерам;	1
26	Моделирование швейного изделия.	Техническое моделирование. Знакомство с профессиями художника-модельера, конструктора-модельера, закройщика. Способы технического моделирования. Изменение геометрических размеров и формы отдельных деталей фартука. Объединение частей фартука в единые детали или деление фартука на части. Применение художественной отделки и моделирование цветом.	1
27	Практическая работа: Моделирование фартука и изготовление выкройки.	чертеж фартука в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам; осуществлять подготовку выкройки к раскрою;	1
28	Технология изготовления швейного изделия	Технологический процесс. Процесс изготовления швейных изделий. Подготовка выкройки. Карта пооперационного контроля. Схема пошива (сборки) фартука с отрезным нагрудником. Схема пошива (сборки) цельнокроеного фартука.	1
29	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука.	Подготовка ткани к раскрою. Правила безопасной работы с утюгом. Раскрой цельнокроеного фартука. Правила раскладки деталей выкройки швейного изделия на ткани и раскрою изделия. Раскладка выкройки фартука на ткани, раскрой фартука.	1
30	Практическая работа: Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука	Раскрой цельнокроеного фартука. Правила раскладки деталей выкройки швейного изделия на ткани и раскрою изделия. Раскладка выкройки фартука на ткани, раскрой фартука.	1
31	Подготовка деталей кроя к обработке.	Подготовка деталей кроя к обработке Подготовка деталей кроя к обработке. Копировальная строчка. Перевод с помощью резца. Перевод с помощью булавок.	1
32	Практическая работа: Обработка бретелей и деталей пояса фартука.	Обработка бретелей и деталей пояса фартука Обработка бретелей.	1
33	Подготовка обтачки	Подготовка обтачки для обработки верхнего среза	1

	для обработки верхнего среза фартука.	фартука. Обработка нагрудника. Подготовка обтачки. Обработка нагрудника.	
34	Практическая работа: Обработка нагрудника	Подготовка обтачки для обработки верхнего среза фартука. Обработка нагрудника. Подготовка обтачки. Обработка нагрудника.	1
35	Обработка накладного кармана и соединение его с нижней частью фартука.	Обработка накладного кармана и соединение его с нижней частью фартука. Обработка накладного кармана. Соединение кармана с основной деталью фартука	1
36	Практическая работа: Обработка накладного кармана и соединение его с нижней частью фартука	Обработка накладного кармана и соединение его с нижней частью фартука	1
37	Обработка нижнего и боковых срезов нижней части фартука. Контроль качества готового изделия.	Обработка нижнего и боковых срезов нижней части фартука. Контроль качества готового изделия. Обработка нижнего и боковых срезов нижней части фартука. Контроль качества готового изделия. Идеи творческих проектов.	1
38	Практическая работа: Обработка нижнего и боковых срезов нижней части фартука.	Обработка нижнего и боковых срезов нижней части фартука. Контроль качества готового изделия. Обработка нижнего и боковых срезов нижней части фартука. Контроль качества готового изделия. Идеи творческих проектов.	1
<b>Раздел: Технологии обработки пищевых продуктов</b>			<b>14</b>
39	Основы рационального питания. Минеральные вещества.	Рациональное питание. Минеральные вещества. Макроэлементы, микроэлементы, ультрамикроэлементы.	1
40	Технологии производства круп, бобовых и их кулинарной обработки.	Злаковые культуры. Крупы. Основные этапы производства круп. Требования к качеству круп. Каша. Технология приготовления блюд из круп. Блюда из бобовых. Технология приготовления блюд из бобовых. Требования, предъявляемые к блюдам из бобовых (кроме пюре).	1
41-42	Практическая работа: Приготовление кулинарного блюда из круп или бобовых (по выбору),	Технология приготовления блюд из круп. Блюда из бобовых. Технология приготовления блюд из бобовых. Требования, предъявляемые к блюдам из бобовых (кроме пюре).	2
43	Технологии производства макаронных изделий и их кулинарной обработки	Макаронные изделия. Технология приготовления макаронных изделий. Приготовление макаронного теста. Формование изделий. Сушка. Технология приготовления макаронных изделий. Требования, предъявляемые к блюдам из макаронных изделий.	

44	Практическая работа: Приготовление кулинарного блюда из макаронных изделий.		
45	Технологии производства молока и его кулинарной обработки.	Молоко. Виды, состав молока. Пастеризация. Стерилизация. Требования к качеству молока. Блюда из молока. Требования, предъявляемые к качеству блюд, приготовленных из молока. Правила подачи блюд из молока.	
46	Практическая работа: Приготовление кулинарного блюда с молоком.		
47	Технология производства кисломолочных продуктов.	Технология производства кисломолочных продуктов. Приготовление блюд из кисломолочных продуктов. Кисломолочные продукты. Способы приготовления кисломолочных продуктов. Термостатный способ. Резервуарный способ. Сметана. Творог. Блюда из творога. Сырники.	
48	Практическая работа: Приготовление блюд из кисломолочных продуктов.	Приготовление блюд из кисломолочных продуктов. Приготовление блюд из кисломолочных продуктов. Кисломолочные продукты. Способы приготовления кисломолочных продуктов.	
49	Технология приготовления холодных десертов	Горячие сладкие блюда. Холодные сладкие блюда. Десерты. Компоты. Кисели. Желе. Муссы. Самбуки. Кремы. Требования к качеству холодных десертов. Сервировка десертного стола и правила этикета.	
50	Практическая работа: Технология приготовления холодных десертов	Технология приготовления холодных десертов. Требования к качеству холодных десертов. Сервировка десертного стола и правила этикета.	
51	Технология производства плодоовощных консервы.	Консервирование. Маринование и квашение. Правила и требования консервации. Тара для консервирования. Правила безопасной работы при консервировании. Способы заготовки фруктов и ягод. Стерилизация. Варенье. Бланширование. Повидло, джем, мармелад, компоты. Производство замороженных овощей, фруктов, ягод.	
52	Особенности приготовления пищи в походных условиях.	Особенности приготовления пищи в походных условиях. Организация питания в походе. Разведение костра. Первая помощь при пищевых отравлениях. Идеи творческих проектов.	
<b>Раздел: Технологии художественно-прикладной обработки материалов</b>			<b>6</b>
53	Роспись тканей.	Оборудование, инструменты, материалы. Пяльцы для	1

		росписи ткани. Свободная роспись. Свободная роспись с применением солевого раствора. Тампоны. Краски. Техника росписи. Сушка и закрепление рисунка.	
54	Вязание крючком.	Вязание. Виды крючков. Пряжа. Условные обозначения. Начало вязания. Виды петель: полустолбик, столбик без накида, столбик с накидом, столбик с двумя накидами.	1
55	Практическая работа: Изготовление образцов, связанных крючком.	Вязание рогатки из столбиков с накидом. Замкнутое колечко из воздушных петель.	1
56	Практическая работа: Изготовление образцов, связанных крючком.	Вязание по кругу. Вязание круглого полотна.	1
57	Практическая работа: Изготовление образцов, связанных крючком.	Вязание квадратного полотна. Идеи творческих проектов.	1
58	Практическая работа: Изготовление образцов, связанных крючком.	Вязание квадратного полотна. Идеи творческих проектов.	1
<b>Раздел: Технологии ведения дома (2 ч.)</b>			<b>4</b>
59	Интерьер комнаты школьника.	Комната школьника. Зонирование пространства жилого помещения (зоны приготовления пищи, приёма гостей, сна и отдыха, санитарно-гигиеническая зона). Зонирование комнаты подростка. Санитарно-гигиенические требования. Эргономические требования. Мебель. Организация рабочей зоны. Дизайн интерьеров. Эстетические требования	1
60	Технология «Умный дом»	Система «Умный дом». Идеи творческих проектов.	1
61-62	Практическая работа: Планирование интерьера комнаты школьника.	Организация рабочей зоны. Дизайн интерьеров. Эстетические требования	2
<b>Раздел: Элементы тепловой энергетики, электротехники и робототехники</b>			<b>4</b>
63	Виды проводов и электроарматуры.	Провода. Виды проводов и электропроводки. Марки проводов. Виды и назначение электромонтажных инструментов и изоляционных материалов. Последовательность действий при сращивании многожильных проводов. Последовательность действий при выполнении ответвления многожильных	1

		проводов. Виды и назначение электроарматуры и установочных изделий. Правила безопасной работы при выполнении электромонтажных работ.	
64	Устройство квартирной электропроводки.	Квартирная электропроводка. Потребители электроэнергии. Электрическая схема квартирной электропроводки. Виды и назначение счётчика электрической энергии. Защитные устройства: автоматические выключатели и предохранители. Принципиальная и монтажная схема однолампового осветителя. Условные обозначения элементов электрической цепи.	1
65	Функциональное разнообразие роботов. Программирование роботов.	Стационарные и мобильные роботы. Промышленные роботы. Медицинские роботы. Сельскохозяйственные роботы. Подводные роботы. Космический робот. Сервисные роботы. Круиз-контроль. Алгоритм. Исполнитель алгоритма. Система команд исполнителя. Запись алгоритма с помощью блок-схемы. Линейный алгоритм. Условный алгоритм. Циклический алгоритм. Идеи творческих проектов.	1
66	Промежуточная аттестация. Годовая контрольная работа.		1
<b>Раздел: Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности</b>			<b>2</b>
67	Разработка и изготовление творческих проектов.	Социальные проекты. Идеи творческих проектов. Творческий проект «Юбка из старых джинсов». Постановка проблемы. Изучение проблемы. Цель проекта. Первоначальные идеи. Дизайн-исследование. Окончательная идея. Оформление проекта. Исследование размера изделия. Технология изготовления. Анализ проекта.	1
68	Итоговое повторение.		1
<b>Итого:</b>			<b>68</b>

#### Тематическое планирование 7 класс (обслуживающий труд)

№п/п	тема	Содержание образования	Количество часов
<b>Раздел: Основы дизайна и графической грамоты</b>			<b>2</b>
1	Основы дизайна.	Творческое проектирование. Дизайн. Знакомство с профессией дизайнера. Основные понятия слова «дизайн».	1
2	Основы графической грамоты. Деление окружности на	Деление окружности на равные части. Циркуль. Засечки. Практическая работа:	1

	равные части.	Деление окружности на равные части: <b>3,6, 4, 8</b> частей.	
<b>Раздел: Современные и перспективные технологии</b>			<b>2</b>
3	Технологии сельского хозяйства.	Сельское хозяйство. Растениеводство. Капельное, аэрозольное орошение. Гидропоника. Животноводство. Идеи творческих проектов.	
4	Информационные технологии.	Информация. Информационные технологии. 3D принтер. Знакомство с профессиями: системный программист, прикладной программист.	
<b>Раздел: Технологии получения и преобразования текстильных материалов</b>			<b>12</b>
5	Технология производства химических волокон. Свойства химических волокон и тканей из них.	Химические волокна. Классификация химических волокон. Приготовление прядильного раствора или расплава. Формование нитей. Отделка. Вискозные волокна. Ацетатные и триацетатные волокна. Белковые волокна. Синтетические волокна. Полиамидные волокна. Полиэфирные волокна. Свойства тканей из натуральных и химических волокон. Полиуретановые волокна. Полиакрилонитрильные волокна.	1
6	Образование челночного стежка. Приспособления малой механизации, применяемые при изготовлении швейных изделий.	Процесс образования челночного стежка на примере вращающегося челнока. Приспособления малой механизации, применяемые при изготовлении швейных изделий. Лапка-запошиватель, лапка-рубильник, направляющая линейка. Лапки для пришивания пуговиц, рельефной строчки и шнура, обработки петель. Однорожковая лапка. Современные швейные машины.	1
7	Из истории поясной одежды. Стиль в одежде. Иллюзии зрительного восприятия.	Поясная одежда. Из истории поясной одежды. Юбка. Шлейф. Кринолин. Фижмы. Панье. Турнюр. Понёва. Передник. Тога. Брюки. Кюлоты. Галифе. Стиль в одежде. Силуэт, силуэтные линии. Модель. Покрой. Иллюзии зрительного восприятия.	1
8	Конструирование юбок.	Виды юбок. Снятие мерок для построения чертежа основы юбки. Мерки для построения чертежа юбки.	1
9	Построение чертежа и моделирование конической юбки.	Конические юбки. Построение чертежа одношовной конической юбки большой клёш, полусолнце и солнце. Моделирование конической юбки.	1
10	Построение чертежа и моделирование клиневой юбки.	Клинёвая юбка. Построение чертежа клиневой юбки. Моделирование клиневой юбки. Юбка годе.	1
11	Построение чертежа и моделирование основы прямой юбки.	Построение чертежа прямой юбки. Моделирование прямой юбки. Юбки на кокетке. Юбки со складками.	1
12	Снятие мерок для построения чертежа основы брюк. Конструирование и	Мерки для построения чертежа брюк. Снятие мерок для построения чертежа брюк. Построение базисной сетки. Построение чертежа передней половинки брюк. Построение чертежа задней	1

	моделирование основы брюк.	половинки брюк. Моделирование брюк. Моделирование шорт.	
13	Практическая работа: Оформление выкройки.	Оформление выкройки юбки и брюк. Знакомство с профессиями лекальщика, закройщика.	1
14	Раскладка выкройки юбки на ткани и раскрой изделия.	Способы раскладки. Раскладка выкройки юбки на ткани. Раскрой изделия. Пооперационный контроль раскладки выкройки юбки на ткани. Правила безопасной работы с колющими и режущими инструментами.	1
15	Подготовка деталей кроя к обработке. Первая примерка. Дефекты посадки. Обработка вытачек и складок.	Обработка деталей кроя. Подготовка изделия к первой примерке. Первая примерка юбки. Дефекты посадки юбки на фигуре. Устранение дефектов. Вытачки. Обработка вытачек. Складки: односторонние, встречные, бантовые, застроченные по всей длине. Обработка складок. ВТО складок.	1
16	Обработка застёжки. Обработка верхнего среза юбки. Обработка нижнего среза юбки.	Технология обработки застёжки тесьмой-молнией в середине полотнища. Технология обработки застёжки тесьмой-молнией в боковом шве. Виды обработки верхнего среза юбки. Дублирование. Последовательность выполнения дублирования. Обработка пояса юбки. Корсажная тесьма. Обработка верхнего среза юбки поясом. Способы обработки. Обработка нижнего среза юбки из хлопчатобумажной и льняной ткани. Обработка низа юбки из шелковой и тонкой шерстяной ткани. Обработка низа юбки окантовочным швом, тесьмой. Окончательная отделка швейного изделия. Проверка качества готового изделия. ВТО готового изделия. Идеи творческих проектов.	1
<b>Раздел: Технологии обработки пищевых продуктов</b>			<b>7</b>
17	Понятие о микроорганизмах.	Полезные микроорганизмы. Дрожжи. Вредные микроорганизмы. Сальмонеллы. Ботулизм. Золотистый стафилококк. Пищевые отравления.	1
18	Рыбная промышленность. Технология обработки рыбы.	Рыбная промышленность. Рыба. Виды промысловых рыб. Охлаждённая рыба. Мороженая рыба. Механическая обработка рыбы. Кулинарная разделка рыбы для филе. Тепловая обработка рыбы. Припущенная рыба. Требования к качеству рыбных блюд.	1
19	Морепродукты. Рыбные консервы.	Морепродукты. Ракообразные, двустворчатые моллюски, головоногие моллюски, иглокожие. Морские водоросли. Кальмары. Креветки. Рыбные консервы. Рыбные пресервы.	1
20	Виды теста. Пищевые продукты, оборудование, инструменты и приспособления для	Виды теста. Пресное тесто. Дрожжевое тесто. Бездрожжевое тесто. Продукты для приготовления теста. Пищевые продукты для начинок и оформления изделий из теста. Крупы для начинок. Инвентарь и приспособления для приготовления теста.	1

	приготовления теста.		
21	Приготовление дрожжевого теста. Технологии производства хлеба и хлебобулочных изделий.	Приготовление дрожжевого теста. Безопарный, опарный способы приготовления теста. Производство хлеба. Микронизация. Экструзия. Процесс производства хлеба. Требования к качеству готовых изделий.	1
22	Продукция кондитерской промышленности. Технологии приготовления кондитерских изделий из различных видов теста.	Знакомство с профессией кондитера. Кондитерские изделия. Песочное тесто, технология приготовления. Требования к качеству изделий из песочного теста. Бисквитное тесто. Способы приготовления бисквитного теста. Требования к качеству изделий из бисквитного теста. Заварное тесто. Требования к качеству изделий из заварного теста. Слоёное тесто. Требования к качеству изделий из слоёного теста. Тесто для блинчиков. Требования к качеству блинчиков.	1
23	Технология приготовления теста для пельменей, вареников и домашней лапши.	Пельмени. Виды пельменей. Технология приготовления пельменей. Тесто для домашней лапши. Тесто для вареников. Идеи творческих проектов.	1
<b>Раздел: Технологии художественно-прикладной обработки материалов.</b>			<b>3</b>
24	Вязание спицами.	Вязание. Спицы. Пряжа для вязания. Классический набор петель спицами. Вязание лицевых и изнаночных петель. Закрытие петель последнего ряда при вязании спицами. Вязание образца. Методы прибавления и убавления петель. Сборка изделия. Идеи творческих проектов.	
25	Практическая работа: Вязание спицами.	Вязание спицами основных узоров. Закрывание петель последнего ряда.	
26	Практическая работа: Изготовление шарфа.	Изготовление шарфа (или снуда) в технике вязания спицами.	
<b>Раздел: Технологии ведения дома</b>			<b>2</b>
27	Принципы и средства создания интерьера дома. Технологии ремонта жилых помещений.	Принципы создания интерьера дома. Знакомство с профессиями архитектора и дизайнера интерьера. Распределение дома на зоны. Архитектурно-планировочное решение. Трансформируемая мебель. Ремонтные работы. Технология оклеивания стен обоями и покраска потолка. Правила безопасной работы во время ремонта.	
28	Оформление интерьера комнатными растениями. Выбор	Оформление интерьера. Подбор комнатных растений. Сухоцветы. Искусственные цветы. Композиция. Виды комнатных растений. Уход за растениями. Частота, обильность полива и подкормок. Пересадка	

	комнатных растений и уход за ними.	растений. Идеи творческих проектов.	
<b>Раздел: Энергетические технологии. Основы электротехники и робототехники</b>			<b>2</b>
29	Бытовые электрические приборы и правила их эксплуатации.	Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы. Электрические лампы (накаливания, галогенная, люминесцентная, светодиодная), их устройство. Бытовые осветительные приборы. Бытовые электронагревательные приборы. Эксплуатация бытовых электротехнических приборов. Правила безопасной работы с электрооборудованием. Экономия электроэнергии. Знакомство с профессиями: электромонтажник, электромонтёр, электромеханик.	
30	Электротехнические устройства с элементами автоматизации.	Автомат. Бытовые автоматические устройства. Датчики. Электронные автоматы. Автоматические регуляторы. Автоматическая линия. Гибкое автоматизированное производство. Аналоговые и цифровые сигналы. Использование датчиков в роботах	
<b>Раздел: Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности</b>			
31	Разработка и изготовление творческих проектов.	Социальные проекты. Идеи творческих проектов. Творческий проект . Постановка проблемы. Изучение проблемы. Цель проекта. Первоначальные идеи.	
32	Промежуточная аттестация. Итоговое тестирование.		
33	Итоговое повторение. Технологии обработки пищевых продуктов	Дизайн-исследование. Окончательная идея. Оформление проекта. Исследование размера изделия. Технология изготовления. Анализ проекта.	
34	Итоговое повторение. Технологии ведения дома		
<b>Итого:</b>			<b>34</b>

### Тематическое планирование 8 класс (обслуживающий труд)

№п/п	тема	Содержание образования	Количество часов
<b>Раздел: Современные и перспективные технологии</b>			<b>2</b>
1	Социальные технологии.	Социальная технология. Специфика социальных технологий. Сферы применения социальных технологий. Социальные технологии, применяемые при межличностной и межгрупповой коммуникации, при публичной и массовой коммуникации. Реклама.	1

		Управленческие технологии. Социальная сеть. Знакомство с профессиями: менеджер по рекламе, маркетолог, копирайтер, бренд-менеджер.	
2	Строительные и транспортные технологии.	Строительные технологии. Классификация зданий и сооружений. Строительная продукция. Элементы строительного процесса: трудовые ресурсы, предметы труда (материальные ресурсы), технические средства (орудия труда). Технологии возведения зданий и сооружений. Ремонт жилых квартир. Текущий ремонт производственных зданий и сооружений. Жилищно-коммунальное хозяйство. Транспорт. Интеллектуальные транспортные технологии. Транспортная логистика. Влияние транспортной отрасли на окружающую среду. Знакомство с профессией строителя-эколога. Идеи творческих проектов.	1
<b>Раздел: Технологии получения и преобразования текстильных материалов</b>			<b>14</b>
3	История костюма. Зрительные иллюзии в одежде.	Одежда. Функции одежды. История костюма. Мода. Силуэт. Стиль. Зрительные иллюзии. Иллюзия изменения длины и формы. Иллюзия изменения параллельности и направления линий. Явление иррадиации. Изменения восприятия фигуры.	1
4	Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Снятие мерок. Мерки для построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Прибавки на свободное облегание.	1
5	Конструирование и построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	Основа конструкции изделия. Построение базисной сетки чертежа. Построение линий плеча и рукава. Построение линий низа, бока, талии.	1
6	Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	Изменение длины плечевого изделия. Изменение формы выреза горловины. Изменение длины рукава. Моделирование кокетки. Моделирование сарафана. Моделирование летнего платья. Моделирование пончо. Моделирование ветровки.	1
7	Методы конструирования плечевых изделий	Мода от кутюр. Муляжный метод конструирования. Расчётно-графический метод конструирования.	
8	Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом.	Мерки для построения чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом. Величины прибавок на свободу облегания.	1

9	Построение чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом.	Базисная сетка. Этапы построения чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом. Построение базисной сетки чертежа. Построение чертежа спинки. Построение чертежа полочки.	1
10	Построение чертежа основы одношовного рукава.	Этапы построения чертежа одношовного рукава. Построение базисной сетки рукава. Построение оката и линии низа рукава.	1
11	Моделирование плечевого изделия с втачным рукавом	. Приёмы моделирования. Перемещение и преобразование основной (нагрудной) вытачки.	1
12	Моделирование втачного одношовного рукава.	Расширение рукава по линии низа. Параллельное расширение рукава с дополнительным напуском. Расширение рукава по линии низа с дополнительным напуском.	1
13	Построение чертежа воротника.	Воротник. Основные виды воротников: стойка, отложной, плосколежащий. Построение чертежа отложного воротника со средним прилеганием к шее.	1
14	Работа с готовыми выкройками в журналах мод и на дисках.	Как работать с выкройками из журналов мод. Определение своего размера. Копирование выкройки. Как пользоваться диском с выкройками.	1
15	Технология изготовления плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	Подготовка выкройки к раскрою. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки блузки на ткани и раскрой ткани. Пооперационный контроль. Подготовка деталей кроя блузки к пошиву. Обработка деталей кроя. Проведение примерки. Обработка горловины блузки. Обработка низа рукавов. Обработка боковых швов блузки. Обработка низа блузки. Окончательная отделка блузки.	
16	Технология обработки застёжки плечевого изделия с притачным подбортом.	Притачной подборт. Выкройка подборта и обтачки горловины спинки. Дублирование клеевой тканью. Обработка внутреннего среза подборта. Соединение подборта с обтачкой спинки. Раскрой и обработка косой бейки. Идеи творческих проектов.	1
<b>Раздел: Технологии обработки пищевых продуктов (8 ч.)</b>			
17	Физиология питания.	Физиология питания. Состав пищи. Белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные соли. Ассимиляция. Диссимиляция. Обмен веществ.	1
18	Расчет калорийности блюд.	Расчет калорийности блюд. Калорийность блюд. Расчёт калорийности. Основы здорового питания.	1
19	Мясная промышленность. Технологии обработки и приготовления блюд из сельскохозяйственно й птицы.	Мясо. Мясная промышленность. Механическая обработка птицы. Приготовление полуфабрикатов. Заправка птицы. Отварная птица. Варка основным способом. Тушёная птица. Блюда из рубленого мяса птицы.	1

20	Значение мяса и субпродуктов в питании человека. Механическая обработка мяса животных.	Роль мяса и мясопродуктов в питании человека. Говядина. Баранина. Механическая обработка мяса животных. Технологический процесс механической обработки мяса. Показатели свежести охлаждённого мяса. Маркировка мяса.	1
21	Виды кулинарной обработки мяса. Производство колбас.	Виды тепловой обработки мяса. Варка. Жаренье. Тушение. Запекание. Мясные полуфабрикаты. Мясные консервы. Производство колбас. Идеи творческих проектов.	1
<b>Раздел: Технологии художественно-прикладной обработки материалов</b>			4
22	Макраме.	История узелкового плетения. Инструменты и материалы для плетения. Техника плетения. Основные узлы и узоры плетения.	1
23	Практические работы: Сувенир «Новогодняя елка»	Техника плетения. Основные узлы и узоры плетения.	1
24	История валяния. Мокрое валяние и фелтинг — художественный войлок.	Валяние шерсти. Основные виды валяния шерсти. Мокрое валяние. Материалы и инструменты для валяния. Раскладывание шерсти. Приготовление мыльного раствора. Валяние полотна. Прополаскивание и сушка. Фелтинг. Применение иглопробивной машины.	1
25	Цвет в интерьере. Художественный войлок в интерьере.	Цвет. Влияние цвета на психологическое состояние человека. Цвет в интерьере дома. Создание элементов интерьера.	1
<b>Раздел: Электротехника и автоматика</b>			4
26	Производство, передача и потребление электрической энергии.	Электротехника. Электрическая энергия. Генератор. Турбина. Энергоносители: возобновляемые и невозобновляемые. Тепловая электростанция. Гидроэлектрическая электростанция. Атомная электростанция.	1
27	Переменный и постоянный токи.	Переменный ток. Амплитуда. Частота. Постоянный ток. Действие тока. Мощность. Период и действующее значение силы переменного тока. Накопители электрической энергии. Аккумулятор.	1
28	Электрические двигатели.	Электродвигатель постоянного тока. Электродвигатель переменного тока. Коллекторные двигатели. Статор. Ротор. Коллектор. Щетки. Реверсирование двигателя. Асинхронный двигатель.	1
29	Измерительные приборы.	Амперметр. Вольтметр. Омметр. Авометр. Тестер. Мультиметр. Предел измерения. Правила безопасной работы с электроизмерительными приборами. Правила безопасной работы с электроприборами.	1
<b>Раздел: Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности.</b>			
30	Разработка и изготовление творческих	Разработка творческого проекта; подготавливать пояснительную записку; . Идеи творческих проектов.	1

	проектов.	Творческий проект. Постановка проблемы. Изучение проблемы. Цель проекта. Первоначальные идеи. Дизайн-исследование. Окончательная идея. Оформление проекта. Исследование размера изделия.	
31	Промежуточная аттестация. Итоговое тестирование. .		1
32	Итоговое повторение. Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности.		1
33	Итоговое повторение Технологии обработки пищевых продуктов		1
34	Итоговое повторение. Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности.		1
<b>Итого:</b>			<b>33</b>

С учетом рабочей программы воспитания МАОУ «СОШ№1» (модуль «Школьный урок») воспитательный потенциал урока реализуется через:

- **установление** доверительных отношений между учителем и его учениками, способствующих позитивному восприятию учащимися требований и просьб учителя, привлечению их внимания к обсуждаемой на уроке информации, активизации их познавательной деятельности;
- **побуждение** школьников соблюдать на уроке общепринятые нормы поведения, правила общения со старшими (учителями) и сверстниками (школьниками), принципы учебной дисциплины и самоорганизации;
- **привлечение** внимания школьников к ценностному аспекту изучаемых на уроках явлений, организация их работы с получаемой на уроке социально значимой информацией – инициирование ее обсуждения, высказывания учащимися своего мнения по ее поводу, выработки своего к ней отношения;
- **использование** воспитательных возможностей содержания учебного предмета через демонстрацию детям примеров ответственного, гражданского поведения, проявления человеколюбия и добросердечности, через подбор соответствующих текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждения в классе;

- **применение** на уроке интерактивных форм работы учащихся: интеллектуальных игр, стимулирующих познавательную мотивацию школьников; дидактического театра, где полученные на уроке знания обыгрываются в театральных постановках; дискуссий, которые дают учащимся возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога; групповой работы или работы в парах, которые учат школьников командной работе и взаимодействию с другими детьми;

- **включение** в урок игровых процедур, которые помогают поддержать мотивацию детей к получению знаний, налаживанию позитивных межличностных отношений в классе, помогают установлению доброжелательной атмосферы во время урока;

- **организация** шефства мотивированных и эрудированных учащихся над их неуспевающими одноклассниками, дающего школьникам социально значимый опыт сотрудничества и взаимной помощи;

- **иницирование и поддержка** исследовательской деятельности школьников в рамках реализации ими индивидуальных и групповых исследовательских проектов, что даст школьникам возможность приобрести навык самостоятельного решения теоретической проблемы, навык генерирования и оформления собственных идей, навык уважительного отношения к чужим идеям, оформленным в работах других исследователей, навык публичного выступления перед аудиторией, аргументирования и отстаивания своей точки зрения.

***Выбор тех или иных форм и способов воспитательной работы на уроке учитель определяет самостоятельно в соответствии с целями и задачами урока.***

#### **Литература.**

Технология. 5 класс. Учебник (авторы Глозман Е. С., Кожина О. А., Хотунцев Ю. Л., Кудакова Е. Н. и др.)

Технология. 5 класс. Электронная форма учебника (авторы Глозман Е. С., Кожина О. А., Хотунцев Ю. Л., Кудакова Е. Н. и др.)

Технология. 5 класс. Методическое пособие (авторы Глозман Е. С., Кудакова Е. Н.)  
УМК «Технология. 6 класс»

Технология. 6 класс. Учебник (авторы Глозман Е. С., Кожина О. А., Хотунцев Ю. Л., Кудакова Е. Н. и др.)

Технология. 6 класс. Электронная форма учебника (авторы Глозман Е. С., Кожина О. А., Хотунцев Ю. Л., Кудакова Е. Н. и др.)

Технология. 6 класс. Методическое пособие (Глозман Е. С., Кудакова Е. Н.)  
УМК «Технология. 7 класс»

Технология. 7 класс. Учебник (авторы Глозман Е. С., Кожина О. А., Хотунцев Ю. Л., Кудакова Е. Н. и др.)

Технология. 7 класс. Электронная форма учебника (авторы Глозман Е. С., Кожина О. А., Хотунцев Ю. Л., Кудакова Е. Н. и др.)

Технология. 7 класс. Методическое пособие (авторы Глозман Е. С., Кудакова Е. Н.)  
УМК «Технология. 8–9 классы»

Технология. 8–9 классы. Учебник (авторы Глозман Е. С., Кожина О. А., Хотунцев Ю. Л., Кудакова Е. Н. и др.)

Технология. 8–9 классы. Электронная форма учебника (авторы Глозман Е. С., Кожина О. А., Хотунцев Ю. Л., Кудакова Е. Н. и др.)

Технология. 8–9 классы. Методическое пособие (авторы Глозман Е. С., Кудакова Е. Н.)