

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа с. Акшуат»  
муниципального образования «Барышский район» Ульяновской области

|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                              |                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Рассмотрено</p> <p>на заседании ШМО учителей</p> <p>естественно-математического</p> <p>цикла</p> <p>Протокол _____ 2021г.</p> <p>Руководитель ШМО</p> <p>_____/Г.Ш.Нугаева/</p> | <p>Согласовано</p> <p>Заместитель директора</p> <p>по УВР</p> <p>_____/ М.В. Челбаева/</p> <p>« » 2021г.</p> | <p>Утверждаю</p> <p>Директор</p> <p>МБОУ СОШ с. Акшуат</p> <p>МО «Барышский район»</p> <p>_____/ Лапшова В.А. /</p> <p>Приказ № ____ от 2021г.</p> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**основного общего образования**

**по технологии**

для 5-6 классов

уровень базовый

Срок реализации программы: 2 года

**Разработчик программы:**

**Кузина Ирина Сергеевна учитель технологии высшей квалификационной категории**

Основной целью изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

Общие задачи образования с учётом специфики учебного предмета, курса:

- освоение технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
- развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Изучение технологии вносит значительный вклад в достижение главных целей основного общего образования, способствуя:

- формированию целостного мировоззрения, способствующих овладению трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими показателями;
- совершенствованию общеучебных и общекультурных навыков работы с информацией в процессе систематизации и обобщения имеющихся и получения новых знаний, умений, создания изделий из различных материалов;
- воспитанию ответственного и избирательного отношения к пониманию ценности материальной культуры для жизни и развития человека; к формированию эстетической среды бытия.

Достижению результатов обучения способствует применение деятельностного подхода, который реализуется через использование эффективных педагогических технологий (технологии личностно ориентированного обучения, развивающего обучения, технологии развития

критического мышления, проектной технологии, ИКТ, здоровьесберегающих). Предполагается использование методов обучения, где ведущей является самостоятельная познавательная деятельность обучающихся: проблемный, исследовательский, программированный, объяснительно-иллюстративный

### Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»

| Личностные:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Метапредметные:                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5 класс                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• освоения обучающимися основной образовательной программы основного общего образования являются:</li> <li>• формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе</li> </ul>                                                                                                                                                                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;</li> <li>• определение адекватных</li> </ul>                        |

|                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;</p>                                                                                                            | <p>имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;</p>                                                                                                                                |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и социальной стратификации;</li> </ul>            | <ul style="list-style-type: none"> <li>комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;</li> </ul>                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками.</li> </ul>                                 |
|                                                                                                                                                                                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение.</li> </ul>                                                                          |
| 6 класс                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Формирование познавательных интересов и активности при изучении направления «Технологии ведения дома»</li> <li>Осознание необходимости общественно-полезного труда</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учёбе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности;</li> </ul>                   |

|                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности</li> <li>• Овладение установками, нормами и правилами организации труда</li> </ul>                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• умение самостоятельно планировать пути достижения целей защищённости, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;</li> </ul>                                                                                                    |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Формирование бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам</li> </ul>                                                                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии ,устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать выводы,</li> </ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• формирование основ экологической культуры на основе признания ценности жизни во всех ее проявлениях и необходимости ответственного, бережного отношения к окружающей среде;</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;</li> </ul>                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                                                                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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;</li> </ul> |
| Предметные                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Выпускник научится                                                                                                                                                                                                              | Выпускник получит возможность научиться                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 5 класс                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• эргономическим, санитарно-гигиеническим, эстетическим</li> </ul>                                                                                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>•изучать потребность в бытовых</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                 |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <p>электроприборах на кухне. Научатся находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучат принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <p>• навыкам личной гигиены. Научатся организовывать рабочее место, определять набор безопасных моющих и чистящих средств для мытья посуды,</p> <p>безопасным приёмам работы с кухонным оборудованием, горячей посудой, жидкостью,</p> <p>оказывать первую помощь при порезах и ожогах,</p> <p>находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Научатся составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион.</p> <p>Познакомятся с профессией пекаря. Научатся готовить и оформлять бутерброды; определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах; подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Научатся готовить горячие напитки (чай, кофе, какао); проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки.</p> | <p>• читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Научатся определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы; готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу; определять консистенцию блюда; готовить гарнир из бобовых и макаронных изделий; находить и представлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>- Научатся определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду, выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов, фигурную нарезку овощей, осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей, читать технологическую документацию, соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте, готовить салат из сырых овощей или фруктов.</p> <p>- Освоят безопасные приёмы тепловой обработки овощей, научатся готовить гарниры и блюда из варёных овощей, осуществлять органолептическую оценку готовых блюд, находить и представлять информацию об овощах,</p> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <p>применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека, о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов.</p> <p>- Научатся определять свежесть яиц с помощью подсоленной воды, готовить блюда из яиц, находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам;</p> <p>подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку; овладеют навыками эстетического оформления стола; научатся складывать салфетки.</p> |
| <p>• значению понятия «технология».</p> <p>Научатся исследовать свойства волокон растительного происхождения, изучать характеристики различных видов волокон.</p> <p>- Научатся составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения, исследовать свойства х/б и льняных тканей, изучать характеристики различных видов материалов: тканей, ниток, тесьмы; определять направление долевой нити в ткани, исследовать свойства нитей основы и утка; определять лицевую и изнаночную</p> | <p>• подготавливать выкройку изделия к раскрою, разрабатывать модели фартука, рассчитывать количество ткани на изделие, копировать готовую выкройку.</p> <p>- Научатся определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали</p>                                                                                                        |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>стороны ткани; определять виды ткацких переплетений в ткани; изучать свойства тканей. Познакомятся с профессиями оператора прядильного производства, ткача.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Знакомятся с терминологией ручных работ, узнают значения терминов «стежок», «строчка», «шов». Познакомятся с инструментами и приспособлениями для ручных работ.</li> <li>- Знакомятся с терминологией ручных работ, узнают значения терминов «стежок», «строчка», «шов». Познакомятся с инструментами и приспособлениями для ручных работ. Познакомятся с основными ручными операциями при пошиве изделий. Научатся выполнять прямой, косой и петельный стежки.</li> <li>- Научатся изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колесика, прямыми стежками, с помощью булавок; заметывание; сметывание.</li> <li>- Познакомятся с устройством бытовой швейной машины с электрическим приводом.</li> </ul> <p>Находить и предъявлять информацию об истории швейной машины. Овладеют безопасными приемами труда.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Узнают основные операции при машинной обработке изделия. Познакомятся с классификацией машинных швов.</li> <li>- Научатся подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нить на шпульку,</li> </ul> | <p>кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание, замётывание.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Научатся составлять последовательность изготовления простейших швейных изделий (фартука), обрабатывать карман и соединять его с нижней частью фартука, обрабатывать нижний и боковые срезы фартука, обрабатывать верхний срез фартука, обрабатывать пояс, обрабатывать верхний срез фартука притачным поясом.</li> </ul> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>заправлять нижнюю и верхнюю нити, выводить нижнюю нить наверх; выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка; выполнять закрепки в начале и конце строчек с использованием клавиши шитья назад.</p> <p>- Научатся различать виды машинных швов, изготавливать образцы машинных швов.</p> <p>- Научатся снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений</p> <p>- Научатся рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий, строить чертеж швейного изделия в М 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Познакомятся с профессией закройщик.</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <p>• работам мастеров декоративно-прикладного искусства родного края, основами композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства.</p> <p>- Научатся анализировать особенности декоративно-прикладного искусства; находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину народов России; составлять</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <p>• различным видам техники лоскутного шитья. Научатся разрабатывать узор для лоскутного шитья; изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги; подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия.</p> <p>- Изготавливать образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья.</p> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| орнамент, зарисовывать природные мотивы.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.</li> <li>- Познакомятся с примерами творческих проектов пятиклассников, научатся определять цели и задачи проектной деятельности.</li> <li>- Изучат этапы выполнения проекта. Научатся выполнять проекты по разделам «Технологии жилого дома», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремёсла».</li> <li>- Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.</li> <li>- Научатся составлять доклад для защиты творческого проекта.</li> <li>- Научатся защищать творческий проект</li> </ul> |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 6 класс                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• эргономическим, санитарно-гигиеническим, эстетическим требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Научатся находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучат принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• навыкам личной гигиены. Научатся организовывать рабочее место, определять набор безопасных моющих и чистящих средств для мытья посуды,</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Научатся определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из</li> </ul>                                                                        |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>безопасным приёмам работы с кухонным оборудованием, горячей посудой, жидкостью,</p> <p>оказывать первую помощь при порезах и ожогах,</p> <p>находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Научатся составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион.</p> <p>- Познакомятся с профессией пекаря. Научатся готовить и оформлять бутерброды; определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах; подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Научатся готовить горячие напитки (чай, кофе, какао); проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки.</p> | <p>крупы; готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу; определять консистенцию блюда; готовить гарнир из бобовых и макаронных изделий; находить и представлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>- Научатся определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду, выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов, фигурную нарезку овощей, осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей, читать технологическую документацию, соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте, готовить салат из сырых овощей или фруктов.</p> <p>- Освоят безопасные приёмы тепловой обработки овощей, научатся готовить гарниры и блюда из варёных овощей, осуществлять органолептическую оценку готовых блюд, находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека, о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов.</p> <p>- Научатся определять свежесть яиц с помощью подсоленной воды, готовить блюда из яиц, находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к</p> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <p>народным праздникам;</p> <p>подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку; овладеют навыками эстетического оформления стола; научатся складывать салфетки.</p>                                             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• находить в учебной литературе и сети Интернет сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;</li> <li>• читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;</li> <li>• выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;</li> <li>• осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов;</li> <li>• изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;</li> <li>• выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;</li> <li>• определять и исправлять дефекты швейных изделий;</li> <li>• выполнять художественную отделку швейных изделий;</li> <li>• изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов.</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• работам мастеров декоративно-прикладного искусства родного края, основами композиции при создании</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• различным видам техники лоскутного шитья. Научатся разрабатывать узор для лоскутного</li> </ul>                                                                                                                                                                                                    |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>предметов декоративно-прикладного искусства.</p> <p>- Научатся анализировать особенности декоративно-прикладного искусства; находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину народов России; составлять орнамент, зарисовывать природные мотивы.</p>                                                                                                                                                                                                                                          | <p>шитья; изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги; подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия.</p> <p>- Изготавливать образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья.</p> |
| <p>•оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.</p> <p>- Познакомятся с примерами творческих проектов пятиклассников, научатся определять цели и задачи проектной деятельности.</p> <p>- Изучат этапы выполнения проекта. Научатся выполнять проекты по разделам «Технологии жилого дома», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремёсла».</p> <p>- Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.</p> <p>- Научатся составлять доклад для защиты творческого проекта.</p> <p>- Научатся защищать творческий проект</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |



## **Содержание курса**

В период карантина (усиления санитарно-эпидемиологических мероприятий) обучение детей может осуществляться в дистанционном режиме. Для организации дистанционного обучения по технологии используются следующие платформы: «Российская электронная школа», «Московская электронная школа», Сервис «Яндекс. Учебник», Сервис «ЯКласс», образовательная программа «Учи.ру», Google Forms, Google. Класс, Электронная версия УМК от издательства «Просвещение» и «Российский учебник», zoom и т.д.

Допускается сокращение времени проведения электронного обучения и дистанционных образовательных технологий до 30 минут.

Уроки в дистанционном формате ведутся с учетом образовательной смены деятельности не более 15 минут за компьютером 5 класс, не более 20 минут за компьютером 6,7 классы, не более 25 минут 8,9 классы.

(СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы.)

5класс

### **Раздел «СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ И ПЕРСПЕКТИВЫ ИХ РАЗВИТИЯ»**

**Тема. Потребности человека**

*Теоретические сведения.* Потребности и технологии. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели. Развитие потребностей и развитие технологий.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изучение потребностей человека.

### **Тема. Понятие технологии**

*Теоретические сведения .* Цикл жизни технологии. Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии. История развития технологий. Развитие технологий и проблемы антропогенного воздействия на окружающую среду. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития. Понятие о производственных и промышленных технологиях, технологиях сельского хозяйства.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Ознакомление с технологиями.

### **Тема . Технологический процесс**

Теоретические сведения. Технологический процесс, его параметры, сырьё, ресурсы, результат. Виды ресурсов. Способы получения ресурсов.

Взаимозаменяемость ресурсов. Ограниченность ресурсов. Условия реализации технологического процесса. Побочные эффекты реализации технологического процесса. Технология в контексте производства.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Подготовка к образовательному путешествию. Разработка технологических карт простых технологических процессов.

## **Раздел: «ТВОРЧЕСКИЙ ПРОЕКТ»**

### **Тема . Что такое творческий проект. Этапы выполнения проекта.**

*Теоретические сведения.* Творчество. Что называют творческим проектом.

Этапы творческого проекта. Достоинства и недостатки различных вариантов проекта.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Работа над творческим проектом.

### **Тема. Реклама.**

*Теоретические сведения.* Основные принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Работа над творческим проектом.

## **РАЗДЕЛ «КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ»**

### **Тема . Понятие о машине и механизме. Конструирование машин и механизмов.**

*Теоретические сведения.* Понятие о механизме и машине. Виды механизмов. Виды соединений деталей. Типовые детали. Конструирование машин и механизмов. Технические требования.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Обсуждение результатов образовательного путешествия. Ознакомление с машинами, механизмами, соединениями, деталями. Ознакомление с механизмами (передачами). Конструирование моделей механизмов.

### **Тема . Конструирование машин и механизмов.**

*Теоретические сведения.* Конструирование машин и механизмов. Технические требования.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Ознакомление с машинами, механизмами, соединениями, деталями. Ознакомление с механизмами (передачами). Конструирование моделей механизмов.

## **Тема . Конструирование швейных изделий**

*Теоретические сведения.* Понятие о чертеже, выкройке, лекалах и конструкции швейного изделия. Экономичная и технологичная конструкция швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Подготовка выкройки к раскрою. Правила безопасного пользования ножницами.

*Лабораторно-практические и практические работы.*  
Изготовление выкроек для образцов швов.

## **РАЗДЕЛ «МАТЕРИАЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ» ТЕХНОЛОГИИ ОБРАБОТКИ КОНСТРУКЦИОННЫХ МАТЕРИАЛОВ**

### **Тема . Виды и свойства конструктивных материалов. Рабочее место и инструменты для обработки конструкционных материалов.**

*Теоретические сведения.* Строение древесины, породы древесины. Виды пиломатериалов и древесных материалов. Металлы. Виды, получение и применение листового металла и проволоки. Искусственные материалы. Оборудование рабочего места для ручной обработки древесины и металлов. Правила безопасной работы у верстака. Основные инструменты для ручной обработки древесины, металлов и искусственных материалов. Профессии, связанные с ручной обработкой древесины и металла.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Распознавание древесины и древесных материалов. Ознакомление с образцами тонколистового металла, проволоки и пластмасс. Организация рабочего места для столярных работ. Ознакомление с устройством слесарного верстака и тисков.

## **Тема. Рабочее место и инструменты для обработки конструкционных материалов.**

*Теоретические сведения.* Оборудование рабочего места для ручной обработки древесины и металлов. Правила безопасной работы у верстака. Основные инструменты для ручной обработки древесины, металлов и искусственных материалов. Профессии, связанные с ручной обработкой древесины и металла.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Организация рабочего места для столярных работ.

Ознакомление с устройством слесарного верстака и тисков.

## **Тема . Графическое изображение деталей и изделий из конструкционных материалов**

*Теоретические сведения .* Понятия «эскиз», «чертёж», «технический рисунок». Материалы, инструменты, приспособления для построения чертежа. Способы графического изображения изделий из древесины, металлов и искусственных материалов. Масштаб. Виды. Линии изображений. Обозначения на чертежах. Графическое изображение деталей цилиндрической и конической формы из древесины. Чертежи деталей из сортового проката. Основная надпись чертежа. Общие сведения о сборочных чертежах. Спецификация составных частей изделия. Правила чтения сборочных чертежей. Применение компьютеров для разработки графической документации. Понятие о конструкторской документации. Формы деталей и их конструктивные элементы. Изображение и последовательность выполнения чертежа. ЕСКД. Чертежи деталей, сборочные чертежи. Понятие о секущей плоскости, сечениях и разрезах. Виды штриховки. Изображение фаски и резьбы, простановка их размеров. Точность измерений. Понятия

«номинальный размер», «наибольший и наименьший допустимые размеры». Предельные отклонения и допуски на размеры детали. Посадки с натягом и зазором.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Чтение чертежа. Выполнение эскиза или технического рисунка детали из древесины. Графическое изображение изделий из тонколистового материала и проволоки.

### **Тема . Технология изготовления изделий из конструкционных материалов**

*Теоретические сведения.* Последовательность изготовления деталей из древесины. Технология изготовления изделий из тонколистового металла, проволоки и искусственных материалов.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Разработка последовательности изготовления детали из древесины. Разработка технологии изготовления деталей из металла и искусственных материалов.

### **Тема . Разметка заготовок из древесины, металла, пластмасс**

*Теоретические сведения.* Разметка заготовок из древесины. Разметка заготовок из тонколистового металла, проволоки, пластмасс. Правила безопасной работы.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Разметка заготовок из древесины. Разметка заготовок из металла и искусственных материалов.

### **Тема. Технология резания заготовок из древесины, металла, пластмасс**

*Теоретические сведения* Инструменты для пиления заготовок из древесины и древесных материалов. Правила пиления заготовок. Приёмы резания заготовок из проволоки, тонколистового металла, пластмасс. Инструменты и приспособления. Правила безопасной работы.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Пиление заготовок из древесины. Резание заготовок из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов.

### **Тема. Технология строгания заготовок из древесины**

*Теоретические сведения .* Инструменты для строгания заготовок из древесины. Правила закрепления заготовок. Приёмы строгания. Проверка качества строгания. Правила безопасной работы со строгальными инструментами.

*Лабораторно-практические и практические работы.*  
Строгание заготовок из древесины.

### **Тема. Технология гибки заготовок из тонколистового металла и проволоки**

*Теоретические сведения .* Приёмы гибки заготовок из проволоки и тонколистового металла. Инструменты и приспособления. Правила безопасной работы.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Гибка заготовок из листового металла и проволоки.

### **Тема. Технология получения отверстий в заготовках из конструкционных материалов**

*Теоретические сведения.* Сверление отверстий в заготовках из древесины. Инструменты и приспособления для сверления. Приёмы пробивания и сверления отверстий в заготовках из тонколистового металла. Инструменты и приспособления. Правила безопасной работы.

*Лабораторно-практические и практические работ.* Сверление заготовок из древесины. Получение отверстий в заготовках из металлов.

### **Тема. Технология сборки деталей из древесины.**

*Теоретические сведения.* Соединение деталей из древесины с помощью гвоздей. Правила безопасной работы. Соединение деталей из древесины шурупами и саморезами. Соединение деталей из древесины клеем.

*Лабораторно-практические и практические работ.*

Соединение деталей из древесины гвоздями. Соединение  
деталей из древесины с помощью шурупов (саморезов).

Соединение деталей из древесины с помощью клея

## **Тема. Технология сборки деталей из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов**

*Теоретические сведения.* Соединение металлических и пластмассовых деталей в изделия с помощью заклёпок. Соединение деталей из тонколистового металла фальцевым швом. Использование инструментов и приспособлений для сборочных работ. Правила безопасной работы.

*Лабораторно-практические и практические работ.* Соединение деталей из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов.

## **Тема. Технология зачистки поверхностей деталей из конструкционных материалов.**

*Теоретические сведения.* Зачистка поверхностей деталей из древесины. Зачистка заготовок из тонколистового металла, проволоки, пластмассы. Правила безопасной работы. *Лабораторно-практические и практические работ.* Зачистка деталей из древесины. Зачистка деталей из тонколистового металла, проволоки, пластмассы.

## **Тема. Технология отделки изделий из конструкционных материалов.**

*Теоретические сведения.* Отделка изделий из древесины. Отделка изделий из тонколистового металла, проволоки, пластмассы. Правила безопасной работы. *Лабораторно-практические и практические работ.* Отделка изделий из древесины. Отделка изделий из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов.

**Тема. Технологии художественно - прикладной обработки материалов.**

### **Выпиливание лобзиком**

*Теоретические сведения.* Материалы, инструменты, приспособления для выпиливания лобзиком. Организация рабочего места. Правила безопасного труда. Приёмы выполнения работ.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Выпиливание изделий из древесины лобзиком. Отделка изделий из древесины выжиганием.

### **ТЕХНОЛОГИИ ОБРАБОТКИ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ**

**Тема. Текстильные материалы.**

*Теоретические сведения.* Понятие о ткани. Волокно как сырьё для производства ткани. Виды волокон. Понятие о прядении и ткачестве. Современное прядильное, ткацкое и красильно-отделочное производство. Долевые (основа) и поперечные (уток) нити. Ткацкий рисунок, ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Раппорт. Отбелённая, гладкокрашенная и набивная ткань. Долевая нить в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Нетканые материалы. Их виды и назначение. Швейные нитки и тесьма. Профессии: оператор прядильного производства, ткач.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

**Тема. Рабочее место и технология раскроя швейного изделия.**

*Теоретические сведения.* Рабочее место и инструменты для раскроя. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасного обращения с иглами и булавками. Профессия закройщик.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Выкраивание деталей для образца швов.

### **Тема. Швейные ручные работы.**

*Теоретические сведения.* Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Основные операции при ручных работах: перенос линий выкройки на детали кроя прямыми стежками; смётывание; стачивание. Ручная закрепка. *Лабораторно-практические и практические работы.* Изготовление образца ручных работ.

### **Тема. Влажно-тепловая обработка ткани**

*Теоретические сведения .* Рабочее место и оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Правила безопасной работы утюгом. *Лабораторно-практические и практические работы.* Проведение влажно-тепловых работ.

### **Тема . Санитария и гигиена на кухне**

*Теоретические сведения.* Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

## **Тема . Физиология питания**

*Теоретические сведения.* Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

## **Тема. Бутерброды и горячие напитки**

*Теоретические сведения.* Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размолла зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества.

Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

## **Тема. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий**

*Теоретические сведения.* Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустация блюд. Оценка качества.

## **Тема. Блюда из овощей и фруктов**

*Теоретические сведения.* Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и

сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов.

Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежемороженых продуктов.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов.

Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.

Определение содержания нитратов в овощах.

Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Дегустация блюд. Оценка качества.

### **Тема. Блюда из яиц**

*Теоретические сведения.* Значение яиц в питании человека.

Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц.

Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания.

Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд.

Оценка качества.

### **Тема. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку**

*Теоретические сведения.* Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы

складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака.

Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

## **Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

### **Тема. Интерьер кухни, столовой**

*Теоретические сведения.* Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

Проектирование кухни с помощью ПК.

## **Раздел «Электротехника»**

### **Тема Бытовые электроприборы**

*Теоретические сведения.* Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

## **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

### **Тема. Свойства текстильных материалов**

*Теоретические сведения.* Классификация текстильных волокон.

Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного,

ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

## **Тема. Конструирование швейных изделий**

*Теоретические сведения.* Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки.

Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки.

Правила безопасной работы ножницами.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

## **Тема. Швейная машина**

*Теоретические сведения.* Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками.

Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.

Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.  
Упражнение в выполнении закрепок.

## **Тема. Технология изготовления швейных изделий**

Теоретические сведения. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок.

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).

Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.

Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). Профессии закройщик, портной.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

## **Раздел «Художественные ремёсла»**

### **Тема. Декоративно-прикладное искусство**

Теоретические сведения. Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села.

Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов. Лабораторно-практические и практические работы.

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

### **Тема. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства**

Теоретические сведения. Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции.

Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации.

Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции.

Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.

Лабораторно-практические и практические работы. Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

### **Тема. Лоскутное шитьё**

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.

Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в

лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

## **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»**

### **Тема. Исследовательская и созидательная деятельность**

*Теоретические сведения.* Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

*Лабораторно-практические и практические работы* Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Планирование кухни-столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи», «Столовое бельё», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика» и др.

«Любимая вязаная игрушка» и др.

**Раздел Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений**

**Тема. Технологии возведения зданий и сооружений. Ремонт и содержание зданий и сооружений.**

Теоретические сведения. Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение качества молока и молочных продуктов.

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

**Тема. Изделия из жидкого теста**

Теоретические сведения. Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу.

Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами. Лабораторно-практические и практические работы. Определение качества мёда.

Приготовление изделий из жидкого теста.

**Тема. Виды теста и выпечки**

Теоретические сведения. Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки.

Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептатура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление изделий из пресного слоёного теста.

Приготовление изделий из песочного теста.

**Тема. Сладости, десерты, напитки**

Теоретические сведения. Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептатура, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

Лабораторно-практические и практические работы.  
Приготовление сладких блюд и напитков.

### Тема. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет

Теоретические сведения. Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК. Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

### Тема . Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере

Теоретические сведения. Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки.

Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные, висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное.

Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Систематизация коллекции, книг.

### Тема. Гигиена жилища

Теоретические сведения. Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

Лабораторно-практические и практические работы. Генеральная уборка кабинета технологии.

Подбор моющих средств для уборки помещения.

Раздел «Электротехника»

Теоретические сведения. Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Понятие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата (климатические приборы): кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.

Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема. Свойства текстильных материалов

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Тема. Конструирование швейных изделий

Теоретические сведения. Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

Тема. Моделирование швейных изделий

Теоретические сведения. Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета.

Лабораторно-практические и практические работы. Моделирование юбки.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема. Швейная машина

Теоретические сведения. Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза.

Лабораторно-практические и практические работы. Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине.

## Тема. Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения. Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем.

Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание.

Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом.

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и байтовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

Обработка складок.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза.

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

Раздел «Художественные ремёсла»

## Тема. Ручная роспись тканей

Теоретические сведения. Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

## Тема. Вышивание

Теоретические сведения. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом. Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица. Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками. Выполнение образца вышивки в технике крест. Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо. Выполнение образца вышивки атласными лентами. Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»  
Тема. Исследовательская и созидательная деятельности  
Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Творческий проект по разделу «Кулинария». Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта. Варианты творческих проектов: «Умный дом», «Комплект светильников для моей комнаты», «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки», «Праздничный наряд», «Юбка-килт», «Подарок своими руками», «Атласные ленточки» и др.

| №<br>раздела<br>п/п | Название темы раздела                                                                                                                                                                                                                                                   | Количес<br>т<br>во часов              |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| 1.                  | Технологии домашнего хозяйства<br>1. Интерьер кухни, столовой                                                                                                                                                                                                           | 2<br>2                                |
| 2.                  | Кулинария<br>1. Санитария и гигиена на кухне<br>2. Физиология питания<br>3. Бутерброды и горячие напитки<br>4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий<br>5. Блюда из овощей и фруктов<br>6. Блюда из яиц<br>7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку | 14<br>1<br>1<br>2<br>2<br>4<br>2<br>2 |
| 3.                  | Создание изделий из текстильных материалов<br>1. Свойства текстильных материалов<br>2. Конструирование швейных изделий<br>3. Швейная машина<br>4. Технология изготовления швейных изделий                                                                               | 22<br>4<br>4<br>4<br>10               |
| 4.                  | Художественные ремёсла<br>1. Декоративно-прикладное искусство<br>2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства<br>3. Лоскутное шитьё                                                                          | 8<br>2<br>2<br>4                      |
| 5.                  | Технологии творческой и опытнической деятельности<br>Исследовательская и созидательная                                                                                                                                                                                  | 22<br>22                              |

### Тематическое планирование 6 класс

| №<br>раздела<br>п/п | Название темы раздела                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Количество<br>о часов           |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| 1.                  | <b>Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений</b><br>1.1. Технологии возведения зданий и сооружений.<br>1.2. Ремонт и содержание зданий и сооружений<br>1.3. Энергетическое обеспечение зданий.<br>Энергосбережение в быту.                                                                                                                | <b>4</b><br>1<br>1<br>2         |
| 2.                  | <b>Технология в сфере быта</b><br>2.1. Планировка помещений жилого дома<br>2.2 Освещение жилого помещения<br>2.3. Экология жилища                                                                                                                                                                                                                               | 4<br>2<br><br>1<br>1            |
| 3.                  | <b>Технологическая система</b><br>3.1. Технологическая система как средство для удовлетворения базовых потребностей человека<br>3.2. Системы автоматического управления .<br>Робототехника<br>3.3. Техническая система и ее элементы<br>3.4. Анализ функций технических систем.<br>Морфологический анализ.<br>3.5. Моделирование механизмов технических систем. | 10<br>2<br><br>2<br>2<br>2<br>2 |
| 4.                  | <b>Материальные технологии. Технологии обработки текстильных материалов</b><br>4.1. Текстильное материаловедение.<br>4.2. Швейная машина.<br>4.3. Технологические операции изготовления швейных изделий<br>4.4. Конструирование одежды и аксессуаров<br>4.5. Технологии вязания крючком                                                                         | 24<br>2<br>4<br>6<br>8          |
| 5.                  | <b>Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов</b><br>5.1. Технологии приготовления блюд                                                                                                                                                                                                                                                                  | 10<br>10                        |
| 6.                  | <b>Технологии растениеводства и животноводства</b><br>6.1. Растениеводство<br>6.2. Животноводство                                                                                                                                                                                                                                                               | 8<br>6<br>2                     |
| 7.                  | <b>Исследовательская и созидательная деятельность</b><br>7.1. Разработка и реализация творческого проекта                                                                                                                                                                                                                                                       | 8<br><br>8                      |
| <b>Всего</b>        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>68</b>                       |



