

Управление образования администрации Горноуральского городского округа  
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Средняя общеобразовательная школа № 6

*Приложение 1. 17.1  
Основной образовательной программы  
основного общего образования,  
утвержденной приказом по МБОУ СОШ №6  
от 31.08.2018г. № 6/1-д*

**Рабочая программа по технологии (обслуживающий труд).  
Образовательная область: «Технология»  
5-8 классы**

## 1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА, КУРСА

К личностным результатам изучения учебного предмета на уровне основного общего образования относятся:

У выпускника будут сформированы	Выпускник получит возможность для формирования
<ul style="list-style-type: none"> <li>• формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию, осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений с учетом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду, развития опыта участия в социально значимом труде;</li> <li>• формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира;</li> <li>• формирование ценности здорового и безопасного образа жизни; усвоение правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей, правил поведения на транспорте и на дорогах;</li> <li>• формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, развитие опыта экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях;</li> <li>• осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи;</li> <li>• развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• готовности к самообразованию и самовоспитанию;</li> <li>• адекватной позитивной самооценки и Я-концепции;</li> <li>• компетентности в реализации основ гражданской идентичности в поступках и деятельности;</li> <li>• морального сознания на конвенциональном уровне, способности к решению моральных дилемм на основе учёта позиций участников дилеммы, ориентации на их мотивы и чувства;</li> <li>• устойчивое следование в поведении моральным нормам и этическим требованиям; эмпатии как осознанного понимания и сопереживания чувствам других, выражающейся в поступках, направленных на помощь и обеспечение благополучия.</li> </ul>

### Метапредметные результаты:

Универсальные учебные действия	Выпускник научится	Выпускник получит возможность научиться
<b>Регулятивные универсальные учебные действия</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• целеполаганию, включая постановку новых целей, преобразование практической задачи в познавательную;</li> <li>• анализу условий достижения цели на основе учёта выделенных учителем ориентиров действия в новом учебном материале;</li> <li>• устанавливать целевые приоритеты;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• самостоятельно ставить новые учебные цели и задачи;</li> <li>• при планировании достижения целей самостоятельно, полно и адекватно учитывать условия и средства их достижения;</li> <li>• осуществлять познавательную рефлексию в отношении действий по решению учебных и познавательных задач;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• планированию путей достижения цели;</li> <li>• самостоятельно контролировать своё время и управлять им;</li> <li>• самостоятельно оценивать правильность выполнения действия и вносить необходимые коррективы в исполнение как в конце действия, так и по ходу его реализации;</li> <li>• основам прогнозирования как предвидения будущих событий и развития процесса.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• адекватно оценивать свои возможности достижения цели определённой сложности в различных сферах самостоятельной деятельности;</li> <li>• прилагать волевые усилия и преодолевать трудности и препятствия на пути достижения целей.</li> </ul>
<b>Коммуникативные универсальные учебные действия</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• устанавливать и сравнивать разные точки зрения, прежде чем принимать решения и делать выбор;</li> <li>• задавать вопросы, необходимые для организации собственной деятельности и сотрудничества с партнёром;</li> <li>• осуществлять взаимный контроль и оказывать в сотрудничестве необходимую взаимопомощь;</li> <li>• организовывать и планировать учебное сотрудничество с учителем и сверстниками, определять цели и функции участников, способы взаимодействия; планировать общие способы работы;</li> <li>• планировать общие способы работы; осуществлять контроль, коррекцию, оценку действий партнёра, уметь убеждать;</li> <li>• работать в группе — устанавливать рабочие отношения, эффективно сотрудничать и способствовать продуктивной кооперации;</li> <li>• интегрироваться в группу сверстников и строить продуктивное взаимодействие со сверстниками и взрослыми;</li> </ul> <p><u>В области ИКТ компетентности:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• соблюдать требования техники безопасности, гигиены, эргономики и ресурсосбережения при работе с устройствами ИКТ, в частности учитывающие специфику работы с различными экранами.</li> <li>• Создавать различные геометрические объекты с использованием возможностей специальных компьютерных инструментов;</li> <li>• создавать диаграммы различных видов (алгоритмические, концептуальные, классификационные, организационные, родства и др.) в соответствии с решаемыми задачами;</li> <li>• Использовать различные приёмы поиска информации в Интернете, поисковые сервисы, строить запросы для поиска информации и анализировать</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• учитывать разные интересы и обосновывать собственную позицию;</li> <li>• брать на себя инициативу в организации совместного действия (деловое лидерство);</li> <li>• оказывать поддержку и содействие тем, от кого зависит достижение цели в совместной деятельности;</li> <li>• устраивать групповые обсуждения и обеспечивать обмен знаниями между членами группы для принятия эффективных совместных решений;</li> <li>• в совместной деятельности чётко формулировать цели группы и позволять её участникам проявлять инициативу для достижения этих целей.</li> </ul> <p><u>В области ИКТ компетентности:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Осознавать и использовать в практической деятельности основные психологические особенности восприятия информации человеком.</li> <li>• Проектировать дизайн сообщений в соответствии с задачами и средствами доставки;</li> </ul>

	<p>результаты поиска;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• использовать различные библиотечные, в том числе электронные, каталоги для поиска необходимых книг;</li> <li>• искать информацию в различных базах данных, создавать и заполнять базы данных, в частности использовать различные определители.</li> </ul>	
<b>Познавательные универсальные учебные действия</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• основам реализации проектно-исследовательской деятельности;</li> <li>• создавать и преобразовывать модели и схемы для решения задач;</li> <li>• осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий;</li> <li>• давать определение понятиям;</li> <li>• осуществлять сравнение, сериацию и классификацию, самостоятельно выбирая основания и критерии для указанных логических операций;</li> <li>• объяснять явления, процессы, связи и отношения, выявляемые в ходе исследования;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>ставить проблему, аргументировать её актуальность;</i></li> <li>• <i>выдвигать гипотезы о связях и закономерностях событий, процессов, объектов;</i></li> <li>• <i>организовывать исследование с целью проверки гипотез;</i></li> <li>• <i>делать умозаключения (индуктивное и по аналогии) и выводы на основе аргументации;</i></li> <li>• <i>осознавать свою ответственность за достоверность полученных знаний, за качество выполненного проекта.</i></li> </ul>

*Предметными результатами* являются:

п. ФГО С ООО	Требования к результатам освоения ООП ООО (ФГОС ООО)	Планируемые результаты освоения учебного предмета, курса (уточнение и конкретизация)
11.9.	<p><b>Технология</b> <u>Технология</u></p> <p>1) осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;</p> <p>2) овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования,</p>	<p><b>Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития</b></p> <p>Выпускник научится:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• называет и характеризует актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;</li> <li>• называет и характеризует перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;</li> <li>• объясняет на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;</li> </ul>

<p>конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;</p> <p>3) овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;</p> <p>4) формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;</p> <p>5) развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;</p> <p>6) формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• получил опыт мониторинга развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.</li> </ul> <p><i>Выпускник получит возможность научиться:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.</i></li> </ul> <p><b>Формирование технологической культуры и проектно - технологического мышления обучающихся</b></p> <p>Выпускник научится:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• следует технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;</li> <li>• оценивает условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;</li> <li>• прогнозирует по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;</li> <li>• в зависимости от ситуации оптимизирует базовые технологии (затратность –качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;</li> <li>• проводит оценку и испытание полученного продукта;</li> <li>• проводит анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;</li> <li>• описывает технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;</li> <li>• анализирует возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;</li> <li>• получил и проанализировал опыт разработки и / или реализации прикладных проектов, предполагающих: <ul style="list-style-type: none"> <li>- изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;</li> <li>- модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;</li> <li>- определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);</li> <li>- встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;</li> <li>- изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;</li> </ul> </li> <li>• получил и проанализировал опыт разработки и / или реализации технологических проектов, предполагающих: <ul style="list-style-type: none"> <li>- оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);</li> </ul> </li> </ul>
---	--

		<p>- обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и ее пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;</p> <p>- разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• получил и проанализировал опыт разработки и / или реализации проектов, предполагающих:</li> <li>-</li> <li>планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);</li> <li>- планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;</li> <li>- разработку плана про движения продукта;</li> <li>• получил и проанализировал опыт конструирования конкретных механизмов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).</li> </ul> <p><i>Выпускник получит возможность научиться:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;</li> <li>• модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;</li> <li>• технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;</li> <li>• оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.</li> </ul> <p><b>Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения</b></p> <p>Выпускник научится:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• характеризует группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития,</li> <li>• характеризует ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития,</li> <li>• разъясняет социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,</li> <li>• характеризует группы предприятий региона проживания,</li> <li>• характеризует организации профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения,</li> </ul>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• анализирует свои мотивы и причины принятия тех или иных решений,</li> <li>• анализирует результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории,</li> <li>• анализирует свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности,</li> <li>• получил опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,</li> <li>• получил опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.</li> </ul> <p><i>Выпускник получит возможность научиться:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;</li> <li>• анализировать социальный статус произвольно заданной социально - профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.</li> </ul>
--	--	--

## 2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 5 КЛАСС

#### Раздел I. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (30 ч)

##### Тема 1. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (4 ч)

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

##### Практические работы

1. Изучение свойств нитей основы и утка.
2. Определение направления долевой нити в ткани.
3. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.
4. Выполнение образца полотняного переплетения.

##### Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (6 ч)

Виды передач вращательного движения. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места для работы на швейной машине. Правила подготовки универсальной бытовой швейной машины к работе, заправка верхней и нижней нитей, выполнение машинных строчек, регулировка длины стежка. Правила безопасного труда при работе на швейной машине.

##### Практические работы

1. Намотка нитки на шпульку.
2. Заправка верхней и нижней нитей.
3. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям.

##### Тема 3. РУЧНЫЕ РАБОТЫ (2 ч)

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва. Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

**Практическая работа:** Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

#### **Тема 4. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ОДЕЖДЫ (6 ч)**

Виды фартуков. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука. Построение чертежа фартука в масштабе 1: 4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука (форма, симметрия, асимметрия, цвет, контраст, фактура материала, отделка). Подготовка выкройки к раскрою.

##### **Практические работы**

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение чертежа фартука в масштабе 1: 4 и в натуральную величину по своим меркам.
3. Моделирование фартука выбранного фасона.

#### **Тема 5. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ОДЕЖДЫ (12 ч)**

Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения.

Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Обмеловка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом в подгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Сборка изделия. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Особенности влажно-тепловой обработки тканей из растительных волокон. Контроль и оценка качества готового изделия.

##### **Практические работы**

1. Раскладка выкройки фартука и головного убора и раскрой ткани.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Соединение деталей изделия машинными швами.
5. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

## **Раздел II РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ ремесла (8 ч)**

*Вышивка.* Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

Организация рабочего места для ручного шитья. Способы перевода рисунка на ткань, увеличения и уменьшения рисунка. Правила заправки изделия в пяльцы. Технология выполнения простейших ручных вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузлового закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора.

*Узелковый батик.* Виды росписи по ткани. Материалы и красители. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Технология крашения.

#### **Практические работы**

1. Зарисовка традиционных орнаментов, определение традиционного колорита и материалов для вышивки.
2. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом.
3. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки.
4. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.
5. Оформление салфеток в технике «узелковый батик».

### **Раздел III. Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности (10 ч)**

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

Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический (основной), аналитический (заключительный). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий.

Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта

### **Раздел IV. Технологии домашнего хозяйства (8ч)**

#### **Тема 1. САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА (2 ч)**

##### **Основные теоретические сведения**

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений.

Правила мытья посуды. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.

##### **Практическая работа**

Определение безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

**Тема 2. ИНТЕРЬЕР КУХНИ, СТОЛОВОЙ (4 ч)** Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность.

Современные стили в интерьере. Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.

#### **Практические работы**

1. Выполнение эскиза интерьера кухни.
2. Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др.

#### **Тема 3. СЕРВИРОВКА СТОЛА (2 ч)**

Составление меню на завтрак. Оформление готовых блюд и правила их подачи к столу. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Способы складывания салфеток. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

#### **Практические работы**

1. Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку.
2. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

### **Раздел V Кулинария (12 ч)**

#### **Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 ч)**

##### **Основные теоретические сведения**

Понятие о процессе пищеварения и усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему пищеварению. Общие сведения о питательных веществах. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.

##### **Практические работы**

1. Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.
2. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

#### **Тема 5. БУТЕРБРОДЫ, ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ (2 ч)**

##### **Основные теоретические сведения**

*Бутерброды.* Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов.

Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Использование обрезков. Толщина хлеба в бутербродах. Виды бутербродов: открытые, ассорти на хлебе, закрытые (дорожные, сэндвичи), закусочные (канапе). Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Дополнительные продукты для украшения открытых бутербродов. Сочетание по вкусу и цвету продуктов в бутербродах

ассорти на хлебе.

Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов и подача их к столу.

*Горячие напитки.* Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорты чая, их вкусовые достоинства. Способы заваривания чая и трав.

Сорта кофе. Кофе молотый и в зернах. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе. Кофеварки.

Правила хранения чая, кофе, какао. Требования к качеству готовых напитков.

### **Практические работы**

1. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.
2. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

### **Примерный перечень блюд**

1. Бутерброд со сливочным маслом и твердым сыром.
2. Бутерброд с вареной или копченой колбасой.
3. Бутерброд с мясными продуктами (корейка, грудинка, окорок и др.).
4. Бутерброд с сельдью и маслом.
5. Ассорти с окороком и жареной говядиной на хлебе.
6. Закрытый бутерброд с сыром или со свиной.
7. Сандвичи из ветчины или колбасы со сливочным маслом и горчицей.
8. Сандвичи из филе жареной курицы со сливочным маслом.
9. Бутерброд канапе с сыром или с копченой колбасой.

### **Тема 6. БЛЮДА ИЗ ЯИЦ (2 ч)**

#### **Основные теоретические сведения**

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Способы длительного хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Способы определения готовности блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

#### **Практические работы**

1. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.
2. Приготовление блюда из яиц.

#### **Примерный перечень блюд**

1. Яйца всмятку, в мешочек, вкрутую, выпускные, фаршированные.
2. Яичница-глазунья.
3. Яичница на сковороде с черным хлебом и ветчиной.

4. Омлет с зеленым луком, сыром, картофелем, яблоками, шпинатом и др.

## **Тема 7. БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ (4 ч)**

### **Основные теоретические сведения**

Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии.

Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Ее влияние на качество и сохранность продуктов.

Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования.

### **Механическая обработка овощей**

Санитарные условия механической обработки овощей.

Назначение и правила механической обработки овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка).

Способы и формы нарезки. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.

### **Приготовление блюд из свежих овощей.**

Виды салатов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Заправка овощных салатов растительным маслом, столовым уксусом, майонезом, сметаной. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску (помидоры, перец, огурцы, редис, морковь), и листьями зелени.

### **Приготовление блюд из вареных овощей**

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание). Вспомогательные приемы тепловой обработки (пассерование, бланширование). Способы варки овощей (в воде, на пару, при повышенном давлении, при пониженной температуре, в молоке, в растительных соках и др.). Преимущества и недостатки различных способов варки. Оборудование, посуда, инвентарь для варки овощей.

Время варки овощей. Способы определения готовности.

Охлаждение овощей после варки или припускания. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

### **Практические работы**

1. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.
2. Определение количества нитратов в овощах при помощи индикаторов.
3. Приготовление салата из сырых овощей.

4. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.
5. Приготовление одного блюда из вареных овощей.
6. Органолептическая оценка готовых блюд (вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид).
7. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной.

#### **Примерный перечень блюд**

1. Салат из зеленого лука и редиса с яйцом.
2. Салат из белокочанной капусты с помидорами и сельдереем.
3. Салат из редьки с огурцами и сметаной.
4. Салат из отварной свеклы с изюмом.
5. Винегрет зимний постный.
6. Картофель отварной с маслом и зеленью.
7. Картофель, сваренный в молоке.
8. Картофель, сваренный на пару.
9. Тыква, запеченная в духовом шкафу.
10. Кукуруза в початках отварная.

#### **Тема 8. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАВТРАКА (2 ч)**

Меню завтрака. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Салфеточный этикет

#### **Практические работы**

1. Приготовление воскресного завтрака

## 6 КЛАСС

### Раздел I. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (28 ч)

#### Тема 1. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (2 ч)

Натуральные волокна животного происхождения,

Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе.

Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани.

Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

#### Практические работы

1. Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти.
2. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений.

#### Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (4 ч)

История швейной машины. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Регулировка качества машинной строчки. Установка иглы в швейную машину. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

#### Практические работы

1. Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.
2. Замена иглы в швейной машине.
3. Чистка и смазка швейной машины.

#### Тема 3. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПЛЕЧЕВЫХ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (8 ч)

Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавами. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом

#### Практическая деятельность обучающихся

Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.

Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.

Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в масштабе 1:4, 1:1

Определение количества ткани на изделие. Расчет параметров и построение выкройки с помощью компьютера (при наличии специального программного обеспечения)

Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий

#### **Тема 4. Моделирование швейных изделий.**

Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда.

Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму

#### **Практическая деятельность обучающихся**

Выполнять эскиз проектного изделия.

Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины, плечевой одежды с застёжкой на пуговицах, отрезной плечевой одежды.

Моделировать проектное швейное изделие.

Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д.

Готовить выкройку проектного изделия к раскрою.

Знакомиться с профессией художник по костюму швейного производства

#### **Тема 4. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПОЯСНЫХ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (14 ч)**

Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полосу. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос на ткань контурных и контрольных линий. Обработка деталей кроя.

Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей юбки. Обработка застёжки. Способы обработки нижнего среза юбки.

Способы обработки верхнего среза юбки. Художественное оформление изделия. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Контроль и оценка качества готового изделия.

#### **Практические работы**

1. Раскладка выкройки и раскрой ткани.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Скалывание и сметывание деталей кроя.
5. Проведение примерки, исправление дефектов.
6. Стачивание деталей изделия.
7. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

## **Раздел II. РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (10 ч)**

*Лоскутное шитье.* Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции.

Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

*Свободная роспись по ткани.* Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм. Художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, цветовое решение рисунка.

Инструменты и приспособления для свободной росписи.

Подбор тканей и красителей. Приемы выполнения свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани. Роспись ткани с применением масляных красок.

### **Практические работы**

- ✓ Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги.
- ✓ Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.
- ✓ Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.
- ✓ Зарисовка природных мотивов с натуры и их стилизация.
- ✓ Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике свободной росписи по ткани.

## **Раздел II. Технология ведения дома (4 ч)**

**Тема «Интерьер жилого дома.** Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Интерьер жилого дома. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

**Тема «Комнатные растения в интерьере»** Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Технология выращивания комнатных растений. Профессия фитодизайнер

## **Раздел III. Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности (10 ч)**

*Примерные направления деятельности*

1. Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.

2. Изготовление сувенира.
3. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

## **Раздел IV. Кулинария (16 ч)**

### **Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ**

Минеральные соли и микроэлементы, их содержание в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека. Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях. Методы сохранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке. Обмен веществ, пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.

Понятие о микроорганизмах, полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты, органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.

### **Тема 2. БЛЮДА ИЗ МОЛОКА И КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ**

#### **Основные теоретические сведения**

*Молоко.* Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока.

Домашние животные, молоко которых используется в пище человека (коровы, козы, овцы, буйволицы, кобылицы, верблюдицы, самки яка, важенки (северный олень), самки зебу).

Способы определения качества молока. Способы очистки молока (процеживание, фильтрация, сепарация). Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой обработки (кипячение, пастеризация). Приготовление топленого молока. Технология приготовления молочных супов и каш из обыкновенного и консервированного (сухого или сгущенного) молока. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

*Кисломолочные продукты.* Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов (простокваша, кефир, творог, сметана, варенец, ряженка, кумыс, йогурт, мацони и др.).

Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов. Приготовление заквасок из чистых бактериальных культур. Применение заквасок для приготовления простокваши в домашних условиях. Заквашивание молока с помощью простокваши. Соблюдение технологических условий приготовления простокваши (предварительное кипячение молока, соблюдение температурного режима сквашивания, соблюдение правил гигиены). Условия и сроки хранения простокваши.

Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Ассортимент творожных изделий. Употребление творога, приготовленного в домашних условиях. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

### **Практические работы**

- ✓ Кипячение и пастеризация молока.
- ✓ Приготовление молочного супа или молочной каши.
- ✓ Приготовление творога из простокваши.
- ✓ Приготовление блюда из творога.

### **Примерный перечень блюд**

1. Суп молочный рисовый.
2. Молочная лапша.
3. Манная каша.
4. Каша из овсяных хлопьев «геркулес».
5. Каша пшенная молочная с тыквой.
6. Сырники со сметаной.
7. Пудинг творожный со шпинатом, цукатами, орехами.
8. Запеканка творожная.
9. Макароны, запеченные с творогом.

### **Тема 3. БЛЮДА ИЗ КРУП И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

#### **Основные теоретические сведения**

Подготовка к варке круп и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш (гречневой, перловой, пшенной, овсяной и др.).

Блюда из каш: запеканки, крупеники, котлеты, биточки и др. Технология приготовления котлет и биточков (варка вязкой каши, заправка каши сырыми яйцами, разделка и обжарка). Время тепловой обработки и способы определения готовности.

Правила приготовления блюд из бобовых. Кулинарные приемы, обеспечивающие сохранение в бобовых витаминов группы В.

Способы варки макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке.

Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.

Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий. Способы определения готовности блюд. Подача готовых блюд к столу.

#### **Практические работы**

- ✓ Приготовление рассыпной, вязкой или жидкой каши (по выбору).
- ✓ Приготовление гарнира из макаронных изделий.

#### **Примерный перечень блюд**

1. Каша гречневая из поджаренной крупы с маслом.
2. Пшенная каша с тыквой.
3. Овсяная каша.
4. Рисовая каша с маслом.
5. Биточки пшеничные.
6. Гарнир из макаронных изделий к мясу.
7. Пюре из гороха или чечевицы.

#### **Тема 4. БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И НЕРЫБНЫХ ПРОДУКТОВ МОРЯ**

##### **Основные теоретические сведения**

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Пищевая ценность речной рыбы в зависимости от времени года. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение их содержания в процессе хранения и кулинарной обработки. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород, рыбной икры и нерыбных продуктов моря. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы. Шифр на консервных банках.

##### **Механическая обработка рыбы**

Санитарные условия механической обработки рыбы и рыбных продуктов. Краткая характеристика сырья: живая, свежая, мороженая, соленая рыба. Правила оттаивания мороженой рыбы. Обработка рыбы с костным скелетом. Способы разделки рыбы в зависимости от породы рыбы, размеров и кулинарного использования (очистка, отрубание плавников, отрезание головы, потрошение, снятие кожи или удаление чешуи, промывка).

Разделка соленой рыбы (вымачивание, потрошение, снятие кожи, удаление костей, пластование на чистое филе).

Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов.

Сбор, обработка, хранение и использование рыбных отходов.

*Блюда из вареной и жареной рыбы и нерыбных продуктов моря.* Способы тепловой обработки рыбы. Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками.

Знакомство с видами жарения: обжаривание, поджаривание, пассерование, пряжение, жарение во фритюре, жарение в парах масла, на углях.

Виды растительных масел и кулинарных жиров. Перекаливание масла и его роль в процессе жарения. Оборудование, посуда, инвентарь для жарения. Способы жарения рыбы и рыбных полуфабрикатов. Роль панировки в процессе жарения. Приготовление панировки (мучной, красной, белой, сухарной) и льезона.

Время приготовления блюд из рыбы. Способы определения готовности. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

#### **Практические работы**

- ✓ Определение свежести рыбы органолептическим методом.
- ✓ Определение срока годности рыбных консервов.
- ✓ Оттаивание и механическая обработка свежемороженой рыбы.
- ✓ Механическая обработка чешуйчатой рыбы.
- ✓ Разделка соленой рыбы.
- ✓ Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.

#### **Примерный перечень блюд**

1. Треска отварная с картофелем.
2. Лещ вареный цельный.
3. Суп рыбный.
4. Крупные ерши в кляре.
5. Вареные раки (креветки).
6. Камбала, жаренная во фритюре.
7. Караси, жаренные со сметаной.
8. Котлеты из судака, щуки, хека, минтая и др.
9. Салат из крабов или кальмаров.
10. Сельдь с овощами.

#### **Тема 5. СЕРВИРОВКА СТОЛА. ЭТИКЕТ**

Правила сервировки стола к обеду и ужину. Праздничный стол. Украшение стола. Способы подачи блюд. «Сезонный стол». Правила этикета.

#### **Практическая работа**

- ✓ Приготовление блюд для праздничного стола.

#### **Тема 6. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОБЕДА**

##### **Основные теоретические сведения**

Меню обеда. Предметы для сервировки стола. Столовое бельё. Профессия технолог пищевой промышленности.

## 7 КЛАСС

### Введение (1 ч)

#### Раздел 1. «Технологии домашнего хозяйства» (5 ч)

Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер

#### Практическая деятельность обучающихся

- ✓ Выполнить электронную презентацию на темы: «Освещение жилого дома», «Умный дом».
- ✓ Презентовать свои коллекции (коллекции своих родных)
- ✓ Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки
- ✓ Пищевые вещества, способные заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине.
- ✓ Санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений
- ✓ Генеральная уборка кабинета технологии.

#### Раздел 2 «Электротехника» (1 ч)

Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Понятие о микроклимате, современные технологии и технические средства создания микроклимата

#### Раздел 3 «Создание изделий из текстильных материалов» (34 ч)

##### Тема 1. Свойства текстильных материалов.

Искусственные и синтетические волокна, технология их производства и эксплуатационные свойства. Сравнительные характеристики тканей из натуральных, искусственных, синтетических и смесовых волокон. Способы обнаружения искусственных и синтетических волокон в тканях. Преимущества и недостатки различных способов соединения деталей. Синтетические нитки (капроновые, лавсановые и др.), особенности их использования в швейных машинах.

Химические и натуральные красители. Сравнение характеристик различных видов волокон и тканей по коллекциям.

#### Практическая деятельность обучающихся

- ✓ Исследование свойств тканей из синтетических волокон.
- ✓ Поиск и презентация информации о новых свойствах современных тканей.

- ✓ Распознавание видов ткани.
- ✓ Сравнительный анализ прочности окраски различных тканей. Оформление результатов исследований.

## **Тема 2. Фигура человека.**

Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Типовые фигуры, размерные признаки, пропорции фигуры человека. Условно - нормальная фигура. Отклонения от условно - нормальной фигуры. Анализ особенностей фигуры человека различных типов (сутулая, перегибистая, полная, худая т. д). Зрительная иллюзия. Изучение основ композиции костюма. Приёмы выполнения различных видов эскизов. Разработка эскизов моделей современной одежды с использованием элементов народного костюма.

Поиск информации о современных направлениях моды. Разработка эскизов различных моделей женской одежды и массовый пошив одежды. Преимущества и недостатки индивидуального пошива одежды.

## **Тема 3. Конструирование швейных изделий**

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбки. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической и клинковой юбок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегаия. Выбор числа клиньев в клинковой юбке или модели конической юбки. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Чертежный шрифт. Правила нанесения размеров на чертеже. Построение лекальных кривых. Способы моделирования конических и клинковых юбок. Форма, силуэт, стиль. Выбор индивидуального стиля в одежде.

### **Практические работы**

- ✓ Снятие мерок и запись результатов измерений.
- ✓ Построение основы чертежа юбки в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.
- ✓ Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры.
- ✓ Моделирование юбки выбранного фасона.
- ✓ Подготовка выкройки юбки.

## **Тема 5. Швейная машина.**

Приспособления к швейной машине для потайного подшивания, обметывания петель, пришивания пуговицы, притачивания потайной застёжки-молнии и окантовывания среза

### **Практическая деятельность обучающихся**

- ✓ Изготавливать образец косой бейки, состоящей из двух частей;
- ✓ окантовочного шва;
- ✓ подшивание потайным швом;

- ✓ обмётывание петли;
- ✓ пришивание пуговицы;
- ✓ окантовывание среза с помощью приспособлений к швейной машине

#### **Тема 6. Технология изготовления швейных изделий.**

Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной сторон). Правила раскроя. Раскладка выкройки на ткани с учетом припусков на швы. Способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани, направления рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.

Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками.

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой.

#### **Практическая деятельность обучающихся**

- ✓ Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы.  
Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки.  
Дублировать детали кроя клеевой прокладкой.  
Выполнять правила безопасной работы иглами, булавками, утюгом.
- ✓ Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.
- ✓ Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание.
- ✓ Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.  
Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант).
- ✓ Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание.
- ✓ Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.
- ✓ Последовательность изготовления юбки.
- ✓ Выполнять подготовку проектного изделия к примерке.  
Проводить примерку проектного изделия.  
Устранять дефекты после примерки.
- ✓ Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану.  
Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.

- Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий, одежды.
- Овладевать безопасными приёмами труда.
- ✓ Знакомиться с профессиями технолог-конструктор швейного производства, портной

### **Раздел III. Рукоделие. Художественные ремёсла. (8ч)**

Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани и ниток к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Закрепление ленты в игле. Швы, используемые в вышивке лентами. Оформление готовой работы. Профессия вышивальщица

#### **Практическая деятельность обучающихся**

- ✓ Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки.  
Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками.  
Выполнять эскизы вышивки ручными стежками.  
Знакомиться с профессией вышивальщица.
- ✓ Находить и предъявлять информацию о лицевом шитье в эпоху Древней Руси, об истории вышивки лентами в России и за рубежом

### **Раздел IV «Кулинария» (12 ч)**

#### **Тема 1. Мучные изделия.**

Понятие «мучные изделия». Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Технология приготовления пресного, бисквитного, слоёного, песочного теста и выпечки мучных изделий

#### **Практическая деятельность обучающихся**

- ✓ Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий.  
Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки.  
Осваивать безопасные приёмы труда.  
Готовить изделия из жидкого теста.  
Выбирать и готовить изделия из пресного, слоёного или песочного теста.
- ✓ Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки

- ✓ Приготовление теста для блинов. Выпечка блинов. Механическая обработка муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Блины на опаре. Блины скороспелые. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу.

## **Тема 2. Сладкие блюда.**

Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецепттура, технология их приготовления и подача к столу. Сахар и его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Виды железирующих веществ и ароматизаторов. Рецепттура сладких блюд (желе, мусс, суфле, самбук)

### **Практическая деятельность обучающихся**

- ✓ Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладких напитков и десертов.  
Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий.  
Осваивать безопасные приёмы труда.  
Выбирать, готовить и оформлять сладкие напитки и десерты.  
Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд.
- ✓ Находить и предъявлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления
- ✓ Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Способы украшения десертных блюд. Правила подачи десерта к столу и поведения за столом
- ✓ Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола.  
Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола.
- ✓ Составлять меню.  
Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления.
- ✓ Разрабатывать пригласительный билет с помощью компьютера.
- ✓ Рецепттура и способы приготовления варенья, повидла, цукатов, мармелада. Способы определения готовности, условия и сроки хранения

## **Раздел V. Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности (7 ч)**

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников.

Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический (основной), аналитический (заключительный). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий.

Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта

### **Практическая деятельность обучающихся**

Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников.

Определять цель и задачи проектной деятельности.

Изучать этапы выполнения проекта.

Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Выполнять проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».

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

Выполнять проект по разделу «Кулинария».

Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.

Подготавливать электронную презентацию проекта.

Составлять доклад к защите творческого проекта.

Защищать творческий проект

## **8 КЛАСС**

### **Введение (2 ч)**

#### **Раздел I. Технология ведения дома (21ч)**

##### *Тема 1. Бюджет семьи (4 ч)*

Бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Технология совершения покупок. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса.

##### *Тема 2. Технологии домашнего хозяйства (2 ч)*

Инженерные коммуникации в доме. Системы водоснабжения и канализации: конструкция и элементы.

##### *Тема 3. Электротехнические работы (15 ч)*

Электрический ток и его использование. Электрические цепи. Потребители и источники электроэнергии. Электроизмерительные приборы. Организация рабочего места для электромонтажных работ. Электрические провода. Монтаж электрической цепи. Электроосветительные приборы. Бытовые электронагревательные приборы. Цифровые приборы. *Творческий проект «Разработка плаката по электробезопасности»*

#### **Раздел II. Современное производство и профессиональное самоопределение (6 ч)**

Профессиональное образование. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Роль темперамента и характера в профессиональном самоопределении. Психические процессы, важные для профессионального самоопределения. Мотивы выбора профессии. Профессиональная пригодность. Профессиональная проба.

### **Раздел III. Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности (5 ч)**

Работа над проектом. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта. Презентация проекта.

### 3. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы.

№ п/п	Название раздела	5	6	7	8
1	<b>Введение</b>			1	2
2	<b>Создание изделий из текстильных материалов</b>	30	28	34	
3	<b>Кулинария</b>	12	16	12	
4	<b>Рукоделие. Художественные ремёсла</b>	8	10	8	
5	<b>Технологии домашнего хозяйства</b>	8	4	5	2
6	<b>Электротехника</b>			1	15
7	<b>Семейная экономика</b>				4
8	<b>Современное производство и профессиональное самоопределение</b>				6
9	<b>Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности</b>	10	10	7	5
		68	68	68	34

**5 класс, 68 часов**

№ урока, тема	Количество часов
<b>Создание изделий из текстильных материалов (30 ч)</b>	
<b><i>Элементы материаловедения (4ч.)</i></b>	
1. Классификация текстильных волокон.	1
2. Натуральные растительные волокна.	1
3. Изготовление нитей и тканей.	1
4. Свойства тканей	1
<b><i>Элементы машиноведения(6ч)</i></b>	
5. Виды машин. Бытовая универсальная швейная машина.	2
6. Виды машин. Бытовая универсальная швейная машина.	
7. Подготовка швейной машины к работе. Заправка нитей.	2
8. Подготовка швейной машины к работе. Заправка нитей.	
9. Выполнение машинных строчек.	2
10. Выполнение машинных строчек.	
<b><i>Ручные работы (2 ч)</i></b>	
11. Ручные работы	2
12. Ручные работы	
<b><i>Конструирование и моделирование одежды(6 ч)</i></b>	
13. Виды фартуков. Фигура человека и ее измерения.	2
14. Фигура человека и ее измерения.	
15. Построение чертежа в масштабе 1:4.	2
16. Построение чертежа в масштабе 1:4.	
17. Моделирование фартука. Подготовка выкройки к раскрою	2
18. Моделирование фартука. Подготовка выкройки к раскрою	
<b><i>Технология изготовления одежды (12 ч)</i></b>	
19. Конструкция машинного шва. Технология выполнения.	2
20. Конструкция машинного шва. Технология выполнения.	
21. Подготовка ткани к раскрою. Раскрой.	2

22. Подготовка ткани к раскрою. Раскрой.	
23. Обработка фартука.	4
24. Обработка фартука.	
25. Обработка фартука.	
26. Обработка фартука.	
27. Обработка карманов фартука.	2
28. Обработка карманов фартука.	
29. Сборка изделия.	1
30. Контроль и оценка качества изделия.	1
<b>Рукоделие. Художественные ремесла(8 ч)</b>	
31. Виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества	2
32. Виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества	
33. Технология выполнения вышивальных швов.	4
34. Технология выполнения вышивальных швов.	
35. Технология выполнения вышивальных швов.	
36. Технология выполнения вышивальных швов.	
37. Свободная вышивка по контуру узора.	2
38. Свободная вышивка по контуру узора.	
<b>Технологии исследовательской опытнической и проектной деятельности (10 ч)</b>	
39. Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта	2
40. Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта	
41. Выбор оборудования инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта	4
42. Выбор оборудования инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта	
43. Выбор оборудования инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта	

44. Выбор оборудования инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта	
45. Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование, моделирование, изготовление изделия)	2
46. Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование, моделирование, изготовление изделия)	
47. Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта)	2
48. Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта)	
<b>Технологии домашнего хозяйства (8 ч)</b>	
49. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.	1
50. Современные стили в интерьере.	1
51. Интерьер кухни, столовой.	1
52. Создание интерьера кухни.	1
53. Санитария и гигиена.	1
54. Санитарные требования к помещению кухни, соблюдение санитарных правил	1
55. Сервировка стола к завтраку.	2
56. Сервировка стола к завтраку.	
<b>Кулинария (12 ч)</b>	
57. Физиология питания	1
58. Здоровое питание	1
59. Бутерброды, горячие напитки	2
60. Бутерброды, горячие напитки	
61. Блюда из яиц.	1
62. Оформление готовых блюд.	1
63. Блюда из овощей	1
64. Виды овощей. Способы кулинарного использования.	1
65. Приготовление блюд из вареных овощей.	2
66. Приготовление блюд из вареных овощей.	
67. Приготовление завтрака.	2
68. Приготовление завтрака.	
<b>Итого</b>	<b>68</b>

6 класс, 68 часов

№ урока, тема	Количество часов
<b>Создание изделий из текстильных материалов (28 ч)</b>	
<i>Элементы материаловедения (2ч.)</i>	
1. Натуральные волокна растительного происхождения	2
2. Натуральные волокна растительного происхождения	
<i>Элементы машиноведения (4 ч)</i>	
3. Регуляторы швейной машины	1
4. Подбор игл	1
5. Уход за машиной.	2
6. Уход за машиной.	
<i>Конструирование и моделирование изделия (8 ч)</i>	
7. Снятие мерок. Запись результатов.	2
8. Снятие мерок. Запись результатов.	
9. Построение основы чертежа легкого женского платья с цельнокроеным рукавом.	3
10. Построение основы чертежа легкого женского платья с цельнокроеным рукавом.	
11. Построение основы чертежа легкого женского платья с цельнокроеным рукавом.	
12. Моделирование изделия выбранного фасона	2
13. Моделирование изделия выбранного фасона	
14. Подготовка выкройки к раскрою	1
<i>Технология изготовления изделия (14 ч)</i>	
15. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом.	1
16. Раскладка и раскрой ткани.	2
17. Раскладка и раскрой ткани.	
18. Прокладывание контрольных линий на деталях.	2
19. Прокладывание контрольных линий на деталях.	
20. Сметывание деталей кроя.	1
21. Подготовка изделия к первой примерке.	1
22. Проведение примерки. Выявление дефектов при изготовлении швейных изделий и способы их устранения.	1

23. Обработка плечевых и боковых срезов	2
24. Обработка плечевых и боковых срезов	
25. Обработка горловины подкройной обтачкой	2
26. Обработка горловины подкройной обтачкой	
27. Обработка нижнего среза изделия.	1
28. Окончательная отделка и ВТО.	1
<b>Рукоделие. Художественные ремесла(10 ч)</b>	
29. Лоскутное шитьё.	1
30. Изготовление шаблонов.	1
31. Изготовление швейного изделия в технике «лоскутное шитьё»	3
32. Изготовление швейного изделия в технике «лоскутное шитьё»	
33. Изготовление швейного изделия в технике «лоскутное шитьё»	
34. Свободная роспись по ткани.	2
35. Свободная роспись по ткани.	
36. Выполнение композиции в технике свободной росписи по ткани	3
37. Выполнение композиции в технике свободной росписи по ткани	
38. Выполнение композиции в технике свободной росписи по ткани	
<b>Технологии домашнего хозяйства (4 ч)</b>	
39. Интерьер жилого дома. Комната подростка.	1
40. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры.	1
41. Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере.	1
42. Технология выращивания комнатных растений.	1
<b>Технологии исследовательской опытнической и проектной деятельности (10 ч)</b>	
43. Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта	2
44. Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта	
45. Выбор оборудования, инструментов, приспособлений и материалов для выполнения проекта	1
46. Составление технологической последовательности выполнения проекта	2

47. Составление технологической последовательности выполнения проекта	
48. Технологический этап изготовления проекта	3
49. Технологический этап изготовления проекта	
50. Технологический этап изготовления проекта	
51. Определение затрат на изготовление проектного изделия.	1
52. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	1
<b>Кулинария (16 ч)</b>	
53. Физиология питания. Минеральные соли и микроэлементы в пищевых продуктах.	1
54. Микроорганизмы. Полезное и вредное действие микроорганизмов на пищевые продукты.	1
55. Блюда из молока и кисломолочных продуктов	1
56. Приготовление молочного супа	1
57. Приготовление молочной каши	1
58. Приготовление блюда из творога.	1
59. Блюда из круп и макаронных изделий	1
60. Приготовление рассыпной, вязкой или жидкой каши.	1
61. Приготовление гарнира из макаронных изделий.	1
62. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	2
63. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	
64. Первые блюда. Классификация супов. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов	1
65. Технология приготовления супов: заправочных, супов-пюре, холодных.	1
66. Сервировка стола к обеду.	1
67. Приготовление обеда. Меню обеда.	1
68. Приготовление обеда.	1
<b>итого</b>	<b>68</b>

7 класс, 68 часов

№ урока, тема	Количество часов
<b>Введение (1 ч)</b>	
1. Вводный урок. Первичный инструктаж на рабочем месте.	1
<b>Технологии домашнего хозяйства (5 ч)</b>	
2. Освещение жилого помещения.	1
3. Предметы искусства и коллекции в интерьере	2
4. Предметы искусства и коллекции в интерьере	
5. Гигиена жилища	2
6. Гигиена жилища	
<b>Электротехника (1 ч)</b>	
7. Бытовые электроприборы	1
<b>Создание изделий из текстильных материалов (34 ч)</b>	
8. Свойства текстильных материалов. Искусственные и синтетические волокна	1
9. Искусственные и синтетические волокна	
10. Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды.	1
11. Типовые фигуры, размерные признаки, пропорции фигуры человека. Зрительная иллюзия.	1
12. Основы композиции костюма.	1
13. Приёмы выполнения различных видов эскизов моделей одежды.	1
14. Конструирование швейных изделий. Понятие о поясной одежде	1
15. Снятие мерок для изготовления поясной одежды	1
16. Построение чертежа основы юбки в масштабе 1:4	2
17. Построение чертежа основы юбки в масштабе 1:4	
18. Построение чертежа основы юбки в масштабе 1:1	1
19. Моделирование юбки.	1
20. Моделирование проектного изделия.	1
21. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою	1

22. Швейная машина. Приспособления к швейной машине.	2
23. Швейная машина. Приспособления к швейной машине.	
24. Технология изготовления швейных изделий. Подготовка ткани к раскрою	1
25. Раскрой проектного изделия	1
26. Дублирование деталей кроя.	1
27. Основные операции при ручных работах	2
28. Основные операции при ручных работах	
29. Основные машинные операции	2
30. Основные машинные операции	
31. Подготовка и проведение примерки поясной одежды	2
32. Подготовка и проведение примерки поясной одежды	
33. Последовательность изготовления юбки	1
34. Технология обработки боковых швов	1
35. Обработка застежки тесьмой-молнией	1
36. Обработка верхнего среза юбки подкройной обтачкой	1
37. Обработка нижнего среза изделия.	1
38. Окончательная отделка изделия.	1
39. Оценка качества готового изделия	1
40. Технология пошива подушки для стула.	2
41. Технология пошива подушки для стула.	
<b>Рукоделие. Художественные ремесла(8 ч)</b>	
42. Материалы и оборудование для вышивки.	1
43. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.	2
44. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.	
45. История вышивки лентами в России и за рубежом	1
46. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами.	1
47. Швы, используемые в вышивке лентами.	1
48. Изготовление декоративного изделия в технике вышивки лентами	2
49. Изготовление декоративного изделия в технике вышивки лентами	

<b>Кулинария (12 ч)</b>	
50. Мучные изделия. Продукты для приготовления мучных изделий.	1
51. Технология приготовления пресного теста. Приготовление теста для пельменей и вареников	1
52. Приготовление начинки для пельменей или вареников.	1
53. Технология приготовления бисквитного теста. Мучные изделия из бисквитного теста.	1
54. Технология приготовления слоеного теста. Мучные изделия из слоеного теста.	1
55. Технология приготовления песочного теста. Мучные изделия из песочного теста.	1
56. Блины и оладьи.	1
57. Сладкие блюда и десерты. Сахар, желирующие вещества и ароматизаторы в кулинарии.	1
58. Рецептура, технология приготовления сладких блюд и подача к столу	1
59. Сервировка сладкого стола	2
60. Сервировка сладкого стола	
61. Сладкие заготовки. Способы приготовления, условия и сроки хранения	1
<b>Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности (7 ч)</b>	
62. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах.	1
63. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников.	1
64. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический (основной), аналитический (заключительный).	1
65. Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий.	1
66. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	1
67. Защита творческих проектов	1
68. Творческое портфолио	1

8 класс, 34 часа

№ урока, тема	Количество часов
<b>Введение (2 ч)</b>	
1. Вводное занятие. Вводный инструктаж по охране труда.	2
2. Проектирование как сфера профессиональной деятельности	
<b>Семейная экономика (4 ч)</b>	
3. Бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи	1
4. Технология построения семейного бюджета.	1
5. Технология совершения покупок. Способы защиты прав потребителей.	1
6. Технология ведения бизнеса.	1
<b>Технологии домашнего хозяйства (2 ч)</b>	
7. Инженерные коммуникации в доме	1
8. Системы водоснабжения и канализации: конструкция и элементы.	1
<b>Электротехника (15 ч)</b>	
9. Электрический ток и его использование	1
10. Электрические цепи	1
11. Потребители и источники электроэнергии	1
12. Электроизмерительные приборы	1
13. Организация рабочего места для электромонтажных работ	2
14. Организация рабочего места для электромонтажных работ	
15. Электрические провода	2
16. Электрические провода	
17. Монтаж электрической цепи	2
18. Монтаж электрической цепи	
19. <i>Творческий проект «Разработка плаката по электробезопасности»</i>	1
20. Электроосветительные приборы	1
21. Бытовые электронагревательные приборы	2
22. Бытовые электронагревательные приборы	

23. Цифровые приборы	1
<b>Современное производство и профессиональное самоопределение (6 ч)</b>	
24. Профессиональное образование	1
25. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение	1
26. Роль темперамента и характера в профессиональном самоопределении	1
27. Психические процессы, важные для профессионального самоопределения	1
28. Мотивы выбора профессии	1
29. Профессиональная пригодность. Профессиональная проба.	1
<b>Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности (5 ч)</b>	
30. Работа над проектом.	1
31. Последовательность проектирования. Банк идей.	1
32. Реализация проекта.	1
33. Оценка проекта	1
34. Презентация проекта	1
<b>Итого</b>	<b>34</b>

Пронумеровано, прошнуровано  
и скреплено печатью

*20 (двадцать) листов*

И.о. директора МБОУ СОШ №6:

Н.Д. Фалалеева



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575807

Владелец Бызова Юлия Петровна

Действителен с 16.04.2021 по 16.04.2022