

ПРИЛОЖЕНИЕ  
к основной общеобразовательной программе  
основного общего образования,  
утвержденной приказом  
от 26.12.2018 г. № 91

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Учебный предмет «Технология»

Предметная область «Технология»

Классы: 5-8

## **Планируемые предметные результаты освоения предмета «Технология» ФГОС ООО**

Изучение технологии в основной школе по направлению технология дома, реализуемая в учебниках «Технология. Обслуживающий труд», обеспечивает достижение следующих результатов.

### **Личностные результаты**

- Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
- Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
- Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
- Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
- Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.
- Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
- Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
- Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
- Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
- Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

### **Метапредметные результаты**

- Планирование процесса познавательной деятельности.
- Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
- Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
- Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
- Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства.
- Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
- Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
- Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую или социальную значимость.
- Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных.
- Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительскую стоимость.

- Согласование и координация совместной познавательной-трудовой деятельности с другими ее участниками.
- Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
- Оценка своей познавательной-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
- Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
- Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
- Соблюдение безопасных приемов познавательной-трудовой деятельности и созидательного труда.

### **Предметные результаты**

ФГОС определяет требования к изучению предмета Технология в предметной области «Технология»:

- развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;
- активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;
- совершенствование умений выполнения учебно-исследовательской и проектной деятельности;
- формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;
- формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту;
- демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования к результатам предметной области «Технология», планируемые результаты освоения предмета «Технология» отражают:

- 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;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;

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

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта основного образования к личностным и метапредметным результатам и требования индивидуализации обучения, в связи с чем в программу включены результаты базового уровня, обязательного к освоению всеми обучающимися, и повышенного уровня (в списке выделены курсивом).

### **Результаты, заявленные образовательной программой «Технология» по блокам содержания**

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

Выпускник научится:

- называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения;

- называть и характеризовать перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения;

- объяснять 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;

- проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

#### **Выпускник получит возможность научиться:**

- *приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.*

#### **Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся**

Выпускник научится:

- следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;

- оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;

- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов;

- в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;

- проводить оценку и испытание полученного продукта;

- проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;
- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:
  - изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;
  - модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;
  - определение характеристик и разработку материального продукта;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию технологических проектов, предполагающих:
  - оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике)
  - обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой технологии производства данного продукта и ее пилотного применения; проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:
  - планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
  - планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
  - разработку плана продвижения продукта;

#### **Выпускник получит возможность научиться:**

- *выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;*
- *оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.*

#### **Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения**

Выпускник научится:

- характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития,
- характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития;

- разъяснять социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,
- характеризовать группы предприятий региона проживания,
- характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения,
- анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений,
- анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории,
- анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности,
- получит 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.

**Выпускник получит возможность научиться:**

- *предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;*
- *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.*

**По годам обучения результаты могут быть структурированы и конкретизированы следующим образом:**

**5 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

- научится характеризовать рекламу как средство формирования потребностей;
- называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;
- разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями;
- объясняет основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;
- приводит произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта;
- составляет памятку, инструкцию, технологическую карту;
- осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
- конструирует модель по заданному прототипу;
- осуществляет корректное применение / хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки);

- получит и проанализирует опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе разработанной программы;
- получит и проанализирует опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму;
- получит и проанализирует опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;

#### **6 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

- описывает жизненный цикл технологии, приводя примеры;
- оперирует понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребностей человека;
- читает элементарные чертежи и эскизы;
- выполняет эскизы интерьера;
- освоит техники обработки материалов (по выбору обучающегося в соответствии с содержанием проектной деятельности);
- получит и проанализирует опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

#### **7 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные и перспективные информационные технологии, характеризует профессии в сфере информационных технологий;
- следует технологии, в том числе, в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- получит и проанализирует опыт разработки проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов;
- получит и проанализирует опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).

#### **8 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии обработки материалов, технологии получения материалов с заданными свойствами;
- характеризует современную индустрию питания, в том числе в регионе проживания, и перспективы ее развития;
- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии транспорта;
- называет характеристики современного рынка труда, описывает цикл жизни профессии, характеризует новые и умирающие профессии, в том числе на предприятиях региона проживания;
- характеризует ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции её развития;

- перечисляет и характеризует виды технической и технологической документации
- объясняет специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризует тенденции развития социальных технологий в 21 веке, характеризует профессии, связанные с реализацией социальных технологий,
  - составляет рацион питания, адекватный ситуации,
  - планирует продвижение продукта,
  - регламентирует заданный процесс в заданной форме,
  - описывает технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения,
- получит и проанализирует опыт выявления проблем транспортной логистики населённого пункта / трассы на основе самостоятельно спланированного наблюдения,
  - получи опыт анализа объявлений, предлагающих работу
  - получит и проанализирует опыт создания информационного продукта и его встраивания в заданную оболочку,
  - получит и проанализирует опыт разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами.

### **9 класс курс «Самоопределение»**

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные и перспективные медицинские технологии,
- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания;
- называет и характеризует технологии в области электроники, тенденции их развития и новые продукты на их основе,
  - объясняет закономерности технологического развития цивилизации,
  - разъясняет социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,
- оценивает условия использования технологии в том числе с позиций экологической защищённости,
  - анализирует результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией собственной образовательной траектории,
  - анализирует свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определённого уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности,
  - получит и проанализирует 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,
  - получит 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,

- получит и проанализирует опыт разработки и / или реализации специализированного проекта.

## **Содержание курса Технология 5-8 классы**

### **Цели и задачи технологического образования**

Предметная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования всех школьников, предоставляя им возможность применять на практике знания основ наук. Это фактически единственный школьный учебный курс, отражающий в своем содержании общие принципы преобразующей деятельности человека и все аспекты материальной культуры. Он направлен на овладение учащимися навыками конкретной предметно-преобразующей (а не виртуальной) деятельности, создание новых ценностей, что, несомненно, соответствует потребностям развития общества. В рамках «Технологии» происходит знакомство с миром профессий и ориентация школьников на работу в различных сферах общественного производства. Тем самым обеспечивается преемственность перехода учащихся от общего к профессиональному образованию и трудовой деятельности.

Программа предмета «Технология» обеспечивает формирование у школьников технологического мышления. Схема технологического мышления (потребность – цель – способ – результат) позволяет наиболее органично решать задачи установления связей между образовательным и жизненным пространством, образовательными результатами, полученными при изучении различных предметных областей, а также собственными образовательными результатами (знаниями, умениями, универсальными учебными действиями и т. д.) и жизненными задачами. Кроме того, схема технологического мышления позволяет вводить в образовательный процесс ситуации, дающие опыт принятия прагматичных решений на основе собственных образовательных результатов, начиная от решения бытовых вопросов и заканчивая решением о направлениях продолжения образования, построением карьерных и жизненных планов. Таким образом, предметная область «Технология» позволяет формировать у обучающихся ресурс практических умений и опыта, необходимых для разумной организации собственной жизни, создает условия для развития инициативности, изобретательности, гибкости мышления.

Предмет «Технология» является базой, на которой может быть сформировано проектное мышление обучающихся. Проектная деятельность как способ преобразования реальности в соответствии с поставленной целью оказывается адекватным средством в ситуациях, когда сформировалась или выявлена в ближайшем окружении новая потребность, для которой в опыте обучающегося нет отработанной технологии целеполагания и построения способа достижения целей или имеется противоречие между представлениями о должном, в котором выявленная потребность удовлетворяется, и реальной ситуацией. Таким образом, в программу включено содержание, адекватное требованиям ФГОС к освоению обучающимися принципов и алгоритмов проектной деятельности.

Проектно-технологическое мышление может развиваться только с опорой на универсальные способы деятельности в сферах самоуправления и разрешения проблем, работы с информацией и коммуникации. Поэтому предмет «Технология» при-

нимает на себя значительную долю деятельности образовательной организации по формированию универсальных учебных действий в той их части, в которой они описывают присвоенные способы деятельности, в равной мере применимые в учебных и жизненных ситуациях. В отношении задачи формирования регулятивных универсальных учебных действий «Технология» является базовой структурной составляющей учебного плана школы. Программа обеспечивает оперативное введение в образовательный процесс содержания, адекватно отражающего смену жизненных реалий, формирует пространство, на котором происходит сопоставление обучающимся собственных стремлений, полученного опыта учебной деятельности и информации, в первую очередь в отношении профессиональной ориентации.

Цели программы:

1. Обеспечение понимания обучающимися сущности современных материальных, информационных и гуманитарных технологий и перспектив их развития.
2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.
3. Формирование информационной основы и персонального опыта, необходимых для определения обучающимся направлений своего дальнейшего образования в контексте построения жизненных планов, в первую очередь, касающихся сферы и содержания будущей профессиональной деятельности.

Программа реализуется из расчета 2 часа в неделю в 5-7 классах, 1 час - в 8 классе, в 9 классе - за счет вариативной части учебного плана.

Основную часть содержания программы составляет деятельность обучающихся, направленная на создание и преобразование как материальных, так и информационных объектов. Важнейшую группу образовательных результатов составляет полученный и осмысленный обучающимися опыт практической деятельности. В урочное время деятельность обучающихся организуется как в индивидуальном, так и в групповом формате. Сопровождение со стороны педагога принимает форму прямого руководства, консультационного сопровождения или сводится к педагогическому наблюдению за деятельностью с последующей организацией анализа (рефлексии). Программа строится таким образом, чтобы объяснение учителя в той или иной форме составляло не более 0,2 урочного времени и не более 0,15 объема программы.

Подразумевается и значительная внеурочная активность обучающихся. Такое решение обусловлено задачами формирования учебной самостоятельности, высокой степенью ориентации на индивидуальные запросы и интересы обучающегося, ориентацией на особенность возраста как периода разнообразных «безответственных» проб. В рамках внеурочной деятельности активность обучающихся связана:

- с выполнением заданий на самостоятельную работу с информацией (формируется навык самостоятельной учебной работы, для обучающегося оказывается открыта большая номенклатура информационных ресурсов, чем это возможно на уроке, задания индивидуализируются по содержанию в рамках одного способа работы с информацией и общего тематического поля);
- с проектной деятельностью (индивидуальные решения приводят к тому, что обучающиеся работают в разном темпе – они сами составляют планы, нуждаются в различном оборудовании, материалах, информации – в зависимости от выбранного способа деятельности, запланированного продукта, поставленной цели);

- с реализационной частью образовательного путешествия (логистика школьного дня не позволит уложить это мероприятие в урок или в два последовательно стоящих в расписании урока);
- с выполнением практических заданий, требующих наблюдения за окружающей действительностью или ее преобразования (на уроке обучающийся может получить лишь модель действительности).

Таким образом, формы внеурочной деятельности в рамках предметной области «Технология» – это проектная деятельность обучающихся, экскурсии, домашние задания и кружковую деятельность, позволяющие освоить конкретную материальную или информационную технологию, необходимую для изготовления продукта в проекте обучающегося, актуального на момент прохождения курса.

В соответствии с целями выстроено содержание деятельности в структуре трех блоков, обеспечивая получение заявленных результатов.

**Первый блок** включает содержание, позволяющее ввести обучающихся в контекст современных материальных и информационных технологий, показывающее технологическую эволюцию человечества, ее закономерности, технологические тренды ближайших десятилетий.

**Второй блок** содержания позволяет обучающемуся получить опыт персонализированного действия в рамках применения и разработки технологических решений, изучения и мониторинга эволюции потребностей.

Содержание блока 2 организовано таким образом, чтобы формировать универсальные учебные действия обучающихся, в первую очередь, регулятивные (работа по инструкции, анализ ситуации, постановка цели и задач, планирование деятельности и ресурсов, планирование и осуществление текущего контроля деятельности, оценка результата и продукта деятельности) и коммуникативные (письменная коммуникация, публичное выступление, продуктивное групповое взаимодействие).

Базовыми образовательными технологиями, обеспечивающими работу с содержанием блока 2, являются технологии проектной деятельности.

Блок 2 реализуется в следующих организационных формах:

теоретическое обучение и формирование информационной основы проектной деятельности – в рамках урочной деятельности;

практические работы в средах моделирования и конструирования – в рамках урочной деятельности;

проектная деятельность в рамках урочной и внеурочной деятельности.

**Третий блок** содержания обеспечивает обучающегося информацией о профессиональной деятельности, в контексте современных производственных технологий; производящих отраслях конкретного региона, региональных рынках труда; законах, которым подчиняется развитие трудовых ресурсов современного общества, а также позволяет сформировать ситуации, в которых обучающийся получает возможность социально-профессиональных проб и опыт принятия и обоснования собственных решений.

Содержание блока 3 организовано таким образом, чтобы позволить формировать универсальные учебные действия обучающихся, в первую очередь личностные (оценка внутренних ресурсов, принятие ответственного решения, планирование собственного продвижения) и учебные (обработка информации: анализ и прогнозирование, извлечение информации из первичных источников), включает общие вопро-

сы планирования профессионального образования и профессиональной карьеры, анализа территориального рынка труда, а также индивидуальные программы образовательных путешествий, призванных стать для обучающихся ситуацией пробы в определенных видах деятельности и / или в оперировании с определенными объектами воздействия.

Все блоки содержания связаны между собой: результаты работ в рамках одного блока служат исходным продуктом для постановки задач в другом – от информирования через моделирование элементов технологий и ситуаций к реальным технологическим системам и производствам, способам их обслуживания и устройством отношений работника и работодателя.

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

Потребности и технологии. Потребности. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели. Развитие потребностей и развитие технологий. Реклама. Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности. Понятие технологии. Цикл жизни технологии. Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии.

История развития технологий. Источники развития технологий: эволюция потребностей, практический опыт, научное знание, технологизация научных идей. Развитие технологий и проблемы антропогенного воздействия на окружающую среду. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития.

Технологический процесс, его параметры, сырье, ресурсы, результат. Виды ресурсов. Способы получения ресурсов. Взаимозаменяемость ресурсов. Ограниченность ресурсов. Условия реализации технологического процесса. Побочные эффекты реализации технологического процесса. Технология в контексте производства.

Технологическая система как средство для удовлетворения базовых и социальных нужд человека. Входы и выходы технологической системы. Управление в технологических системах. Обратная связь. Развитие технологических систем и последовательная передача функций управления и контроля от человека технологической системе. Робототехника. Системы автоматического управления. Программирование работы устройств.

Производственные технологии. Промышленные технологии. Технологии сельского хозяйства.

Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений.

Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Использование энергии: механической, электрической, тепловой, гидравлической. Машины для преобразования энергии. Устройства для накопления энергии. Устройства для передачи энергии. Потеря энергии. Последствия потери энергии для экономики и экологии. Пути сокращения потерь энергии. Альтернативные источники энергии.

Материалы, изменившие мир. Технологии получения материалов. Современные материалы.

Специфика социальных технологий. Технологии работы с общественным мнением. Социальные сети как технология. Технологии сферы услуг.

Современные промышленные технологии получения продуктов питания.

Современные информационные технологии. Потребности в перемещении людей и товаров, потребительские функции транспорта. Виды транспорта, история развития транспорта. Влияние транспорта на окружающую среду. Безопасность транспорта. Транспортная логистика. Регулирование транспортных потоков

Медицинские технологии.

Осуществление мониторинга СМИ и ресурсов Интернета по вопросам формирования, продвижения и внедрения новых технологий, обслуживающих ту или иную группу потребностей или отнесенных к той или иной технологической стратегии

Технологии в сфере быта.

Экология жилья. Технологии содержания жилья. Взаимодействие со службами ЖКХ. Хранение продовольственных и непродовольственных продуктов.

Энергетическое обеспечение нашего дома. Электроприборы. Бытовая техника и ее развитие. Освещение и освещенность, нормы освещенности в зависимости от назначения помещения. Отопление и тепловые потери. Энергосбережение в быту. Электробезопасность в быту и экология жилища.

Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи.

Культура потребления: выбор продукта / услуги.

**Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся**

Способы представления технологической информации. Эскизы и чертежи. Технологическая карта. Алгоритм. Инструкция. Описание систем и процессов с помощью блок-схем. Электрическая схема.

Техники проектирования, конструирования, моделирования. Способы выявления потребностей. Методы принятия решения. Анализ альтернативных ресурсов.

Порядок действий по сборке конструкции / механизма. Способы соединения деталей. Технологический узел. Понятие модели.

Модернизация изделия и создание нового изделия как виды проектирования технологической системы. Конструкции. Основные характеристики конструкций. Порядок действий по проектированию конструкции / механизма, удовлетворяющей(-его) заданным условиям. Моделирование.

Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: технологический проект, бизнес-проект (бизнес-план), инженерный проект, дизайн-проект, исследовательский проект, социальный проект. Бюджет проекта.

Способы продвижения продукта на рынке. Сегментация рынка. Опыт проектирования, конструирования, моделирования.

Составление программы изучения потребностей. Составление технического задания / спецификации задания на изготовление продукта, призванного удовлетворить выявленную потребность.

Составление технологической карты известного технологического процесса.

Изготовление информационного продукта по заданному алгоритму. Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов (продукт и технология его изготовления – на выбор образовательной организации).

Разработка и изготовление материального продукта. Апробация полученного материального продукта.

Планирование (разработка) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов (тематика: дом и его содержание, школьное здание и его содержание).

Разработка проектного замысла по алгоритму («бытовые мелочи»): реализация этапов анализа ситуации, целеполагания, выбора системы и принципа действия / модификации продукта (поисковый и аналитический этапы проектной деятельности). Изготовление материального продукта с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования (практический этап проектной деятельности)<sup>1</sup>.

Разработка проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки. Обоснование проектного решения по основаниям соответствия запросу и требованиям к освещенности и экономичности. Проект оптимизации энергозатрат.

Разработка и реализации персонального проекта, направленного на разрешение лично значимой для обучающегося проблемы.

### **Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения**

Предприятия региона проживания обучающихся, работающие на основе современных производственных технологий. Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях региона, рабочие места и их функции. Производство и потребление энергии в регионе проживания обучающихся, профессии в сфере энергетики. Автоматизированные производства региона проживания обучающихся, новые функции рабочих профессий в условиях высокотехнологичных автоматизированных производств и новые требования к кадрам. Производство материалов на предприятиях региона проживания обучающихся. Производство продуктов питания на предприятиях региона проживания обучающихся. Организация транспорта людей и грузов в регионе проживания обучающихся, спектр профессий.

Понятия трудового ресурса, рынка труда. Характеристики современного рынка труда. Квалификации и профессии. Цикл жизни профессии. *Стратегии профессиональной карьеры*. Современные требования к кадрам. Концепции «обучения для жизни» и «обучения через всю жизнь».

Система профильного обучения: права, обязанности и возможности.

Предпрофессиональные пробы в реальных и / или модельных условиях, дающие представление о деятельности в определенной сфере. Опыт принятия ответственного решения при выборе краткосрочного курса.

Базовым для направления "Технология. Обслуживающий труд" в нашей школе являются разделы "Создание изделий из текстильных и поделочных материалов", "Кулинария" "Электротехнические работы", "Технологии ведения дома".

## **Учебный предмет «Технология», 5 КЛАСС**

---

<sup>1</sup> Для освоения техник обработки материалов, необходимых для реализации проектного замысла, проводятся мастер-классы как форма внеурочной деятельности, посещаемая обучающимися по выбору.

## **Раздел 1. Вводный (1ч).**

Цели и задачи курса технология в 5 классе. Знакомство с кабинетом. Ознакомление с принадлежностями, инструментами, материалами для выполнения работ. Вводный инструктаж по технике безопасности, правилам поведения в кабинете «Технология», санитарно-гигиеническим требованиям.

## **Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (37 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**

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

### **Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (4 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**

- Намотка нитки на шпульку.
- Заправка верхней и нижней нитей.
- 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 РАБОЧЕЙ 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 человека и ее измерение. 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

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

## Тема 5. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ РАБОЧЕЙ 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

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

## Тема 6. 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 безузловое закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора.

### Практические работы

- Зарисовка традиционных орнаментов, определение традиционного колорита и материалов для вышивки.
- Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки.

## Раздел 3.Технология ведения дома(4)

### Тема: 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. Возможности применения компьютерных программ для создания интерьера кухни.

### Практические работы

- Выполнение эскиза интерьера кухни.
- Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др.
- Выполнение планировки кухни-столовой в масштабе 1 : 20.

## Раздел 5. Кулинария (16 ч)

### Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (1 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

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

### Тема 2. 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. Характеристика кухонной и столовой посуды, особенности ухода за ней.

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

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

Практические работы

- Определение безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

### 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

- Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

### Тема 4. 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). Сорта 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

- Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Перечень блюд

- Бутерброд со сливочным маслом и твердым сыром.
- Закрытый бутерброд с сыром.
- Бутерброд канапе с сыром.

### Тема 5. 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

- Определение свежести яиц органолептическим методом.
- Приготовление блюда из яиц.

#### Перечень блюд

- Яйца всмятку, в мешочек, вкрутую.
- Яичница-глазунья.
- Омлет с зеленым луком, сыром и др.

### Тема 6. 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 сырых 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 при-

готовления блюд из отварных овощей. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

#### Практические работы

- Определение доброкачественности овощей органолептическим методом.
- Приготовление салата из сырых овощей.
- Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.
- Приготовление одного блюда из вареных овощей.
- Органолептическая оценка готовых блюд (вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид).

#### Перечень блюд

- Салат из зеленого лука и редиса с яйцом.
- Салат из белокочанной капусты с помидорами и сельдереем.
- Винегрет зимний постный.

### Тема 7. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 ч)

Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Хранение запасов из свежих овощей, фруктов, ягод. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов.

Правила сбора ягод, овощей и фруктов для закладки на хранение. Сбор и заготовка ягод, грибов, лекарственных трав. Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени, грибов. Условия и сроки хранения сушеных продуктов.

Замораживание овощей и фруктов. Использование домашнего холодильника для замораживания и хранения овощей и фруктов.

#### Практические работы

- Сушка фруктов, ягод, корневого, зелени, лекарственных трав.
- Замораживание ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.

#### Творческие проекты (10ч)

- Организация праздника (на примере дня рождения).
- Блюда национальной кухни для традиционных праздников.
- Отделка швейного изделия вышивкой.
- Изготовление сувенира в технике вышивки

## Учебный предмет «Технология», 6 КЛАСС

### Раздел 1. Вводный (1ч).

Цели и задачи предмета технология в 6 классе. Ознакомление с учебником. Общие правила техники безопасности в кабинете «Технология», санитарно-гигиенических требований

### Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (35ч)

#### 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

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

## Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (2 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

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

## Тема 3. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПОЯСНЫХ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (6 ч)

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической и клиневой юбок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания.

Выбор числа клиньев в клиневой 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 клинневых 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 4. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПОЯСНЫХ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (14 ч)

Применение складок в швейных изделиях. Правила обработки кокеток с глухим и отлетным краем. Виды строчек для отделки кокетки и их расположение. Технология обработки вытачек. Обработка карманов, поясов, шлевок, застежки тесьмой «молния», разреза (шлицы).

Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. 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 застежки. Способы обработки нижнего среза юбки. Способы обработки верхнего среза юбки. Выравнивание низа изделия. Художественное оформление изделия. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Контроль и оценка качества готового изделия.

### Практические работы

- Раскладка выкройки и раскрой ткани.
- Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
- Обработка деталей кроя.
- Скалывание и сметывание деталей кроя.
- Проведение примерки, исправление дефектов.
- Стачивание деталей изделия.
- Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.
- Обработка низа потайными подшивочными стежками.

## Тема 5. 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.

### Практические работы

- Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги.
- Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

## Раздел 3. Технология ведения дома (2 ч)

### УХОД ЗА ОДЕЖДОЙ И ОБУВЬЮ (2 ч)

Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды. Способы ремонта одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами.

Выбор технологий и средств для длительного хранения обуви, шерстяных и меховых изделий. Влажная уборка дома.

Практические работы

- Выполнение ремонта накладной заплатой.

## **Раздел 4. Электротехнические работы (2 ч)**

### **БЫТОВЫЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРЫ (2 ч)**

Общее понятие об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов.

Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников. Пути экономии энергии в быту.

Практические работы

- Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ.

Творческие проекты (10ч)

- Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.
- Изготовление сувенира.
- Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

## **Раздел 5. Кулинария (16ч)**

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

Минеральные соли и микроэлементы, их содержание в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека.

Значение солей кальция, калия, натрия, железа, иода 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.

Практическая работа

Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных веществах.

### **Тема 2. БЛЮДА ИЗ МОЛОКА И КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ (4 ч)**

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

- Приготовление молочного супа или молочной каши.
- Приготовление творога из простокваши.
- Приготовление блюда из творога.

#### Перечень блюд

- Молочная лапша.
- Каша из овсяных хлопьев «геркулес».
- Сырники со сметаной.
- Запеканка творожная.

### Тема 3. БЛЮДА ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ (2 ч)

#### Основные теоретические сведения

Подготовка к варке круп, бобовых 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.

Перечень блюд

- Каша гречневая из поджаренной крупы с маслом.
- Овсяная каша.
- Гарнир из макаронных изделий к мясу.

#### Тема 4. БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И НЕРЫБНЫХ ПРОДУКТОВ МОРЯ (2 ч)

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, пражение, 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, сухой) и лезона. 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.
- Разделка соленой рыбы.

#### Тема 5. СЕРВИРОВКА СТОЛА. ЭТИКЕТ (2 ч)

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

Практические работы

- Оформление праздничного стола.

#### Тема 6. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОБЕДА В ПОХОДНЫХ УСЛОВИЯХ (2 ч)

Основные теоретические сведения

Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Посуда для приготовления пищи в походных условиях.

Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности.

Практическая работа

Расчет количества и состава продуктов для похода.

#### Тема 7. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 ч)

Квашение капусты. Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Необходимые условия жизнедеятельности молочнокислых бактерий (наличие сахара в овощах, температура, стерильность тары и инвентаря). Сохранность витаминов в соленых и квашеных овощах.

Механическая обработка капусты перед квашением (сортировка, очистка, удаление кочерыжек, шинкование). Подготовка тары для квашения. Укладка шинкованной капусты, соли и приправ в тару. Пропорции соли и приправ при квашении капусты. Время ферментации (брожения) до готовности. Условия и сроки хранения квашеной капусты.

Особенности засолки томатов разной степени зрелости. Условия ферментации. Хранение соленых огурцов и томатов, средства борьбы с плесенью на поверхности рассола.

*Консервирование и маринование овощей.* Особенности консервирования овощей в производственных и домашних условиях. Маринование без стерилизации (острые маринады).

Пастеризованные и стерилизованные слабокислые маринады. Состав маринадной заливки (вода, уксусная кислота, соль, сахар). Пряности для приготовления маринадов (душистый и красный перец, укроп, лавровый лист, корица, гвоздика, чеснок и др.).

Механическая обработка овощей и пряностей. Укладка их в банки. Время стерилизации (или пастеризации). Требования к крышкам для укупорки банок. Приготовление смеси маринованных овощей (ассорти).

Условия и сроки хранения консервированных овощей. Кулинарное применение маринованных овощей и салатов.

Практические работы

- Определение качества овощной продукции органолептическим методом.
- Засолка огурцов или томатов.
- Квашение капусты с клюквой.

## **Учебный предмет «Технология», 7 КЛАСС**

### **Раздел 1. Вводный (1ч).**

Цели и задачи предмета технология в 7 классе. Ознакомление с учебником. Общие правила техники безопасности в кабинете «Технология», санитарно-гигиенических требований

### **Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (35 ч)**

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

Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Сложные переплетения нитей в тканях. Зависимость свойств ткани от вида переплетения. Уход за изделиями из искусственных волокон.

Практические работы

1. Изучение свойств тканей из искусственных волокон. Определение раппорта в сложных переплетениях.

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

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Настройка и уход за швейной машиной.

Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий.

Практические работы

- Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины.
- Обработка срезов зигзагообразной строчкой.

- Устранение неполадок в работе швейной машины.

### Тема 3. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ С ЦЕЛЬНОКРОЕНЫМ РУКАВОМ И БРЮК (6 ч)

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. История брюк. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом и брюк. Последовательность построения основы чертежа плечевого изделия, воротников и брюк в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Особенности моделирования плечевых изделий с цельнокроеным рукавом и брюк. Муляжный метод конструирования. Зрительные иллюзии в одежде. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

#### Практические работы

- Снятие мерок и запись результатов измерений.
- Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом и брюк.
- Эскизная разработка модели швейного изделия.
- Моделирование изделия выбранного фасона.
- Подготовка выкройки.

### Тема 4. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ С ЦЕЛЬНОКРОЕНЫМ РУКАВОМ И БРЮК (14 ч)

Особенности раскладки выкройки на ткани с направленным рисунком. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань.

Обработка деталей кроя. Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов, притачивание кулиски. Сборка изделия. Способы обработки верхнего среза брюк притачным поясом. Обработка средних и шаговых швов. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия. Обработка выреза горловины под-кройной обтачкой и косой бейкой. Режимы ВТО изделий из тканей с синтетическими волокнами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

#### Практические работы

- Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком.
- Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
- Обработка деталей кроя.
- Скалывание и сметывание деталей кроя.
- Проведение примерки, исправление дефектов.
- Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.
- Влажно-тепловая обработка изделия.

Перечень изделий: шорты, блузка с цельнокроеным рукавом.

### Тема 5. РУКОДЕЛИЕ (10 ч)

*Вязание крючком.* Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком.

Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Технология выполнения различных петель. Набор петель крючком, воздушные петли. Вязание по кругу. Изготовление игрушек.

Рапорт узора и его запись. Работа с журналами мод.

Практические работы

- Изготовление образцов вязания крючком.
- Изготовление простых изделий в технике вязания.

*Макраме.* Виды узлов макраме. Способы плетения. Отделка пояса кистями, бисером, стеклярусом и т. п.

Практические работы

1 Изготовление шнура способом плетения.

Блок:

### **Раздел 3. Технология ведения дома (4 ч)**

Тема: ЭСТЕТИКА И ЭКОЛОГИЯ ЖИЛИЩА (4 ч)

Общие сведения из истории интерьера, национальные традиции. Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Роль освещения в интерьере. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Правила пользования бытовой техникой.

Практические работы

- Подбор и посадка декоративных комнатных растений.
- Выполнение эскиза интерьера детской комнаты.

### **Раздел 4. Электротехнические работы (2 ч)**

Тема: ЭЛЕКТРООСВЕТИТЕЛЬНЫЕ И ЭЛЕКТРОНАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ ПРИБОРЫ. ЭЛЕКТРОПРИВОДЫ (2 ч)

Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Пути экономии электрической энергии. Гальванические источники тока, их сравнительные характеристики и область применения.

Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области применения. Использование коллекторных электродвигателей в бытовой технике. Схемы подключения коллекторного двигателя к источнику тока.

Практические работы

- Подбор бытовых приборов по их мощности.
- Замена гальванических элементов питания.

Творческие проекты (10ч)

- Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.
- Оформление интерьера декоративными растениями.
- Изготовление ажурного воротника.
- Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.).
- Изготовление спортивной одежды на основе изделия с цельнокроеным рукавом и брюк.

## **Раздел 5. Кулинария (16ч)**

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

Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.

### **Тема 2. ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА (8 ч)**

Изделия из дрожжевого и песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды теста. Рецепт и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Выпечка изделий из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

Пельмени и вареники. Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Способы защипывания краев пельменей и вареников. Инструменты и приспособления для защипывания краев. Правила варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

#### **Практические работы**

- Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).
- Приготовление вареников.

### **Тема 3. СЛАДКИЕ БЛЮДА И ДЕСЕРТЫ (4 ч)**

Сахар, его роль в кулинарии и питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Технология приготовления желе и муссов. Желирующие вещества. Особенности приготовления пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Технология приготовления компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления кремов и мороженого. Технология приготовления мороженого в домашних условиях. подача десерта к столу.

#### **Практические работы**

- Определение качества пищевых продуктов, входящих в состав кулинарного блюда.
- Приготовление и оформление сладких и десертных блюд.

#### Тема 4. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 ч)

Приготовление варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра в зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки. Сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья. Способы определения готовности варенья. Правила перекладывания варенья на хранение.

Технология приготовления пастеризованного варенья и джема. Условия и сроки их хранения.

Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

#### Практические работы

- Определение качества плодово-ягодной продукции органолептическим методом.

#### Творческие проекты (10ч)

- Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.
- Оформление интерьера декоративными растениями.
- Изготовление ажурного воротника.
- Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.).
- Изготовление спортивной одежды на основе изделия с цельнокроеным рукавом и брюк.

#### **Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения**

•

### **Учебный предмет «Технология», 8 КЛАСС**

#### **Раздел 1. Вводный (1ч).**

Цели и задачи предмета технология в 8 классе. Ознакомление с учебником. Общие правила техники безопасности в кабинете «Технология», санитарно-гигиенических требований

#### **Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов -6ч**

Тема: Конструирование и моделирование швейных изделий - 6 ч.

Краткие сведения из истории одежды. Мода XIX-XX вв. Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды. Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде (утилитарных, гигиенических, эстетических, экономических.)

Преимущества и недостатки индивидуального пошива одежды. Фигура человека и ее измерение. Общие сведения о строении фигуры человека. Особенности строения женской и детской фигуры. Основные точки и линии измерения. Мерки,

необходимые для построения чертежа плечевого изделия, правила их измерения и условные обозначения. Зависимость величины прибавок на свободу облегания от силуэта изделия и свойств ткани.

Последовательность построения чертежа основы швейного изделия в рабочей тетради в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий (плечевых). Построение чертежей одношовного и двухшовного втачных рукавов и воротников различных конструкций (отложного, стойки, апаш и др.).

Способы моделирования рукавов и цельнокроеных воротников. Виды рукавов и воротников в зависимости от силуэта и пропорции в одежде. Создание новых форм рукавов и воротников на основе их чертежей. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Оформление воротника и рукавов в одежде. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие.

### **Раздел 3. Технология ведения дома (4 ч)**

#### **Тема 1. БЮДЖЕТ СЕМЬИ. РАЦИОНАЛЬНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ РАСХОДОВ (4 ч)**

Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита.

Практические работы

- Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа, совершения покупки.
- Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.
- Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

#### **Тема 2. Потребности семьи. Товары и покупки (4 ч)**

Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ.

Практические работы

- Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам. Определение гармоничного соответствия вида плинтусов, карнизов и т. п. стилю интерьера.
- Изготовление изделий для оформления интерьера.

### **Раздел 4. Электротехнические работы (1 ч)**

#### **Тема: ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ УСТРОЙСТВА (1 ч)**

Бытовые электрические обогреватели. Электродвигатели. Двигатели постоянного и переменного тока.

Виды и назначение автоматических устройств. Автоматические устройства в бытовых электроприборах.

Источники света, светодиоды. Использование электромагнитных волн для передачи информации. Устройства отображения информации, телевизор.

Практические работы

- Подбор бытовых электроприборов по их мощности.

## **Раздел 5. Кулинария (7ч)**

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

Общие понятия об обмене веществ. Виды питания. Пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов. Факторы, влияющие на обмен веществ. Калорийность пищи. Вредное влияние курения и алкоголя на организм человека.

Практические работы

- Расчет калорийности блюд.
- Составление суточного меню.

### **Тема 2. БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ (2 ч)**

Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Первичная обработка птицы. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Нарезание птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу. Изготовление папильоток.

Практические работы

- Приготовление двух блюд из домашней птицы.

### **Тема 3. БЛЮДА НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ (1 ч)**

Выбор блюд национальной кухни в соответствии с традициями данного региона и желаниями учителя и учащихся.

Практические работы

- Приготовление блюд национальной кухни, сервировка стола.
- Презентация блюд национальной кухни.

### **Тема 4. СЕРВИРОВКА СТОЛА (1 ч)**

Приготовление закусок, десерта и пр. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Сервировка стола к обеду. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Аранжировка стола цветами. Оформление стола салфетками. Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита.

Практические работы

- Сервировка стола к обеду.

- Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов.
- Изготовление приглашений.

## Тема 5. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ. УПАКОВКА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ (1 ч)

Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях.

Первичная обработка фруктов и ягод. Влияние на консервы воздуха, остающегося в банках. Бланширование фруктов перед консервированием (цель и правила выполнения).

Способы закупорки банок и бутылок. Технология приготовления и стерилизации консервов из фруктов и ягод. Приготовление сахарного сиропа. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.

Особенности упаковки пищевых продуктов. Штриховой код. Правила его чтения.

### Практические работы

- Первичная обработка яблок или груш для компота.
- Подготовка банок и крышек для консервирования.
- Чтение информации на этикетке упакованного товара

### **Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения**

**Тематическое планирование 5-8 классы**  
(с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы)

| <b>№ п/п</b>  | <b>Название раздела</b>   | <b>5 класс<br/>(кол-во часов)</b> | <b>6 класс<br/>(кол-во часов)</b> | <b>7 класс<br/>(кол-во часов)</b> | <b>8 класс<br/>(кол-во часов)</b> |
|---|---|-----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| <b>1</b>  | <b>Раздел 1. Вводный.</b> Курс «Технология»<br>Цели, задачи на учебный год. Требования техники безопасности. Правила поведения в мастерской. Санитарно-гигиенические нормы и требования.<br><b>Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития</b>   | <b>1</b>                          | <b>1</b>                          | <b>1</b>                          | <b>1</b>                          |
| <b>Блок: Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся</b>       |   |                                   |                                   |                                   |                                   |
| <b>2</b>  | <b>Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов</b><br>Технологии производства тканей. Элементы материаловедения<br>Элементы машиноведения<br>Ручные и машинные швы. Влажно-тепловая обработка (ВТО).<br>Технологии конструирования и моделирования одежды<br>Технология изготовления швейных изделий<br>Рукоделие. Художественные ремёсла.<br>Резервный час | <b>37</b>                         | <b>37</b>                         | <b>35</b>                         | <b>6</b>                          |
|   | Элементы материаловедения   | 5                                 | 2                                 | 2                                 |                                   |
|   | Элементы машиноведения  | 5                                 | 4                                 | 2                                 |                                   |
|   | Ручные и машинные швы. Влажно-тепловая обработка (ВТО).   | 4                                 | -                                 | -                                 | 6                                 |
|   | Технологии конструирования и моделирования одежды   | 6                                 | 6                                 | 6                                 |                                   |
|   | Технология изготовления швейных изделий   | 12                                | 14                                | 14                                | -                                 |
|   | Рукоделие. Художественные ремёсла.  | 8                                 | 10                                | 9                                 | -                                 |
|   | Резервный час   | 1                                 | 1                                 | 1                                 | <b>1</b>                          |
|   | <b>Раздел 5. Кулинария</b>  | <b>15</b>                         | <b>16</b>                         | <b>16</b>                         | <b>7</b>                          |
|   | Тема Физиология питания   | 1                                 | 1                                 | 2                                 | 1                                 |
|   | Санитария и гигиена   | 2                                 | 1                                 | -                                 | -                                 |
|   | Сервировка стола.Этикет   | 2                                 | 2                                 | -                                 | 1                                 |
|   | Технология приготовления пищи   | 8                                 | 8                                 | 12                                | 4                                 |
|   | Приготовление обеда в походных условиях   | -                                 | 2                                 | -                                 | -                                 |
|   | Технологии заготовки продуктов  | 2                                 | 2                                 | 2                                 | 1                                 |
| <b>3</b>  | <b>Творческие проекты</b>   | 10                                | 10                                | 10                                | 5                                 |
| <b>Блок: Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития</b> |   |                                   |                                   |                                   |                                   |
| <b>4</b>  | <b>Раздел 4. Электротехнические работы</b><br>Бытовые приборы<br>Электроосветительные и электронагрева-   | -                                 | <b>2</b>                          | <b>2</b>                          | <b>1</b>                          |
|   | Бытовые приборы   | -                                 | 2                                 | -                                 | -                                 |
|   | Электроосветительные и электронагрева-  | -                                 | -                                 | -                                 | -                                 |

|  |   |           |           |           |             |
|--|---|-----------|-----------|-----------|-------------|
|  | тельные приборы. Электроприводы<br>Электротехнические устройства  | -         |           | 2         | -<br>1      |
|  | <b>Раздел Технология ведения дома</b><br>Интерьер кухни<br>Эстетика и экология жилища<br>Домашняя экономика | 4         |           | 4         | 4           |
|  | <b>Блок: Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения</b>     | 3         | 2         | 2         | 10          |
|  |   |           |           |           |             |
|  | <b>Резервный час</b>  | 3         |           |           |             |
|  | <b>ИТОГО 245ч.</b>  | <b>70</b> | <b>70</b> | <b>70</b> | <b>35ч.</b> |

### Учебный предмет «Технология», 5 класс

| Кол-во часов  | Тема   |
|---|--|
| <b>Раздел 1 Вводный, 1 час</b>  |  |
| 1   | <b>Введение.</b><br>Курс «Технология» Цели, задачи на учебный год. Требования техники безопасности. Правила поведения в мастерской. Санитарно-гигиенические нормы и требования.<br><b>БЛОК: Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития</b>   |
| <b>БЛОК: Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся</b> |  |
| <b>Раздел Создание изделий из текстильных и поделочных материалов, 37 часов</b>                     |  |
| 5   | <b>Элементы материаловедения, 5 часов</b><br>Натуральные волокна растительного и животного происхождения.<br>Свойства волокон<br>Определение волокнистого состава хлопчато-бумажных и льняных тканей<br>Пряжа. Прядение и производство тканей. Нити основы и утка.<br>Определение лицевой и изнаночной стороны ткани, долевой и поперечной нити в ткани. Самостоятельная работа.   |
| 5   | <b>Элементы машиноведения, 5 часов</b><br>Швейная машина. История создания швейной машины. Устройство бытовой швейной машины. Механизмы преобразования<br>Регуляторы универсальной швейной машины. Заправка верхней и нижней нити машины. Регулировка машинной строчки ТБ при работе на швейной машине.<br>Начало работы на швейной машине. Организация рабочего места<br>Приемы выполнения качественной машинной строчки. Уход за швейной машиной. Чистка, смазка<br>Устройство машинной иглы. Установка в швейную машину. Подбор толщины нитей, иглы в зависимости от вида ткани |

|   |   |
|---|---|
| 4   | <b>Ручные и машинные швы, 4 часа</b><br>Ручные и машинные швы: соединительные (стачной). Технология выполнения.   |
|   | Ручные и машинные швы: краевые (шов в подгибку). Технология выполнения  |
|   | Ручные и Машинные швы: накладной шов. Технология выполнения   |
|   | Влажно-тепловая обработка (ВТО). Техника безопасности при выполнении ВТО  |
| 6   | <b>Конструирование и моделирование, 6 часов</b><br>Чтение чертежа фартука.  |
|   | Измерение фигуры человека. Снятие мерок.  |
|   | Построение основы чертежа фартука Масштаб (М 1:4)   |
|   | Способы моделирования. Моделирование фартука  |
|   | Описание модели фартука. Эскиз рабочего и нарядного фартуков  |
|   | Подготовка выкройки фартука. Подготовка к раскрою ткани. Способы раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка и ворса.  |
|   | (4) <b>Проектная деятельность, 4 из 10 часов.</b><br>Создание фартука по своему замыслу.  |
| 12  | Проектная деятельность. Построения чертежа в натуральную величину. Расчет количества ткани.   |
|   | Проектная деятельность. Разработка документации. Последовательность пошива фартука. Моделирование.  |
|   | Проектная деятельность.   |
|   | Этапы выполнения творческого проекта. Технологическая карта.  |
|   | <b>Технология изготовления швейных изделий, 12 часов</b><br>Раскрой изделия. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань   |
|   | Обработка бретелей.   |
|   | Обработка нагрудника фартука. Соединение бретелей с нагрудником по меткам.  |
|   | Виды накладных карманов.  |
|   | Обработка накладного кармана  |
|   | Способы обработки нижнего и боковых срезов нижней части фартука (полотнище)   |
|   | Практическая работа. Обработка нижнего и боковых срезов нижней части фартука (полотнище)  |
|   | Соединение нагрудника с полотнищем фартука. Обработка пояса фартука   |
|   | Соединение карманов с полотнищем фартука.   |
|   | Окончательная Влажно-тепловая обработка и отделка швейного изделия (фартука).   |
| Контроль готового изделия качества Самоконтроль и оценка готового изделия |   |
| Резервный час   |   |
| (3)   | <b>Проектная деятельность, 3 из 10 часов</b><br>Этапы выполнения творческого проекта. Пошив фартука   |
|   | Проектная деятельность. Этапы выполнения творческого проекта. Пошив фартука   |
|   | Итоговый урок по теме   |
| 5   | <b>Рукоделие. Художественные ремесла, 5 часов</b><br>Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Традиции края в вышивке. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой |
|   | Подготовка к вышивке. Организация рабочего места для вышивания. Подбор игл, пасмы, ткани. Способы закрепления мулине на ткани.  |
|   | Технология выполнения простейших ручных швов.   |
|   | Технология выполнения простейших ручных швов  |
|   | Законы восприятия цвета. Отделка вышивкой деталей фартука.  |

| <b>Раздел Кулинария, 15 часов</b>   |  |
|---|--|
| 1   | <b>Физиология питания, 1 час</b><br>Процесс пищеварения. Витамины, их содержание в продуктах   |
| 2   | <b>Санитария и гигиена, 2 часа</b><br>Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Пищевые отравления и меры их предупреждения<br>Кухонная и столовая посуда и уход за ней. Правила безопасной работы при приготовлении пищи.   |
| 2   | <b>Сервировка стола к завтраку. Этикет, 2 часа</b><br>Салфетка - элемент сервировки стола  |
| 8   | <b>Технология приготовления пищи, 8 часов</b><br>Приготовление бутербродов и горячих напитков, их виды. Технология приготовления.<br>Приготовление бутербродов и горячих напитков<br>Блюда из яиц. Технология приготовления.<br>Приготовление блюд из яиц.<br>Овощи в питании человека, их классификация.<br>Механическая обработка овощей. Виды нарезки. Технология приготовления блюд из сырых овощей.<br>Технология приготовления блюд из варёных овощей. Оформление блюд<br>Приготовление блюд из варёных овощей. Оформление блюд. |
| 1   | Заготовка продуктов. Способы сохранения продуктов. Технология замораживания продуктов  |
| 1   | Творческий проект «Сохраним витамины в ягодах, фруктах, овощах»  |
| <b>Творческие проекты, 10 часов</b>   |  |
| 4+3+3   | <b>Творческие проекты, 3 из 10 часов</b><br>Подготовка к презентации и защите проекта  |
|   | Презентация и защита проекта   |
|   | Подведение итогов работы над проектом. Анализ деятельности   |
| <b>БЛОК: Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития</b> |  |
| <b>Раздел Технология ведения дома, 4 часа</b>   |  |
| 4   | <b>Интерьер кухни, 4 часа</b><br>Интерьер кухни, столовой. Виды планировки.<br>Обрудование кухни<br>Планирование интерьера кухни<br>Прихватки, панно в оформлении интерьера кухни, столовой  |
| <b>Блок: Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения</b>   |  |
| 3   | Производство материалов на предприятиях региона проживания обучающихся   |
|   | Производство продуктов питания на предприятиях региона проживания обучающихся. Занятость сельского населения. Развитие фермерства в районе проживания  |
|   | Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях региона, рабочие места и их функции.   |
| <b>Итого: 70 часов</b>  |  |

## Учебный предмет «Технология», 7 класс

| Кол-во часов  | Тема  |
|---|---|
| <b>Вводный, 1 час</b>   |   |
| 1   | <b>Введение.</b><br>Курс «Технология» Цели, задачи на учебный год. Требования техники безопасности. Правила поведения в мастерской. Санитарно-гигиенические нормы и требования.   |
| <b>БЛОК: Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся</b> |   |
| <b>Творческие проекты, 4 из 10 часов</b>  |   |
| (4)   | Этапы работы над проектом. Выбор темы проекта. Обоснование  |
|   | Составление технологической карты   |
|   | Выбор материалов. Расчет себестоимости  |
|   | Составление проекта. Разработка документации. Разработка этапов   |
| <b>Кулинария, 16ч.</b>  |   |
| 2<br><br>10   | <b>Физиология питания 2 ч.</b><br>Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека.  |
|   | Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.  |
|   | <b>Технология приготовления пищи – 10 ч.</b><br>Изделия из дрожжевого и песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей.  |
|   | Технология выпечки изделий из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста. Техника безопасности при выполнении кулинарных работ.  |
|   | Технология выпечки изделий песочного теста.   |
|   | Приготовление блинчиков с начинкой  |
|   | Приготовление печенья из песочного теста  |
|   | Технология выпечки изделий из дрожжевого теста  |
|   | Технология выпечки кулинарных изделий из бисквитного теста  |
|   | Виды начинок и украшений для изделий из теста.  |
| 2<br><br>2  | Пельмени и вареники. Состав теста. Инструменты для раскатки теста. Способы защипывания краев пельменей и вареников. Правила варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.   |
|   | <b>Сладкие блюда и десерты -2ч.</b><br>Десертные блюда. Технологическая схема приготовления киселей, желе, компота<br>Технология приготовления киселей, компота, желе и муссов. Особенности приготовления пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. |
|   | Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами.<br>Творческая работа   |
| 2   | <b>Заготовка продуктов – 2 ч.</b><br>Консервирование ягод, фруктов и плодов. Приготовление варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра в зависимости от предварительной подготовки пло-  |

|  |   |
|--|---|
|  | <p>дов и способа варки. Сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Способы определения готовности варенья.</p> <p>Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).</p> <p>Обобщение по теме "Кулинария"</p>  |
| <b>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов, 37 часов</b> |   |
| 4  | <p><b>Элементы материаловедения – 4ч.</b><br/>Химические волокна. Классификация. Технология производства и свойства искусственных волокон и тканей из них</p> <p>Лабораторная работа. Исследование волокнистого состав тканей из натуральных и химических волокон</p> <p>Сложные переплетения нитей в тканях: Мелкоузорчатые переплетения. Производные полотняного, саржевого, атласного переплетений Зависимость свойств ткани от вида переплетения. Уход за изделиями из искусственных волокон.</p> <p>Обобщение по теме материаловедение Тест по материаловедению</p>  |
| 2  | <p><b>Элементы машиноведения -2 ч.</b><br/>Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин Наладка и уход за швейной машиной. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Средства малой механизации</p> <p>Простая и сложная зигзагообразная строчка. Обмётывание петель. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий.</p>   |
| 6  | <p><b>Конструирование и моделирование – 6 часов</b><br/>Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Зрительные иллюзии в одежде. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов. Снятие мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом и брюк.</p> <p>Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам</p> <p>Моделирование основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом</p> <p>Последовательность построения чертежа воротников в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.</p> <p>Последовательность построения чертежа воротников в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.</p> <p>Последовательность построения основы брюк в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.</p> <p>Построение основы брюк (завершение). Особенности моделирования брюк</p> |
| 14   | <p><b>Технология изготовления плечевого швейного изделия – 14 ч.</b><br/>Особенности раскладки выкройки на ткани с направленным рисунком. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань.</p> <p>Раскрой изделия. Правила и последовательность раскроя швейного изделия</p> <p>Подготовка и проведение первой примерки выявление и исправление дефектов изделия.</p> <p>Обработка деталей кроя.</p> <p>Обработка плечевых срезов, притачивание кулиски.</p> <p>Способы обработки проймы, горловины. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой и косой бейкой.</p> <p>Способы обработки проймы, горловины. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой и косой бейкой.</p> <p>Способы обработки застежек</p> <p>Способы обработки застежек.</p>   |

|   |   |
|---|---|
| 9   | Обработка средних и шаговых швов брюк.  |
|   | Способы обработки верхнего среза брюк притачным поясом.   |
|   | Способы обработки верхнего среза брюк притачным поясом.   |
|   | Сборка изделия.   |
|   | Режимы ВТО изделий из тканей с синтетическими волокнами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия   |
|   | Творческие проекты (4 часа)   |
|   | Практический этап. Изготовление швейного изделия по проекту   |
|   | <b>Рукоделие. Художественные ремесла – 9 ч.</b>   |
|   | Вязание крючком. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе.   |
|   | Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора.   |
|   | Определение количества петель и ниток. Технология выполнения различных петель.  |
|   | Набор петель крючком, воздушные петли. Вязание по кругу.  |
|   | Раппорт узора и его запись. Работа с журналами мод.   |
|   | Изготовление простых изделий в технике вязания(салфетки, игрушки)   |
| Макраме. Виды узлов макраме.  |   |
|   | Способы плетения.   |
|   | Изготовление пояса, тесьмы, шнура и др. способом плетения. Отделка пояса кистями, бисером, стеклярусом и т. п.  |
| 10<br>(4)+(4)+2   | <b>Творческие проекты, 10 часов</b>   |
| 2   | <b>Творческие проекты, 2 из 10 часов</b><br>Подготовка к презентации и защите проекта   |
|   | Презентация и защита проекта. Подведение итогов работы над проектом. Анализ деятельности  |
| <b>БЛОК: Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития</b> |   |
| <b>Технология ведения дома, 4 часа</b>  |   |
| 4   | <b>Эстетика и экология жилища – 4ч.</b><br>Общие сведения из истории интерьера, национальные традиции. Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты.  |
|   | Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий.   |
|   | Роль освещения в интерьере. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.  |
|   | Современная бытовая техника с учетом потребностей и доходов семьи. Правила пользования бытовой техникой.  |
| <b>Электротехнические работы, 2 часа</b>  |   |
| 2   | <b>Электроосветительные и электронагревательные приборы -2ч.</b><br>Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Пути экономии электрической энергии. Гальванические источники тока, их сравнительные характеристики и область применения. |
|   | Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области применения. Использование коллекторных электродвигателей в бытовой технике. Схемы подключения коллекторного двигателя к источнику тока   |
| <b>Блок: Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения</b>   |   |
| 1   | Образование. Система профильного обучения. Урал. Наука и искусство. Творчество как самовыражение.   |

|                 |  |
|-----------------|--|
| 1               | Цикл жизни профессии. Стратегии профессиональной карьеры. Концепции «обучения для жизни» и «обучения через всю жизнь». |
| Итого: 70 часов |  |

### Учебный предмет «Технология» 8 класс

| Кол-во часов  | Тема  |
|---|---|
| <b>Вводный, 1 час</b>   |   |
| 1   | Курс «Технология». Цели, задачи на учебный год. Требования техники безопасности. Правила поведения в мастерской. Санитарно-гигиенические нормы и требования.  |
| <b>Технология ведения дома, 7 часов</b>   |   |
| 7   | <b>Семейная экономика – 7ч.</b>   |
|   | 1. Семейное хозяйство. Потребности семьи.   |
|   | 2. Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. (планирование расходов). Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи.             |
|   | 3. Товары и покупки Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита.<br>Выбор способа совершения покупки. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины. Потребительский кредит. |
|   | 4. Семейное дело. Предпринимательство   |
|   | 5. Составление бизнес-плана семейной фирмы  |
|   | 6. Затраты на ремонт помещений. Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам. Определение гармоничного соответствия вида плинтусов, карнизов и т. п. стилю интерьера.  |
|   | 7. Уход за одеждой и обувью   |
| <b>БЛОК: Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся</b> |   |
| <b>Кулинария, 9ч.</b>   |   |
| 2   | <b>Физиология питания 2 ч.</b>  |
|   | 1. Виды питания. Пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов. Факторы, влияющие на обмен веществ. Калорийность пищи. Вредное влияние курения и алкоголя на организм человека.                             |
|   | 2. Составление меню для подростка на 1 день.  |
| 7   | <b>Технология приготовления пищи, 7 часов</b>   |
| (1)   | Блюда из птицы  |
| (1)   | Блюда национальной кухни (на примере первых блюд)   |
| (1)   | Сервировка стола к обеду  |
| (3)   | Практическая работа Приготовление блюда из курицы(3ч.)  |
| (1)   | Упаковка пищевых продуктов и товаров. Изучение подлинности товара по штрихкоду  |
| <b>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов, 7 часов</b>                             |   |

|   |  |
|---|--|
| 7   | <p><b>Конструирование и моделирование одежды 7ч.</b><br/> Краткие сведения из истории одежды. Мода XIX-XX вв. Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды. Фигура человека и ее измерение. Общие сведения о строении фигуры человека. Мерки, необходимые для построения чертежа плечевого изделия. Техники проектирования, конструирования, моделирования.</p> |
|   | Построение чертежа основы швейного изделия в рабочей тетради в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий (плечевых).   |
|   | Построение чертежей одношовного и двухшовного втачных рукавов и воротников различных конструкций   |
|   | Способы моделирования рукавов и цельнокроеных воротников. Виды рукавов и воротников  |
|   | Способы моделирования рукавов и цельнокроеных воротников. Виды рукавов и воротников  |
|   | Как работать с выкройками из журналов моделей одежды   |
|   | Способы раскладки выкройки с учетом припусков на швы в зависимости от ширины ткани, направления рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка и правила раскроя ткани   |
| <b>Творческие проекты, 5 часов</b>  |  |
| 4   | Проект «День рождения». Разработка проекта   |
| 1   | Презентация и защита проекта   |
| <b>БЛОК: Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития, 3 часа</b> |  |
| 1   | Современная индустрия питания, в том числе в регионе проживания и перспективы её развития  |
| 1   | Актуальные и перспективные технологии транспорта. Транспортная логистика района проживания. Выявления транспортной логистики населенного пункта  |
| 1   | Социальные технологии  |
| <b>Блок: Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения</b>           |  |
| 1   | Понятие трудового ресурса, рынка труда. Характеристика современного рынка труда. Предпринимательство.  |
| 2   | Финансово-экономические проблемы. Экологоэкономические проблемы. Влияние транспорта на окружающую среду. Организация транспорта людей и грузов в регионе проживания обучающихся, спектр профессий  |
|   | Итого: 35 часов  |