

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Ершовская средняя общеобразовательная школа»  
Камбарского района Удмуртской Республики

«СОГЛАСОВАНО»  
Заместитель директора по УВР  
МБОУ «ЕСОШ»  
 / Т.А.Козлова/  
« 01 » сентября 2022



## Рабочая программа педагога Глазыриной Светланы Геннадьевны по технологии (девочки)

для 6 – 8 классов

Принята на заседании  
Педагогического Совета  
протокол № 2  
« 01 » сентября 2022

2022 – 2025 учебные годы

Примерная рабочая программа по технологии на уровне основного общего образования составлена на основе Требований к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования, представленных в Федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования, а также Примерной программы воспитания.

### **Пояснительная записка**

Данная программа по технологии основного общего образования разработана в соответствии с требованиями обновлённого Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (ФГОС ООО) и с учётом Примерной основной образовательной программы основного общего образования (ПООП ООО).

Фундаментальной задачей общего образования является освоение учащимися наиболее значимых аспектов реальности. К таким аспектам, несомненно, относится и преобразовательная деятельность человека.

Занятия продуктивной деятельностью закладывают основу для формирования у обучающихся социально-значимых практических умений и опыта преобразовательной творческой деятельности как предпосылки для успешной социализации личности школьника.

На уроках технологии ученики овладевают основами проектной деятельности, которая направлена на развитие творческих черт личности, коммуникабельности, чувства ответственности, умения искать и использовать информацию

### **Цели и задачи изучения предметной области «Технология»**

Основной целью освоения предметной области «Технология» является формирование технологической грамотности, глобальных компетенций, творческого мышления, необходимых для перехода к новым приоритетам научно-технологического развития Российской Федерации.

**Задачами курса технологии являются:**

овладение знаниями, умениями и опытом деятельности в предметной области «Технология» как необходимым компонентом общей культуры человека цифрового социума и актуальными для жизни в этом социуме технологиями;

овладение трудовыми умениями и необходимыми технологическими знаниями по преобразованию материи, энергии и информации в соответствии с поставленными целями, исходя из экономических, социальных, экологических, эстетических критериев, а также критериев личной и общественной безопасности;

формирование у обучающихся культуры проектной и

исследовательской деятельности, готовности к предложению и осуществлению новых технологических решений; формирование у обучающихся навыка использования в трудовой деятельности цифровых инструментов и программных сервисов, а также когнитивных инструментов и технологий; развитие умений оценивать свои профессиональные интересы и склонности в плане подготовки к будущей профессиональной деятельности, владение методиками оценки своих профессиональных предпочтений.

Как подчёркивается в Концепции преподавания предметной области «Технология», ведущей формой учебной деятельности, направленной на достижение поставленных целей, является проектная деятельность в полном цикле: от формулирования проблемы и постановки конкретной задачи до получения конкретных значимых результатов. Именно в процессе проектной деятельности достигается синтез многообразия аспектов образовательного процесса, включая личностные интересы обучающихся. При этом разработка и реализация проекта должна осуществляться в определённых масштабах, позволяющих реализовать исследовательскую деятельность и использовать знания, полученные обучающимися на других предметах.

### **Общая характеристика учебного предмета**

Основной методический принцип современного курса «Технология»: освоение сущности и структуры технологии идёт неразрывно с освоением процесса познания — построения и анализа разнообразных моделей.

Современный курс технологии построен по модульному принципу. Модульность — ведущий методический принцип построения содержания современных учебных курсов. Она создаёт инструмент реализации в обучении индивидуальных образовательных траекторий, что является основополагающим принципом построения общеобразовательного курса технологии.

В соответствии с целями содержание предметной области «Технология» выстроено в модульной структуре, обеспечивая получение заявленных образовательным стандартом результатов.

### **Место учебного предмета «Технология» в учебном плане**

Освоение предметной области «Технология» в основной школе осуществляется в 5—9 классах из расчёта: в 5—8 классах — 2 часа в неделю, в 9 классе 1 час в неделю.

## **Содержание обучения**

### **5 класс**

#### **Модуль 1. Производство и технология**

##### **Раздел: Преобразовательная деятельность человека.**

Технологии вокруг нас. Алгоритмы и начала технологии. Преобразующая деятельность человека и технологии. Основы графической грамоты.

##### **Раздел 5. Технология домашнего хозяйства.**

Порядок и хаос как фундаментальные характеристики окружающего мира. Порядок в доме. Порядок на рабочем месте. Кухня. Мебель и бытовая техника, которая используется на кухне.

Понятие об интерьере. Основные вопросы планировки кухни. Оформление кухни. Планирование интерьера кухни (или столовой).

#### **Модуль 2. Технологии обработки пищевых продуктов, материалов**

##### **Раздел: Технология обработки пищевых продуктов**

Кухонная и столовая посуда. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне. Основы рационального питания. Пищевая промышленность. Основные сведения о пищевых продуктах. Основные способы кулинарной обработки пищевых продуктов. Технология приготовления блюд из яиц. Сервировка стола к завтраку. Технология приготовления бутербродов и горячих напитков. Значение овощей в питании человека.

##### **Раздел: Технологии получения и преобразования текстильных материалов**

Текстильные волокна. Производство ткани. Технологии выполнения ручных швейных операций. Основные приёмы влажно-тепловой обработки швейных изделий. Устройство и работа бытовой швейной машины. Технология выполнения машинных швов. Лоскутное шитьё. Изготовление наволочки на диванную подушку.

#### **Модуль 3. Технологии и искусство.**

##### **Раздел: Технологии художественно – прикладной обработки материалов**

Значение цвета в изделиях декоративно-прикладного творчества. Композиция. Орнамент. Вышивание. Технология выполнения отделки изделий вышивкой. Узелковый батик. Технологии отделки изделий в технике узелкового батика. Выполнение вышивки простыми швами. Изготовление набора салфеток в технике узелкового батика.

## **Модуль 5. Технологии творческой и опытнической деятельности**

**Варианты творческих работ:** Салфетка «Времена года», Панно «Времена года», Игрушка из лоскутов, Прихватка из лоскутов, Приготовление оригинальных бутербродов к праздничному столу, Приготовление легкого овощного салата на ужин, Панно или шейный платок, выполненный в технике ручной вышивки.

### **6 класс**

#### **Модуль 1. Современные технологии и перспективы их развития**

##### **Раздел. Основы проектной и графической грамоты»**

Основные составляющие практического задания и творческого проекта учащихся. Основные этапы выполнения практических заданий. Проектная деятельность. Творческий проект. Последовательность реализации творческого проекта «Изделие своими руками».

##### **Раздел: Технологии ведения дома**

Интерьер комнаты школьника. Технология «Умный дом».

Планирование интерьера комнаты

#### **Модуль 2. Технологии обработки пищевых продуктов, материалов**

##### **Раздел: Технологии обработки пищевых продуктов**

Основы рационального питания. Минеральные вещества. Технологии производства круп, бобовых и их кулинарной обработки. Технологии производства макаронных изделий и их кулинарной обработки. Технологии производства молока и его кулинарной обработки. Технология производства кисломолочных продуктов. Приготовление блюд из кисломолочных продуктов. Технология приготовления холодных десертов. Технология производства плодовоовощных консервов. Особенности приготовления пищи в походных условиях. Приготовление десертного блюда.

##### **Раздел: Технология обработки текстильных материалов**

Организация работы в швейной мастерской. Основное швейное оборудование, инструменты, приспособления. Основные приёмы работы на бытовой швейной машине. Приёмы выполнения основных утюжильных операций. Основные профессии швейного производства.

Оборудование текстильного производства. Прядение и ткачество. Основы материаловедения. Сырьё и процесс получения натуральных

волокон животного происхождения.

Основы технологии изготовления изделий из текстильных материалов.

Последовательность изготовления швейного изделия. Обработка деталей края. Контроль качества готового изделия.

Способы настила ткани. Раскладка выкройки на ткани. Раскрой ткани из натуральных волокон животного происхождения. Технология выполнения соединительных швов. Обработка срезов.

### **Модуль 3. Технологии и искусство.**

**Раздел: Технологии художественно-прикладной обработки материалов**

Художественная роспись тканей. Вязание крючком

Изготовление образцов, связанных крючком.

### **Модуль 5. Технологии творческой и опытнической деятельности**

**Раздел: Технологии творческой и опытнической деятельности**

Понятие проекта. Проект и алгоритм. Проект и технология. Виды проектов. Творческие проекты. Исследовательские проекты. Паспорт проекта. Этапы проектной деятельности. Инструменты работы над проектом. Компьютерная поддержка проектной деятельности.

*Варианты творческих проектов:* «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Приготовление воскресного семейного обеда», «Наряд для семейного обеда», «Вяжем аксессуары крючком», «Любимая вязаная игрушка» и др.

## **7 класс**

### **Модуль1. Современные технологии и перспективы их развития**

**Раздел: Основы дизайна и графической грамоты**

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

**Раздел: Современные и перспективные технологии**

Информационные технологии. Строительные и транспортные технологии.

**Раздел: Технологии домашнего хозяйства»**

Принципы и средства создания интерьера дома. Технологии ремонта жилых помещений. Оформление интерьера комнатными растениями. Выбор комнатных растений и уход за ними. Разработка дизайн - проекта комнаты.

## **Модуль 2. Технологии обработки пищевых продуктов, материалов**

### **Раздел: Технологии обработки пищевых продуктов**

Понятие о микроорганизмах. Рыбная промышленность. Технология обработки рыбы. Морепродукты. Рыбные консервы. Виды теста. Пищевые продукты, оборудование, инструменты и приспособления для приготовления теста. Приготовление дрожжевого теста. Технологии производства хлеба и хлебобулочных изделий. Продукция кондитерской промышленности. Технологии приготовления кондитерских изделий из различных видов теста. Технология приготовления теста для пельменей, вареников и домашней лапши.

Приготовление блюд из теста.

### **Раздел: Технологии получения и преобразования текстильных материалов**

Технология производства химических волокон. Свойства химических волокон и тканей из них. Образование челночного стежка. Приспособления малой механизации, применяемые при изготовлении швейных изделий. Из истории поясной одежды. Стиль в одежде. Иллюзии зрительного восприятия. Конструирование юбок. Построение чертежа и моделирование клиньевой юбки. Технологическая последовательность изготовления поясных изделий (на примере юбки). Изготовление поясного изделия.

## **Модуль 3. Технологии и искусство.**

### **Раздел: Технологии художественно-прикладной обработки материалов**

Вязание спицами. Макраме. Вязание спицами основных узоров. Закрывание петель последнего ряда. Изготовление шарфа в технике вязания спицами.

## **Модуль 4. Технологии творческой и опытнической деятельности**

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

Разработка и выполнение творческих проектов. Творческий проект «Юбка». Разработка и изготовление творческого проекта для оснащения школьных мастерских.

## **8 класс**

### **Модуль 1. Современные и перспективные технологии**

#### **Раздел: Современные и перспективные технологии**

Информация. Информационные технологии. Знакомство с профессиями: системный программист, прикладной программист. Лазерные и нанотехнологии. Биотехнологии и современные медицинские технологии. Знакомство с профессиями: инженер по лазерной технике и лазерным технологиям, нанотехнолог.

#### **Раздел: Семейная экономика**

Потребности человека. Минимальные и оптимальные потребности членов семьи. Планирование расходов семьи. Правила поведения при совершении покупок. Права потребителя и их защита. Подбор на основе анализа рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности: обоснование объектов или услуг, примерная оценка доходности предприятия.

#### **Раздел: Мир профессий.**

Профессии предметной области «Природа». Профессии предметной области «Техника». Профессии предметной области «Знак». Профессии предметной области «Человек». Цикл жизни профессии. Специальность. Квалификация. Основные типы профессий. Классы профессий. Отделы профессий. Группы профессий. Выполнение тестов

### **Модуль 2. Технологии обработки пищевых продуктов, материалов**

#### **Раздел: Технологии получения и преобразования текстильных материалов**

История костюма. Зрительные иллюзии в одежде. Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с рукавом. Конструирование и построение чертежа. Методы конструирования плечевых изделий. Построение чертежа воротника. Работа с готовыми выкройками в журналах мод и на дисках.

Изготовление изделия с цельнокроеным рукавом.

#### **Раздел: Технологии обработки пищевых продуктов**

Физиология питания. Расчет калорийности блюд. Мясная промышленность. Технологии обработки и приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы. Значение мяса и субпродуктов в питании человека. Механическая обработка мяса животных. Виды кулинарной обработки мяса. Производство колбас. Расчет

калорийности блюд. Блюда национальной кухни на примере первых блюд. Сервировка стола к обеду. Пищевые добавки. Упаковка пищевых продуктов и товаров. Современные технологии в производстве и упаковке пищевых продуктов. Приготовление блюда национальной кухни.

### **Модуль 3. Технологии и искусство.**

**Раздел: Технологии художественно-прикладной обработки материалов**

История валяния. Мокрое валяние и фелтинг — художественный войлок. Цвет в интерьере. Художественный войлок в интерьере. Аксессуары из цветов. Изготовление декоративного панно «Снегири». Изготовление декоративного панно «Зимняя сказка».

### **Модуль 4. Технологии творческой и опытнической деятельности**

**Раздел: Технологии творческой, проектной исследовательской деятельности**

Понятие проекта. Проект и алгоритм. Проект и технология. Виды проектов. Творческие проекты. Исследовательские проекты. Паспорт проекта. Этапы проектной деятельности. Инструменты работы над проектом. Компьютерная поддержка проектной деятельности.

## **ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ» НА УРОВНЕ ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

---

В соответствии с ФГОС в ходе изучения предмета «Технология» учащимся предполагается достижение совокупности основных личностных, метапредметных и предметных результатов.

### **Личностные результаты**

*Патриотическое воспитание:*

проявление интереса к истории и современному состоянию российской науки и технологии;

ценостное отношение к достижениям российских инженеров и учёных.

*Гражданское и духовно-нравственное воспитание:*

готовность к активному участию в обсуждении общественно значимых и этических проблем, связанных с современными технологиями, в особенности технологиями четвёртой промышленной революции;

осознание важности морально-этических принципов в деятельности, связанной с реализацией технологий;

освоение социальных норм и правил поведения, роли и формы социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества.

*Эстетическое воспитание:*

восприятие эстетических качеств предметов труда;

умение создавать эстетически значимые изделия из различных материалов.

*Ценности научного познания и практической деятельности:*

осознание ценности науки как фундамента технологий;

развитие интереса к исследовательской деятельности, реализации на практике достижений науки.

*Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия:*

осознание ценности безопасного образа жизни в современном технологическом мире, важности правил безопасной работы с инструментами;

умение распознавать информационные угрозы и осуществлять защиту личности от этих угроз.

*Трудовое воспитание:*

активное участие в решении возникающих практических задач из различных областей;

умение ориентироваться в мире современных профессий.

*Экологическое воспитание:*

воспитание бережного отношения к окружающей среде, понимание необходимости соблюдения баланса между природой и техносферой;

осознание пределов преобразовательной деятельности человека.

**Метапредметные результаты**

Освоение содержания предмета «Технология» в основной школе способствует достижению метапредметных результатов, в том числе:  
**Овладение универсальными познавательными действиями**

*Базовые логические действия:*

устанавливать существенный признак классификации, основание для обобщения и сравнения;

выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых фактах, данных и наблюдениях, относящихся к внешнему миру;

выявлять причинно-следственные связи при изучении природных явлений и процессов, а также процессов, происходящих в техносфере; самостоятельно выбирать способ решения поставленной задачи, используя для этого необходимые материалы, инструменты и

технологии.

*Базовые исследовательские действия:*

использовать вопросы как исследовательский инструмент познания;

формировать запросы к информационной системе с целью получения необходимой информации;

оценивать полноту, достоверность и актуальность полученной информации;

опытным путём изучать свойства различных материалов;

овладевать навыками измерения величин с помощью измерительных инструментов, оценивать погрешность измерения, уметь осуществлять арифметические действия с приближёнными величинами;

строить и оценивать модели объектов, явлений и процессов;

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

*Работа с информацией:*

выбирать форму представления информации в зависимости от поставленной задачи;

понимать различие между данными, информацией и знаниями;

владеть начальными навыками работы с «большими данными»

*Овладение универсальными учебными регулятивными действиями*

*Самоорганизация:*

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

уметь соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;

делать выбор и брать ответственность за решение.

*Самоконтроль (рефлексия):*

давать адекватную оценку ситуации и предлагать план её изменения;

объяснять причины достижения (не достижения) результатов преобразовательной деятельности;

вносить необходимые коррективы в деятельность по решению задачи или по осуществлению проекта;

оценивать соответствие результата цели и условиям и при необходимости корректировать цель и процесс её достижения.

### ***Овладение универсальными коммуникативными действиями.***

#### ***Общение:***

в ходе обсуждения учебного материала, планирования и осуществления учебного проекта;

в рамках публичного представления результатов проектной деятельности;

в ходе общения с представителями других культур, в частности в социальных сетях.

#### ***Совместная деятельность:***

понимать и использовать преимущества командной работы при реализации учебного проекта;

понимать необходимость выработки знаково-символических средств как необходимого условия успешной проектной деятельности;

уметь адекватно интерпретировать высказывания собеседника — участника совместной деятельности;

владеть навыками отстаивания своей точки зрения, используя при этом законы логики;

### **Предметные результаты**

По завершении обучения учащийся должен иметь сформированные образовательные результаты, соотнесённые с каждым из модулей.

#### **Модуль «Производство и технология»**

характеризовать роль техники и технологий для прогрессивного развития общества;

характеризовать роль техники и технологий в цифровом социуме;

выявлять причины и последствия развития техники и технологий;

характеризовать виды современных технологий и определять перспективы их развития;

уметь строить учебную и практическую деятельность в соответствии со структурой технологии: этапами, операциями, действиями;

научиться конструировать, оценивать и использовать модели в познавательной и практической деятельности;

организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности;

соблюдать правила безопасности;

уметь создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и производственных задач;

получить возможность научиться коллективно решать задачи с использованием облачных сервисов;

#### 7- 9 классы

перечислять и характеризовать виды современных технологий;  
применять технологии для решения возникающих задач;  
овладеть методами учебной, исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, проектирования, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий;  
приводить примеры не только функциональных, но и эстетичных промышленных изделий;  
овладеть информационно-когнитивными технологиями преобразования данных в информацию и информации в знание;  
перечислять инструменты и оборудование, используемое при обработке различных материалов (полимеров, текстиля, сельскохозяйственной продукции, продуктов питания);  
оценивать условия применимости технологии с позиций экологической защищённости;  
анализировать значимые для конкретного человека потребности;  
перечислять и характеризовать продукты питания;  
перечислять виды и названия народных промыслов и ремёсел;  
анализировать использование нанотехнологий в различных областях;

#### **Модуль «Технология обработки материалов и пищевых продуктов»**

характеризовать познавательную и преобразовательную деятельность человека;

соблюдать правила безопасности;

организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности;

классифицировать и характеризовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование;

активно использовать знания, полученные при изучении других учебных предметов, и сформированные универсальные учебные действия;

использовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование;

выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, технологического оборудования;

правильно хранить пищевые продукты;

осуществлять механическую и тепловую обработку пищевых

продуктов, сохраняя их пищевую ценность;  
осуществлять доступными средствами контроль качества блюда  
проектировать интерьер помещения с использованием  
программных сервисов;

составлять последовательность выполнения технологических  
операций для изготовления швейных изделий;

строить чертежи простых швейных изделий;

выбирать материалы, инструменты и оборудование для  
выполнения швейных работ;

выполнять художественное оформление швейных изделий;

#### 7- 9 классы

освоить основные этапы создания проектов от идеи до презентации  
и использования полученных результатов;

научиться использовать программные сервисы для поддержки  
проектной деятельности;

проводить необходимые опыты по исследованию свойств материалов;

выбирать инструменты и оборудование, необходимые для  
изготовления выбранного изделия по данной технологии;

применять технологии механической обработки конструкционных  
материалов;

осуществлять доступными средствами контроль качества  
изготавливаемого изделия, находить и устранять допущенные  
дефекты;

классифицировать виды и назначение методов получения и  
преобразования конструкционных и текстильных материалов;

готовить кулинарные блюда в соответствии с известными  
технологиями;

выполнять декоративно-прикладную обработку материалов;

выполнять художественное оформление изделий;

строить чертежи швейных изделий;

выбирать материалы, инструменты и оборудование для  
выполнения швейных работ;

применять основные приёмы и навыки решения изобретательских  
задач;

презентовать изделие (продукт);

характеризовать мир профессий, связанных с изучаемыми  
технологиями, их востребованность на рынке труда;

## **Тематическое планирование**

5 класс (68 часов)

### **Модуль1. Производство и технология**

#### **Раздел: Преобразовательная деятельность человека**

##### **Основное содержание по темам:**

Познание и преобразование внешнего мира — основные виды человеческой деятельности. Как человек познаёт и преобразует мир. Алгоритмы и первоначальные представления о технологии. Свойства алгоритмов, основное свойство алгоритма, исполнители алгоритмов.

##### **Основные виды учебной деятельности:**

Называть основные этапы разработки учебного и коллективного школьного проекта. Различать учебное и промышленное проектирование различной продукции. Анализировать основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии. Приводить произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта. Выполнять поиск (в Интернете и других источниках информации) возможной темы учебного проекта. Осуществлять сохранение информации в формах описаний, схем, эскизов, фотографий. Вычерчивать эскизы или технические рисунки деталей из конструкционных материалов. Знакомиться с профессией инженера-конструктора

##### **Учет программы воспитания:**

установление доверительных отношений между учителем и учениками, способствующих позитивному восприятию учащимися требований и просьб учителя. Привлечению их внимания к обсуждаемой на уроке информации, активизации их познавательной деятельности, использование занимательных элементов; инициирование и поддержка исследовательской деятельности школьников в рамках реализации ими индивидуальных проектов, что даст учащимся возможность приобрести навык самостоятельного решения теоретической проблемы.

<b>№ урока</b>	<b>Тема урока</b>	<b>ЭОР</b>	<b>Практическая часть</b>
1	Преобразующая деятельность человека и	Презентация: Преобразующая	Знакомство с

	технологии	деятельность человека и технологии	оборудованием швейной мастерской
2	Проектная деятельность и проектная культура	Презентация: Алгоритм выполнения творческого проекта.	Творческий проект. Последовательность реализации творческого проекта
3	Проектная деятельность и проектная культура		
4	Основы графической грамоты	Презентация: Основы	Выполнение эскиза рамки
5	Основы графической грамоты	графической грамоты	круглого карманного зеркала без крышки
6	Основы графической грамоты		

### **Раздел. Технологии домашнего хозяйства**

#### **Основное содержание по темам:**

Порядок и хаос. Порядок в доме. Компьютерные программы проектирования жилища.

#### **Основные виды учебной деятельности:**

осуществлять поиск и презентацию информации по истории интерьера народов мира;

выполнять эскизы интерьера кухни, столовой, кухни-столовой, элементов декоративного оформления столовой;

#### **Учет программы воспитания:**

одноклассниками, дающего школьникам социально значимый опыт сотрудничества и взаимной помощи; инициирование и поддержка исследовательской деятельности школьников в рамках реализации.

№ урока	Тема урока	ЭОР	Практическая часть
7	Понятие об интерьере. Основные варианты планировки кухни	Презентация «Интерьер кухни,	Знакомство с требованиями к интерьеру
8	Понятие об интерьере. Основные		

	варианты планировки кухни	столовой»	
9	Планирование интерьера кухни	Презентация « Виды планировки кухни».	изготавливать макет кухни, столовой (по выбору)
10	Планирование интерьера кухни		
11	Планирование интерьера кухни		
12	Планирование интерьера кухни		

## **Модуль 2. «Технологии обработки материалов, пищевых продуктов»**

### **Раздел: Технологии получения и преобразования текстильных материалов**

#### **Основное содержание по темам:**

Сырьё и материалы как основы производства. Текстильные волокна. Производство ткани. Технологии выполнения ручных швейных операций. Основные приёмы влажно-тепловой обработки швейных изделий. Швейные машины. Устройство и работа бытовой швейной машины. Технология выполнения машинных швов. Лоскутное шитьё.

#### **Основные виды учебной деятельности:**

Составлять коллекции тканей, нетканых материалов. Определять направление долевой нити в ткани, лицевую и изнаночную стороны ткани, виды переплетения нитей в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, нетканых материалов, ниток, тесьмы, лент по коллекциям, различные виды техники лоскутного шитья, способы обработки срезов лоскутного изделия. Анализировать прочность окраски тканей, наиболее удачные работы. Строить чертеж швейного изделия, выкроек для образцов швов в натуральную величину по меркам или по заданным размерам. Выполнять экономную раскладку выкройки на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани, обмеловку с учётом припусков на швы, раскрой деталей швейного изделия, влажно-тепловую обработку образца ручных работ; Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги, образцы лоскутных узоров. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Контролировать качество выполняемой работы;

**Учет программы воспитания:**

организация их работы с получаемой на уроке социально значимой информацией – инициирование ее обсуждения, высказывания учащимися своего мнения по ее поводу, выработки своего к ней отношения; использование воспитательных возможностей содержания учебного предмета через демонстрацию

<b>№ урока</b>	<b>Тема урока</b>	<b>ЭОР</b>	<b>Практическая часть</b>
13	Текстильное волокно		
14	Текстильное волокно	Презентация: Классификация текстильных волокон.	Определение натуральных волокон ткани животного и растительного происхождения
15	Производство ткани	Видеоролик: Производство текстильных материалов.	Определение в ткани направление нитей основы и утка. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани
16	Производство ткани		
17	Технология выполнения ручных швейных операций.		
18	Технология выполнения ручных швейных операций.	Видеоролик: Терминология ручных швейных и утюжильных работ.	Выполнение образцов ручных строчек прямыми стежками
19	Ниточное соединение деталей		
20	Ниточное соединение деталей		
21	Основные приемы ВТО швейного изделия		Проводить влажно-тепловую обработку образца ручных работ
22	Ручные работы. Пришивание пуговиц	Презентация: Пришивание пуговиц.	Закрепление нити несколькими стежками на одном месте.

23	Ручные работы. Пришивание пуговиц		
24	Швейные машины. Устройство и работа бытовой швейной машины	Презентация: Швейные машины.	Подготовка швейной машины к работе. Заправка верхней и нижней нитей.
25	Швейные машины. Устройство и работа бытовой швейной машины		
26	Технология выполнения машинных швов	Презентация: Основные виды машинных швов	Выполнение образцов машинных швов
27	Технология выполнения машинных швов		
28	Технология выполнения машинных швов		
29	Технология выполнения машинных швов		
30	Лоскутное шитье. Чудеса из лоскутков	Видеоролик: «Удивительное лоскутное творчество. Техника лоскутного шитья».	Изготовление наволочки на диванную подушку
31	Лоскутное шитье. Чудеса из лоскутков		
32	Лоскутное шитье. Чудеса из лоскутков		
33	Лоскутное шитье. Чудеса из лоскутков		

34	Лоскунное шитье. Чудеса из лоскутков		
35	Лоскунное шитье. Чудеса из лоскутков		
36	Лоскунное шитье. Чудеса из лоскутков		

## **Раздел 2. Технологии обработки пищевых продуктов**

### **Основное содержание по темам:**

Отрасли и перспективы развития пищевой промышленности.

Организация производства пищевых продуктов. Меню праздничного стола и здоровое питание человека. Основные способы и приёмы обработки продуктов на предприятиях общественного питания. Современные технологии обработки пищевых продуктов, тенденции их развития. Влияние развития производства на изменение трудовых функций работников.

### **Основные виды учебной деятельности:**

характеризовать основные пищевые продукты;

называть основные кухонные инструменты;

определять сохранность пищевых продуктов;

точно следовать технологическому процессу приготовления пищи, соблюдать температурный режим;

осуществлять первую помощь при пищевых отравлениях;

соблюдать технику безопасности при работе с электрическими кухонными инструментами

### **Учет программы воспитания:**

иницирование и поддержка исследовательской деятельности учащихся в рамках реализации ими индивидуальных работ; применение на уроке включение в урок игровых процедур, которые помогают поддержать мотивацию детей к получению знаний, налаживанию позитивных межличностных отношений в классе, помогают установлению доброжелательной атмосферы во время урока.

<b>№ урока</b>	<b>Тема урока</b>	<b>ЭОР</b>	<b>Практическая часть</b>
37	Кухонная и столовая посуда. Правила санитарии и гигиены на кухне.	Презентация : «Санитария и гигиена на кухне»	Сообщение об истории производства посуды.
38	Кухонная и столовая посуда. Правила санитарии и гигиены на кухне.		
39	Основы рационального питания	Онлайн презентация: «Рациональное питание».	Составление индивидуального режима питания
40	Пищевая промышленность.	Видеоролик «Пищевая промышленность»	Знакомство с профессиями повара и кулинара
41	Основные способы кулинарной обработки пищевых продуктов.	Презентация "Технология обработки пищевых продуктов"	
42	Приготовление блюд из яиц.	Презентация «Блюда из яиц»	Определение свежести яиц.
43	Технология приготовления бутербродов и горячих напитков.	Презентация «Бутерброды и горячие напитки»	Приготовление и оформление бутербродов.
44	Технология приготовления бутербродов и горячих напитков.		
45	Технология приготовления бутербродов и горячих напитков.		
46	Значение овощей в питании человека.	Презентация « Овощи в питании человека»	Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.
47	Значение овощей в питании человека.		
48	Приготовление завтрака. Сервировка	Презентация «Сервировка	Разработка меню завтрака.

	стола к завтраку	стола к завтраку»	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток
49	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку		

### **Модуль 3. Технологии и искусство**

#### **Раздел: Технологии художественно – прикладной обработки материалов**

##### **Основное содержание по темам:**

Значение цвета в изделиях декоративно-прикладного творчества. Композиция. Орнамент. Вышивание. Технология выполнения отделки изделий вышивкой. Узелковый батик. Технологии отделки изделий в технике узелкового батика

##### **Основные виды учебной деятельности:**

Определять региональный стиль вышивки по репродукциям и коллекциям. Распознавать общие изобразительные мотивы и их различие в вышивке, технологии различных видов росписи тканей: узелковый, «холодный», «горячий» батик и др. Разрабатывать эскизы;

Выполнять вышивание метки, монограммы стебельчатым швом, образцы счётных швов, вышивку по рисованному контуру. Подбирать рисунки для отделки вышивкой фартука, скатерти, салфетки; переводить рисунки на ткань различными способами. Оформлять салфетки в технике «узелковый батик»; систематизировать полученные знания;

##### **Учет программы воспитания:**

применение на уроке включение в урок игровых процедур, которые помогают поддержать мотивацию детей к получению знаний, налаживанию позитивных межличностных отношений в классе, помогают установлению доброжелательной атмосферы во время урока; развитие навыков сотрудничества, коммуникации, социальной ответственности.

№ урока	Тема урока	ЭОР	Практическая часть

50	Декоративно-прикладное искусство	Презентация «Художественные ремесла»	
51	Значение цвета в изделиях декоративно-прикладного творчества. Композиция. Орнамент.	Видеоролик «Орнамент как основа декоративного украшения»	Раскраска рисунков на фанере
52	Значение цвета в изделиях декоративно-прикладного творчества. Композиция.		
53	Вышивание	Видеоролик « Ручная народная вышивка»	Выполнение вышивки простыми швами
54	Вышивание	Презентация « ручная вышивка»	
55	Вышивание		
56	Вышивание		
57	Вышивание		
58	Вышивание		
59	Вышивание.		
60	Вышивание.		
61	Узелковый батик.		Изготовление набора салфеток в технике узелкового батика.
62	Узелковый батик.		
63	Узелковый батик.		

## Модуль 5. Технологии творческой и опытнической деятельности

### Раздел. Творческий проект

#### Основное содержание по темам:

Понятие проекта. Этапы проектной деятельности. Инструменты работы над проектом. Компьютерная

поддержка проектной деятельности. Технология изготовления. Анализ проекта.

**Основные виды учебной деятельности:**

Игрушка из лоскутов, Прихватка из лоскутов, Приготовление оригинальных бутербродов к праздничному столу, Панно или шейный платок, выполненный в технике ручной вышивки

**Учет программы воспитания:**

индивидуальных и групповых исследовательских проектов, что дает школьникам возможность приобрести навык самостоятельного решения теоретической проблемы, навык генерирования и оформления собственных идей, навык уважительного отношения к чужим идеям, оформленным в работах других исследователей, навык публичного выступления перед аудиторией, аргументирования и отстаивания своей точки зрения; создание гибкой среды обучения и воспитания с использованием гаджетов,

<b>№ урока</b>	<b>Тема урока</b>	<b>ЭОР</b>	<b>Практическая часть</b>
64	Проектная деятельность		
65	Проектная деятельность		
66	Проектная деятельность		
67	Проектная деятельность		
68	Защита проекта.	Презентация "Этапы выполнения творческого проекта"	«Планирование кухни-столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика» Защита проекта

**6 класс(68 часов)**

**Модуль 1. Современные технологии и перспективы их развития**

**Раздел: Основы проектной и графической грамоты**

**Основное содержание по темам:**

Основные составляющие учебного задания и учебного проекта. Основы графической грамоты. Сборочные чертежи

**Основные виды учебной деятельности:**

Называть основные этапы учебных практических заданий. Различать школьные учебные проекты и проекты, выполняемые на промышленных предприятиях. Характеризовать основные этапы школьного учебного проекта и уметь планировать каждый этап. Уметь разрабатывать и анализировать последовательность создания учебного проекта. Выполнять поиск (в Интернете и других источниках информации) планируемой темы учебного проекта, а также изучать и анализировать полученную информацию. Уметь сохранять полученную информацию в виде описаний, эскизов, рисунков, фотографий. Знакомиться с профессиями дизайнера и технолога.

**Учет программы воспитания:**

установление доверительных отношений между учителем и учениками, способствующих позитивному восприятию учащимися требований и просьб учителя, привлечению их внимания к обсуждаемой на уроке информации, активизации их познавательной деятельности, использование занимательных элементов; инициирование и поддержка исследовательской деятельности школьников в рамках реализации ими индивидуальных проектов, что даст учащимся возможность приобрести навык самостоятельного решения теоретической проблемы.

№ урока	Тема урока	ЭОР	Практическая часть
1	Основные составляющие практического задания учащихся	Видеоролик «Понятие, цели и задачи презентации»	Изделие своими руками
2	Основные составляющие практического задания учащихся		
3	Основные составляющие практического задания учащихся		
4	Основы графической грамоты.	Презентация «Элементы	

5	Основы графической грамоты.	графической грамоты на технологии»	
6	Основы графической грамоты.		

### **Раздел: Технологии ведения дома**

#### **Основное содержание по темам:**

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

#### **Основные виды учебной деятельности:**

Объяснять назначение интерьера, понятие технологии «умный дом». Называть и давать характеристику основных зон жилого помещения. Анализировать требования: санитарно-гигиенические, эргономические, эстетические и в соответствии с ними проводить анализ своей комнаты. Организовывать рабочее место школьника. Подбирать инструменты и материалы для уборки дома. Выбирать из предложенных вариантов уборки жилища наиболее оптимальные. Применять полученные знания для рационального размещения мебели и предметов интерьера. Сравнивать различные интерьеры. Обобщать и делать выводы

#### **Учет программы воспитания:**

установление доверительных отношений между учителем и учениками, способствующих позитивному восприятию учащимися требований и просьб учителя, привлечению их внимания к обсуждаемой на уроке информации, активизации их познавательной деятельности, использование занимательных элементов, применение на уроке групповой работы или работы в парах, которые учат школьников командной работе и взаимодействию с другими детьми; применение на уроке интерактивных форм работы учащихся: интеллектуальных игр, стимулирующих познавательную мотивацию школьников.

№ урока	Тема урока	ЭОР	Практическая часть

7	Интерьер комнаты школьника	презентация к уроку технологии "Интерьер комнаты школьника"	Планирование интерьера комнаты школьника
8	Интерьер комнаты школьника		
9	Технология «Умный дом»	Видеоролик «Умный дом»	Выполнение электронной презентации «Интерьер комнаты школьника».
10	Технология «Умный дом»		

## **Модуль 2. Технологии обработки пищевых продуктов, материалов**

### **Раздел: Технология обработки текстильных материалов**

#### **Основное содержание по темам:**

Основные приёмы работы на бытовой швейной машине. Приёмы выполнения основных утюжильных операций. Прядение и ткачество. Сырьё и процесс получения натуральных волокон животного происхождения. Основы технологии изготовления изделий из текстильных материалов. Ручные стежки и строчки. Способы настила ткани. Раскладка выкройки на ткани.

#### **Основные виды учебной деятельности:**

Анализировать свойства тканей из натуральных волокон, конструкции швейной машины, основные направления моды. Проводить поиск и презентацию информации о новых свойствах современных тканей, о разновидностях швейных машин. Распознавать виды тканей. Определять виды переплетения нитей в ткани. Выполнять простейшие переплетения, правила безопасных работ; поиск и презентацию информации о домах моды, о российских модельерах; снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений. Строить чертеж фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Осуществлять подготовку выкройки к раскрою; анализ конструкции фартука, раскладку выкроек на ткани, перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя, образцов поузловой обработки швейных изделий, стачивание деталей, отделочные работы.

#### **Учет программы воспитания:**

применение на уроке включение в урок игровых процедур, которые помогают поддержать мотивацию детей к

получению знаний, налаживанию позитивных межличностных отношений в классе, помогают установлению доброжелательной атмосферы во время урока; развитие навыков сотрудничества, коммуникации, социальной ответственности.

<b>№ уро ка</b>	<b>Тема урока</b>	<b>ЭОР</b>	<b>Практическая часть</b>
11	Производство тканей на основе натуральных волокон животного происхождения	Видеоролик «Натуральные волокна животного происхождения»	Изучение свойств текстильных материалов из волокон животного происхождения.
12	Производство тканей на основе натуральных волокон животного происхождения		
13	Свойства шерстяных и шелковых тканей		
14	Свойства шерстяных и шелковых тканей	Презентация "Натуральные волокна животного происхождения."	Определение волокнистого состава шерстяных и шелковых тканей
15	Ткацкие переплетения		
16	Ткацкие переплетения	Видеоролик «Виды ткацких переплетений»	Определение лицевой и изнаночной сторон тканей
17	История швейной машины		
18	Регуляторы швейной машины		
19	Уход за швейной машиной	Видеоролик «История создания швейной машины».	Регулирование качества машинной строчки
20	Основные этапы изготовления швейного изделия	Презентация «Этапы швейного производства»	Снятие мерок
21	Конструирование швейного изделия		
22	Конструирование швейного изделия	Презентация «Конструирование	Конструирование фартука

23	Построение основы чертежа швейного изделия	швейных изделий. Снятие мерок».	Построение чертежа основы фартука с нагрудником
24	Построение основы чертежа швейного изделия		
25	Моделирование швейного изделия	Презентация «Моделирование швейного изделия- фартук».	Моделирование фартука и изготовление выкройки
26	Моделирование швейного изделия		
27	Технология изготовления швейного изделия	Презентация « Этапы швейного производства»	Подготовка выкройки к раскрою Раскрой фартука
28	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука		
29	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука		
30	Обработка Раскрой фартука	Презентация «Обработка пояса фартука».	Пошив фартука
31	Обработка бретелей и деталей пояса фартука		
32	Подготовка обтачки для обработки верхнего среза фартука. Обработка нагрудника	Видеоролик « Обработка срезов фартука»	Подготовка обтачки. Обработка нагрудника
33	Подготовка обтачки для обработки верхнего среза фартука. Обработка нагрудника		
34	Обработка накладного кармана и	Презентация «	Обработка накладного

	соединение его с нижней частью фартука	Особенности обработки накладных карманов»	кармана. Соединение кармана с основной деталью фартука.
35	Обработка накладного кармана и соединение его с нижней частью фартука		
36	Обработка нижнего и боковых срезов нижней части фартука.	Видеоролик « Обработка срезов фартука»	Обработка нижнего и боковых срезов нижней части фартука
37	Обработка нижнего и боковых срезов нижней части фартука.		

### **Раздел: Технологии обработки пищевых продуктов**

#### **Основное содержание по темам:**

Продукты питания и их свойства (овощи, фрукты, мясо, рыба, хлебные и молочные изделия). Сохранность пищевых продуктов. Кухонное оборудование. Кухонные инструменты, в том числе электрические.

Технология приготовления пищи. Сервировка стола. Приготовление пищи в походных условиях. Утилизация бытовых и пищевых отходов в походных условиях. Основы здорового питания. Основные приёмы и способы обработки продуктов. Технология приготовления основных блюд. Основы здорового питания в походных условиях

#### **Основные виды учебной деятельности:**

характеризовать основные пищевые продукты. Называть основные кухонные инструменты. Называть блюда из различных национальных кухонь. Определять сохранность пищевых продуктов. Точно следовать технологическому процессу приготовления пищи, соблюдать температурный режим. Осуществлять первую помощь при пищевых отравлениях. Соблюдать технику безопасности при работе с электрическими кухонными инструментами

#### **Учет программы воспитания:**

инициирование и поддержка исследовательской деятельности учащихся в рамках реализации ими индивидуальных работ; применение на уроке включение в урок игровых процедур, которые помогают поддержать мотивацию детей к получению знаний, налаживанию позитивных межличностных отношений в

классе, помогают установлению доброжелательной атмосферы во время урока.

<b>№ уро ка</b>	<b>Тема урока</b>	<b>ЭОР</b>	<b>Практическая часть</b>
38	Основы рационального питания. Минеральные вещества	Видеоролик «Основы рационального питания. Минеральные вещества»	презентация о содержании в пищевых продуктах микроэлементов;
39	Основы рационального питания. Минеральные вещества		
40	Технологии производства круп, бобовых и их кулинарной обработки	Видеоролик «Крупы, и их пищевая ценность».	Рецепты приготовления и оформление блюд из круп, бобовых.
41	Технологии производства круп, бобовых и их кулинарной обработки	Видеоролик «Технологии производства макаронных изделий и приготовление блюд из них»	Рецепты приготовления кулинарного блюда из макаронных изделий
42	Технологии производства макаронных изделий и их кулинарной обработки		
43	Технологии производства молока и его кулинарной обработки	Видеоролик «Этапы производства молока».	Рецепты приготовления кулинарного блюда с молоком (по выбору)
44	Технологии производства молока и его кулинарной обработки		
45	Технология производства кисломолочных продуктов.	Видеоролик «Технология производства кисломолочных продуктов и приготовления блюд из них»	Приготовление блюд из кисломолочных продуктов
46	Технология производства кисломолочных продуктов.		

47	Технология приготовления холодных десертов	Презентация «Холодные десерты»	Приготовление десертного блюда
48	Технология приготовления холодных десертов		
49	Технология производства плодоовощных консервов	Видеоролик «Хранение и переработка плодоовощной продукции»	Заготовка овощей, фруктов или ягод
50	Особенности приготовления пищи в походных условиях	Видеоролик «Как приготовить пищу в походе».	приготовления пищи в походных условиях
51	Особенности приготовления пищи в походных условиях		

### Модуль 3. Технологии и искусство

#### Раздел: Технологии художественно-прикладной обработки материалов

##### Основное содержание по темам:

Вязаные изделия в современной моде. Материалы, инструменты, машины и автоматы для вязания. Виды крючков. Правила подбора в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Основные виды петель при вязании крючком: начальная петля, воздушная петля, цепочка воздушных петель, соединительный столбик, столбик без накида, столбик с накидом. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу. Основное кольцо, способы вязания по кругу: по спирали, кругами. Особенности вязания плоских и объемных форм. Особенности ажурного вязания по кругу. Смена ниток в многоцветном вязании крючком. Использование мотива «бабушкин квадрат» в изготовлении трикотажных изделий.

**Основные виды учебной деятельности:**

Разрабатывать эскизы костюма, платья, блузки, в художественном оформлении которых присутствуют роспись тканей и вязание крючком. Подбирать материалы и инструменты, выполнять экономическое и экологическое обоснование для творческих проектов. Строить статичную, динамичную, симметричную и асимметричную композиции. Зарисовывать природные мотивы с натуры и их стилизацию; Организовывать рабочее место; Создавать композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике свободной росписи по ткани; Подбирать материалы и инструменты для вязания крючком. Составлять схемы вязания крючком. Вязать крючком образцы полотна из столбиков: без накида, с одним накидом, с двумя накидами; — выполнять вязание: по кругу, квадрата, треугольника; — соблюдать правила безопасных работ;

**Учет программы воспитания:**

организация их работы с получаемой на уроке социально значимой информацией – инициирование ее обсуждения, высказывания учащимися своего мнения по ее поводу, выработки своего к ней отношения; использование воспитательных возможностей содержания учебного предмета через демонстрацию.

<b>№ урока</b>	<b>Тема урока</b>	<b>ЭОР</b>	<b>Практическая часть</b>
52	Роспись тканей		
53	Роспись тканей	Презентация «Свободная роспись по ткани».	Изготовление образцов в технике свободной росписи по ткани
54	Роспись тканей		
55	Вязание крючком	Презентация «Основные виды петель при вязании».	Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.
56	Вязание крючком	«Искусство вязания крючком»	Выполнение плотного вязания по кругу.
57	Вязание крючком		
58	Вязание крючком	Видеоролик «Искусство вязания крючком»	
59	Вязание крючком		Изготовление образцов, связанных крючком
60	Вязание крючком		

61	Вязание крючком		
32	Вязание крючком		
63	Вязание крючком		

## **Модуль 5. Технологии творческой и опытнической деятельности**

### **Раздел: Технологии творческой и опытнической деятельности**

#### **Основное содержание по темам:**

Понятие проекта. Этапы проектной деятельности. Инструменты работы над проектом. Компьютерная поддержка проектной деятельности. Технология изготовления. Анализ проекта.

#### **Основные виды учебной деятельности:**

Разрабатывать творческий проект. Подготавливать пояснительную записку. Проводить презентацию проекта

#### **Учет программы воспитания:**

индивидуальных и групповых исследовательских проектов, что дает школьникам возможность приобрести навык самостоятельного решения теоретической проблемы, навык генерирования и оформления собственных идей, навык уважительного отношения к чужим идеям, оформленным в работах других исследователей, навык публичного выступления перед аудиторией, аргументирования и отстаивания своей точки зрения; создание гибкой среды обучения и воспитания с использованием гаджетов.

<b>№ урока</b>	<b>Тема урока</b>	<b>ЭОР</b>	<b>Практическая часть</b>
64	Проектная деятельность	Презентация "Этапы выполнения творческого проекта"	«Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Наряд для семейного обеда», «Вяжем аксессуары крючком или спицами», «Любимая вязаная игрушка» и др.
65	Проектная деятельность		
66	Проектная деятельность		
67	Проектная деятельность		
68	Защита проекта.		Презентация и защита творческого проекта.

7 класс (68 часов)

## **Модуль 1. Современные технологии и перспективы их развития**

### **Раздел: Основы дизайна и графической грамоты**

#### **Основное содержание по темам:**

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

#### **Основные виды учебной деятельности:**

Классифицировать виды дизайна. Различать виды конструирования. Выполнять деление окружности на равные части. Оформлять чертежи в соответствии с правилами

#### **Учет программы воспитания:**

установление доверительных отношений между учителем и учениками, способствующих позитивному восприятию учащимися требований и просьб учителя, привлечению их внимания к обсуждаемой на уроке информации, активизации их познавательной деятельности, использование занимательных элементов, применение на уроке групповой работы или работы в парах, которые учат школьников командной работе и взаимодействию с другими детьми; применение на уроке интерактивных форм работы учащихся: интеллектуальных игр, стимулирующих познавательную мотивацию школьников.

<b>№ урока</b>	<b>Тема урока</b>	<b>ЭОР</b>	<b>Практическая часть</b>
1	Основы дизайна	Видеоролик "Архитектура и дизайн конструктивные искусства"	Создание дизайна.
2	Основы дизайна		
3	Основы графической грамоты. Деление окружности на равные части	Презентация "Деление окружности на равные части"	Деление окружности на равные части. Циркуль. Засечки.

### **Раздел: Современные и перспективные технологии**

**Основное содержание по темам:**

Информация. Информационные технологии. Строительные технологии. Строительная продукция. Элементы строительного процесса: трудовые ресурсы, предметы труда (материальные ресурсы), технические средства (орудия труда). Ремонт жилых квартир. Текущий ремонт производственных зданий и сооружений. Жилищно-коммунальное хозяйство. Транспорт. Интеллектуальные транспортные технологии. Транспортная логистика. Влияние транспортной отрасли на окружающую среду.

**Основные виды учебной деятельности:**

Различать виды информации. Работать с информацией (с текстом учебника и дополнительной литературой). Знакомиться с профессиями: системный программист, прикладной программист, системный администратор, архитектор информационных систем, специалист по информационной безопасности, информатор-технолог, Характеризовать актуальные и перспективные информационные технологии.

Давать определения понятий: высокотехнологичное предприятие, организация бизнеса, сооружения, производство строительной продукции. Знакомиться с профессиями: проектировщик, каменщик, штукатур, отделочник, плиточник, арматурщик, сварщик, мастер сухого строительства, строитель-эколог. Находить в Интернете информацию о работе жилищно-коммунального хозяйства (ЖКХ) в регионе проживания.

**Учет программы воспитания:**

применение на уроке групповой работы или работы в парах, которые учат школьников командной работе и взаимодействию с другими детьми; развитие навыков сотрудничества, коммуникации, социальной ответственности, способности критически мыслить, оперативно и качественно решать проблемы.

**Электронные (цифровые) образовательные ресурсы:**

№ урока	Тема урока	ЭОР	Практическая часть
4	Информационные технологии.	Презентация «Современные информацион	работать с информацией (с текстом учебника и дополнительной

5	Информационные технологии.	ные технологии"	литературой)
6	Строительные и транспортные технологии	Презентация по технологии "Транспортная логистика"	находить в Интернете информацию о работе жилищно-коммунального хозяйства (ЖКХ) в регионе проживания
7	Строительные и транспортные технологии		

**Раздел: Технологии домашнего хозяйства**

**Основное содержание по темам:**

Принципы и средства создания интерьера дома. Технологии ремонта жилых помещений. Оформление интерьера комнатными растениями. Выбор комнатных растений и уход за ними

Разработка дизайн -проекта комнаты.

**Основные виды учебной деятельности:**

Знакомиться с основными принципами создания интерьера. Анализировать экологические и эргономические требования к микроклимату дома, схему разделения дома на функциональные зоны, роль комнатных растений в интерьере дома, организацию искусственного и естественного освещения в своем доме. Знакомиться с профессиями архитектора-дизайнера, дизайнера интерьеров. Выполнять подбор комнатных растений и оформление интерьера своего дома. Проводить поиск информации о светолюбивых комнатных растениях и уходе за ними.

**Учет программы воспитания:**

применение на уроке включение в урок игровых процедур, которые помогают поддержать мотивацию детей к получению знаний, налаживанию позитивных межличностных отношений в классе, помогают установлению доброжелательной атмосферы во время урока; инициирование и поддержка исследовательской деятельности школьников в рамках реализации ими индивидуальных и групповых исследовательских проектов, что дает школьникам возможность приобрести навык самостоятельного решения теоретической проблемы, навык генерирования и оформления собственных идей.

<b>№ урока</b>	<b>Тема урока</b>	<b>ЭОР</b>	<b>Практическая часть</b>
8	Принципы и средства создания интерьера дома	Презентация "Интерьер жилого дома"	Интерьер комнаты. Эскизы интерьера.
9	Оформление интерьера комнатными растениями		
10	Выбор комнатных растений и уход за ними	Презентация "Виды комнатных растений. Размещение их в интерьере"	

## **Модуль 2. Технологии обработки пищевых продуктов, материалов**

### **Раздел: Технологии получения и преобразования текстильных материалов**

#### **Основное содержание по темам:**

Тенденции развития оборудования текстильного и швейного производства.

Вязальные машины. Использование компьютерных программ и робототехники в процессе обработки текстильных материалов. Основные приёмы работы на вязальной машине. Текстильные химические волокна. Экологические проблемы. Нетканые материалы из химических волокон. Влияние свойств тканей из химических волокон на здоровье человека. Профессии швейного предприятия массового производства.

Технологии художественной обработки текстильных материалов. Вязание как одна из технологий

#### **Основные виды учебной деятельности:**

Анализировать свойства тканей из химических волокон, модели одежды по покрою; Проводить поиск и презентацию информации о свойствах тканей, получении тканей. Разрабатывать технологическую карту на изготовление изделия. оценивать возможности компьютерных программ в процессе обработки текстильных материалов. Называть профессии будущего в текстильной и швейной промышленности.

Формулировать проблемы сырьевого обеспечения и утилизации отходов процесса производства химического волокна и материалов из него. Применение приспособлений швейной машины. Изготовление плечевого и поясного изделий из текстильных материалов.

**Учет программы воспитания:**

организация их работы с получаемой на уроке социально значимой информацией – инициирование ее обсуждения, высказывания учащимися своего мнения по ее поводу, выработки своего к ней отношения; использование воспитательных возможностей содержания учебного предмета через демонстрацию

<b>№ урока</b>	<b>Тема урока</b>	<b>ЭОР</b>	<b>Практическая часть</b>
11	Технология производства химических волокон.	Видеоролик «Химические волокна»	Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.
12	Свойства химических волокон и тканей из них.		
13	Образование челночного стежка.	Презентация "Процесс образования челночного стежка"	
14	Приспособления малой механизации, применяемые при изготовлении швейных изделий.	Презентация "Машины и приспособления для изготовления одежды"	
15	Из истории поясной одежды. Стиль в одежде. Иллюзии зрительного восприятия.	Презентация «Силуэт и стиль в одежде»	Эскиз своей модели

16	Конструирование юбок.		Конструирование юбок
17	Конструирование юбок.		
18	Построение чертежа и моделирование конической и клиньевой юбки.	Презентация «Виды конструирования юбки»	Построение чертежа и моделирование конической юбки.
19	Построение чертежа и моделирование основы прямой юбки.		Построение чертежа и моделирование основы прямой юбки.
20	Снятие мерок для построения чертежа основы прямой юбки.	Презентация «Конструирование. Снятие мерок для построения чертежа юбки»	Снятие мерок для построения чертежа основы юбки.
21	Снятие мерок для построения чертежа основы прямой юбки.		
22	Конструирование и моделирование основы юбки. Оформление выкройки	Видеоролик «выкройка с нуля»	Конструирование и моделирование основы юбки
23	Конструирование и моделирование основы юбки. Оформление выкройки		
24	Подготовка ткани к раскрою.	Презентация «Раскрой изделия»	Раскрой изделия
25	Подготовка ткани к раскрою.		
26	Раскладка выкройки юбки на ткани и раскрой изделия.		
27	Раскладка выкройки юбки на ткани и раскрой изделия.		

28	Подготовка деталей края к обработке. Первая примерка. Дефекты посадки.	Видеоролик «Подготовка деталей края»	
29	Подготовка деталей края к обработке. Первая примерка. Дефекты посадки.		Соединение деталей изделия и обработка срезов. Первая примерка. Дефекты посадки.
30	Обработка вытачек и складок.	Презентация «Вытачки, складки, рельефы. Последовательность выполнения	Обработка вытачек и складок.
31	Обработка вытачек и складок.		
32	Соединение деталей юбки и обработка срезов.		Соединение деталей юбки и обработка срезов
33	Соединение деталей юбки и обработка срезов.		
34	Обработка застёжки.		Обработка застёжки
35	Обработка застёжки.		
36	Обработка верхнего среза юбки.		Обработка верхнего среза юбки.
37	Обработка верхнего среза юбки.		
38	Обработка нижнего среза юбки.		Обработка нижнего среза юбки.
39	Обработка нижнего среза юбки.		
40	Окончательная отделка швейного изделия		Окончательная отделка швейного изделия
41	Окончательная отделка швейного изделия		

**Раздел: Технологии обработки пищевых продуктов**

**Основное содержание по темам:**

Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления. Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы. Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные консервы и пресервы

**Основные виды учебной деятельности:**

Проводить поиск информации и разрабатывать презентацию о роли микроорганизмов в пищевой промышленности, вредных микроорганизмах, пищевых отравлениях. Определять доброкачественность пищевых продуктов, входящих в состав кулинарных блюд. Готовить дрожжевое тесто, слоёное тесто, тесто для блинов, вареников, пельменей, домашней лапши. Применять полученные знания для решения практических задач по приготовлению блюд. Анализировать и сравнивать приготовление пищевых продуктов на предприятиях и в быту. Различать виды теста по способам приготовления и составу. Дегустировать приготовленные блюда. Оформлять блюда теста. Соблюдать правила безопасных работ с горячими жидкостями, меры противопожарной безопасности и бережного отношения к природе. Рассчитывать количество и состав продуктов для приготовления блюд из рыбы, различных видов теста. Находить и использовать нужную информацию в различных источниках. Работать в группе. Разрабатывать творческий проект. Находить необходимую информацию с использованием сети Интернет и других источников информации. Оформлять необходимую графическую документацию (рисунки, эскизы, плакаты и др.). Составлять технологические карты с помощью компьютера. Контролировать качество выполняемой работы;

**Учет программы воспитания:**

развитие навыков сотрудничества, коммуникации, социальной ответственности, способности критически мыслить, оперативно и качественно решать проблемы; создание гибкой среды обучения и воспитания с использованием гаджетов, открытых образовательных ресурсов, систем управления, что позволит получать образование постоянно; применение на уроке дискуссий, которые дают учащимся возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога.

<b>№ урока</b>	<b>Тема урока</b>	<b>ЭОР</b>	<b>Практическая часть</b>
42	Понятие о микроорганизмах	Видеоролик «Эффективные микроорганизмы»	
43	Рыбная промышленность. Технология обработки рыбы	Презентация «Рыба и морепродукты»	Определение свежести рыбы органолептическим методом.
44	Морепродукты. Рыбные консервы		Механическая обработка рыбы.
45	Виды теста.	презентацию «Виды теста. Изделия из теста»	Приготовление блюд из дрожжевого теста
46	Виды теста. Пищевые продукты, оборудование, инструменты и приспособления для приготовления теста		
47	Приготовление дрожжевого теста. Технологии производства хлеба и хлебобулочных изделий	Видеоролик «Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления»	Приготовление блюд из теста
48	Продукция кондитерской промышленности	Презентация « Кондитерская фабрика»	Кондитерские товары
49	Продукция кондитерской промышленности		
50	Технология приготовления теста для пельменей, вареников, домашней лапши	Презентация «Пресное тесто»	Технология приготовления пельменей

51	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет	Презентацию «Сервировка сладкого стола»	Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.
52	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет		

### **Модуль 3. Технологии и искусство.**

#### **Раздел: Технологии художественно-прикладной обработки материалов**

##### **Основное содержание по темам:**

Вязание спицами. Макраме. Вязание спицами основных узоров. Закрывание петель последнего ряда. Изготовление шарфа в технике вязания спицами. История узелкового плетения. Инструменты и материалы для плетения. Техника плетения. Основные узлы и узоры плетения

##### **Основные виды учебной деятельности:**

Подбирать спицы и пряжу для вязания спицами. Вязать спицами образцы с использованием лицевых и изнаночных петель, ажурного вязания. Выполнять расчёт необходимого количества петель для вязания изделия. Соблюдать правила безопасных работ. Организовывать рабочее место. Анализировать и обсуждать лучшие работы. Работать в группе. Находить необходимую информацию с использованием сети Интернет и других источников информации. Оформлять необходимую графическую документацию (рисунки, эскизы, чертежи, плакаты и др.). Составлять технологические карты с помощью компьютера. Изготавливать материальные объекты (изделия). Контролировать качество выполняемой работы;

##### **Учет программы воспитания:**

установление доверительных отношений между учителем и учениками, способствующих позитивному восприятию учащимися требований и просьб учителя, привлечению их внимания к обсуждаемой на уроке информации, активизации их познавательной деятельности, использование занимательных элементов, историй из жизни современников; применение на уроке интерактивных форм работы учащихся: интеллектуальных игр, стимулирующих познавательную мотивацию школьников; применение на уроке групповой работы или работы

в парах, которые учат школьников командной работе и взаимодействию с другими детьми.

**Электронные (цифровые) образовательные ресурсы:**

<b>№ урока</b>	<b>Тема урока</b>	<b>ЭОР</b>	<b>Практическая часть</b>
53	Вязание спицами	Видеоролик «История рукоделия. Вязание» Презентация « Вязание на спицах»	Вязание спицами основных узоров. Закрывание петель последнего ряда. Изготовление шарфа (или снуда) в технике вязания спицами.
54	Вязание спицами		
55	Вязание спицами		
56	Вязание спицами		
57	Вязание спицами		
58	Вязание спицами		
59	Макраме	Презентация "МАКРАМЕ. Рукоделие Видеоролик « Аксессуары в одежде»	Основные узлы и узоры плетения.
60	Макраме		
61	Макраме		
62	Макраме		
63	Макраме		

**Модуль 4. Технологии творческой и опытнической деятельности**

**Р Раздел: Технологии творческой и опытнической деятельности**

**Основное содержание по темам:**

Идеи творческих проектов. Постановка проблемы. Изучение проблемы. Цель проекта. Первоначальные идеи. Окончательная идея. Оформление проекта. Технологии изготовления. Анализ проекта

**Основные виды учебной деятельности:**

Анализировать представленные в учебнике творческие проекты. Обсуждать выдвинутые для разработки идеи проектов. Разрабатывать творческие проекты. Проводить поиск интересных тем проектов в различных источниках информации. Оформлять необходимую графическую документацию (рисунки, эскизы, чертежи, плакаты и др.). Составлять технологические карты с помощью компьютера. Изготавливать материальные объекты (изделия). Контролировать качество выполняемой работы. Рассчитывать затраты на выполнение и реализацию проекта. Подготавливать пояснительную записку. Проводить презентацию проекта. Соблюдать правила безопасной работы

**Учет программы воспитания:**

индивидуальных и групповых исследовательских проектов, что дает школьникам возможность приобрести навык самостоятельного решения теоретической проблемы, навык генерирования и оформления собственных идей, навык уважительного отношения к чужим идеям, оформленным в работах других исследователей, навык публичного выступления перед аудиторией, аргументирования и отстаивания своей точки зрения; создание гибкой среды обучения и воспитания с использованием гаджетов.

№ урока	Тема урока	ЭОР	Практическая часть
64	Разработка и выполнение творческих проектов	Презентация "Этапы выполнения творческого проекта"	Идеи творческих проектов Презентация и защита творческого проекта.
65	Разработка и выполнение творческих проектов		
66	Разработка и выполнение творческих проектов		
67	Разработка и выполнение творческих проектов		
68	Зашита проекта.		

8 класс ( 68 часов)

## Модуль 1. Современные и перспективные технологии

### Раздел: Современные и перспективные технологии

#### Основное содержание по темам:

Социальная технология. Специфика социальных технологий. Сфера применения социальных технологий. Социальные технологии, применяемые при межличностной и межгрупповой коммуникации, при публичной и массовой коммуникации. Реклама. Управленческие технологии. Социальная сеть.

#### Основные виды учебной деятельности:

Анализировать виды социальных технологий. Находить информацию о социальных услугах в Интернете и других источниках информации. Давать определение рекламы. Объяснять назначение управленческих технологий, понятия «интернет-среда», «интернет - технологии». Характеризовать современные профессии в сфере рекламы. Называть средства распространения рекламы, виды государственных социальных услуг гражданам России, современные социальные структуры. Заполнять таблицы «Виды социальных услуг для детей», «Средства распространения рекламы», используя информацию из Интернета. Знакомиться с профессиями маркетолога, менеджера по рекламе.

#### Учет программы воспитания:

установление доверительных отношений между учителем и учениками, способствующих позитивному восприятию учащимися требований и просьб учителя, привлечению их внимания к обсуждаемой на уроке информации, активизации их познавательной деятельности, использование занимательных элементов. Инициирование и поддержка исследовательской деятельности школьников в рамках реализации ими индивидуальных проектов, что даст учащимся возможность приобрести навык самостоятельного решения теоретической проблемы.

№ урока	Тема урока	Практическая часть	ЭОР
1	Социальные технологии	Заполнить таблицу «Виды	Презентация "Социальные технологии."

		социальных услуг детей»	Специфика социальных технологий"
2	Информационные технологии	Таблица « Средства распространения рекламы»	Презентация "Классификация информационных технологий"
3	Лазерные и нанотехнологии.	Примеры использования нанотехнологий.	Презентация "Нанотехнологии и технопредпринимательство"

**Раздел: Семейная экономика и основы предпринимательства.**

**Основное содержание по темам:**

Семейное хозяйство, бюджет семьи. Потребительский кредит. Как правильно распорядиться свободными средствами. Семейное дело. Уход за одеждой и обувью. Электроприборы и бытовая техника.

**Основные виды учебной деятельности:**

Характеризовать потребности общества, виды ресурсов, бизнес. Называть важнейшие функции семьи, принципы формирования потребительской корзины. Устанавливать связь между потребностями и расходами. Классифицировать потребности, виды бизнеса. Анализировать расходы и доходы семьи, бюджет семьи, преимущества и недостатки разных организационно-правовых форм ведения бизнеса.

**Учет программы воспитания:**

применение на уроке групповой работы или работы в парах, которые учат школьников командной работе и взаимодействию с другими детьми; развитие навыков сотрудничества, коммуникации, социальной ответственности, способности критически мыслить, оперативно и качественно решать проблемы.

№ урока	Тема урока	ЭОР	Практическая часть
4	Семейная экономика	Презентация : Семейная экономика	Расчет бюджета семьи.
5	Семейная экономика		
6	Основы предпринимательства	Презентация : Предпринимательская деятельность	Предпринимательская деятельность.
7	Основы предпринимательства		

**Раздел: Мир профессий.****Основное содержание по темам:**

Рынок труда. Функции рынка труда. Трудовые ресурсы. Требования к подготовке кадров. Выбор профессии в зависимости от интересов, склонностей и способностей человека. Образовательные организации профессионального образования. Уровни профессионального образования (среднее, высшее). Формы обучения (очная,очно-заочная, заочная). Вид учредителя образовательной организации (государственная, муниципальная, частная). Пути получения профессионального образования. Бакалавриат. Специалитет. Магистратура. Лицензия.

**Основные виды учебной деятельности:**

Характеризовать виды профессий. Устанавливать связь между спросом и предложением на рынке труда. Анализировать требования к качествам личности при выборе профессии. Знакомиться с образовательными организациями региона проживания. Называть функции рынка труда, основные этапы составления профессионального плана. Находить в Интернете информацию о предприятиях региона проживания. Классифицировать профессии. Обсуждать будущую профессиональную деятельность, пути получения профессии. Приводить примеры профессий. Участвовать в игре «Интервью при устройстве на работу». Составлять жизненный и профессиональный планы

**Учет программы воспитания:**

установление доверительных отношений между учителем и учениками, способствующих позитивному восприятию учащимися требований и просьб учителя, привлечению их внимания к обсуждаемой на уроке информации, активизации их познавательной деятельности, использование занимательных элементов. Инициирование и поддержка исследовательской деятельности школьников в рамках реализации ими индивидуальных проектов, что даст учащимся возможность приобрести навык самостоятельного решения теоретической проблемы.

№ урока	Тема урока	ЭОР	Практическая часть
------------	------------	-----	--------------------

8	Основы выбора профессий	Видеоролик: Мир профессий.	Выбор направления дальнейшего образования.
9	Основы выбора профессий		
10	Классификация профессий	Видеоролик "Понятие о профессии, специальности, квалификации работника"	Определение сферы интересов. Профессиональные пробы.
11	Классификация профессий		
12	Требования к качествам личности при выборе профессии	<b>Презентация</b> "Профессиональная пригодность"	Определение темперамента.
13	Требования к качествам личности при выборе профессии		
14	Построение профессиональной карьеры	Презентация «Профессиональная карьера»	Составление жизненного и профессионального планов
15	Построение профессиональной карьеры		

## Модуль 2. Технологии обработки пищевых продуктов, материалов

**Раздел: Технологии получения и преобразования текстильных материалов**

**Основное содержание по темам:**

Тенденции развития оборудования текстильного и швейного производства. Вязальные машины. Использование компьютерных программ и робототехники в процессе обработки текстильных материалов. Основные приёмы работы на вязальной машине. Текстильные химические волокна. Экологические проблемы. Нетканые материалы из химических волокон. Влияние свойств тканей из химических волокон на здоровье человека. Профессии швейного предприятия массового производства. Технологии художественной обработки

текстильных материалов. Вязание как одна из технологий художественной обработки текстильных материалов

**Основные виды учебной деятельности:**

Оценивать возможности компьютерных программ в процессе обработки текстильных материалов. Называть профессии будущего в текстильной и швейной промышленности. Формулировать проблемы сырьевого обеспечения и утилизации отходов процесса производства химического волокна и материалов из него

**Учет программы воспитания:**

применение на уроке дискуссий, которые дают учащимся возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога; инициирование и поддержка исследовательской деятельности школьников в рамках реализации ими индивидуальных и групповых исследовательских работ, что дает учащимся возможность приобрести навык самостоятельного решения теоретической проблемы, навык генерирования и оформления собственных идей.

№ урока	Тема урока	ЭОР	Практическая часть
16	Высокотехнологичные волокна	Видеоролик «Невероятные Высокотехнологичные Материалы»	Использование биотехнологий в производстве текстильных волокон.
17	Биотехнологии в производстве текстильных волокон.	Презентация «Биотехнологии в производстве текстильных волокон»	
18	История костюма.	Видеоролик «Костюмы. История костюма»	Стиль одежды
19	Зрительные иллюзии в одежде.	Видеоролик «Зрительные иллюзии в одежде».	Эскиз плечевого изделия.
20	Методы конструирования плечевых	Презентация	Методы конструирования

	изделий.	"Конструирование и моделирование плечевого изделия Презентация «Мерки для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроенным рукавом».	плечевых изделий Снятие мерок и запись результатов измерений.
21	Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.		Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроенным рукавом
22	Конструирование и построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.		
23	Конструирование и построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.		
24	Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.		Разработка модели швейного изделия.
25	Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.		
26	Изготовления плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	Презентация «Изготовления плечевого изделия с цельнокроенным рукавом».	Раскладка выкройки и раскрой ткани. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях края Обработка и сметывание деталей края
27	Изготовления плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.		
28	Подготовка деталей края к обработке. Первая примерка. Дефекты посадки.		
29	Соединение деталей плечевого изделия и обработка срезов		Стачивание деталей изделия

30	Обработка застежки.	Презентация «Обработка застежки различными способами».	Технология обработки застежки
31	Обработка застежки..		
32	Обработка срезов плечевого швейного изделия.	Презентация "Обработка плечевых срезов"	Технология обработки срезов плечевого швейного изделия
33	Окончательная отделка изделия, ВТО ткани	Презентация "Влажно – тепловая обработка ткани"	Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия
34	Построение чертежа воротника.	Презентация "Построение воротников"	Построение чертежа воротника
35	Работа с готовыми выкройками в журналах мод и на дисках.	Презентация «Получение выкройки швейного изделия из журналов мод»	Работа с выкройками из журналов, чтение конструктивных схем и чертежей.

### **Раздел: Технологии обработки пищевых продуктов**

#### **Основное содержание по темам:**

Отрасли и перспективы развития пищевой промышленности. Организация производства пищевых продуктов. Меню праздничного стола и здоровое питание человека. Основные способы и приёмы обработки продуктов на предприятиях общественного питания. Современные технологии обработки пищевых продуктов, тенденции их развития. Влияние развития производства на изменение трудовых функций работников. Блюда национальной кухни на примере первых блюд. Сервировка стола к обеду. Пищевые добавки. Упаковка пищевых продуктов и товаров. Современные технологии в производстве и упаковке пищевых продуктов. Приготовление блюда национальной кухни.

#### **Основные виды учебной деятельности:**

Называть основные отрасли пищевой промышленности и формулировать перспективы их развития. Называть

основные способы и приёмы обработки продуктов на предприятиях.

**Учет программы воспитания:**

проявлять самостоятельность и личную ответственность за свои поступки на основе представлений о нравстве нных нормах, доброжелательность и отзывчивость, понимание и сопереживание чувствам других людей; проявлять положительные качества личности, дисциплинированность, трудолюбие, эстетичности.

№ урока	Тема урока	ЭОР	Практическая часть
36	Физиология питания. Расчёт калорийности блюд	Видеоролик «Расчет калорийности готового блюда»	Расчёт калорийности блюд
37	Физиология питания. Расчёт калорийности блюд		
38	Мясная промышленность. Технологии обработки и приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы.	Видеоролик «Мясная промышленность».	Определение свежести мяса
39	Значение мяса и субпродуктов в питании человека.	Презентация "Мясо в питании человека"	Определение свежести мяса органолептическим методом
40	Виды кулинарной обработки мяса. Производство колбас.	Презентация "Технология производства колбасных изделий"	Приготовления блюд из мяса
41	Блюда национальной кухни на примере первых блюд.	Презентация «кухни народов»	Приготовление национального блюда.
42	Блюда национальной кухни на примере первых блюд.		

43	Пищевые добавки. Упаковка пищевых продуктов и товаров.	Видеоролик « Пищевые добавки», «Упаковка для пищевых продуктов»	Самые вредные пищевые продукты.
----	--	---	---------------------------------

### Модуль 3. Технологии и искусство

#### Раздел: Технологии художественно-прикладной обработки материалов

##### Основное содержание по темам:

История валяния. Мокрое валяние и фелтинг — художественный войлок. Цвет в интерьере. Художественный войлок в интерьере. Аксессуары из цветов. Изготовление декоративного панно «Снегири». Изготовление декоративного панно «Зимняя сказка».

##### Основные виды учебной деятельности:

*Вязание на спицах.* Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Правила начала вязания на двух и пяти спицах. Набор петель. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах. Технология выполнения петель различными способами. Убавление и прибавление петель. Закрывание петель. Соединение петель по лицевой и изнаночной сторонам.

*Валяние.* История валяния. Инструменты, оборудование и материалы для валяния. Ассортимент изделий, выполненных в технике валяния.

##### Учет программы воспитания:

установление доверительных отношений между учителем и учениками, способствующих позитивному восприятию учащимися требований и просьб учителя, привлечению их внимания к обсуждаемой на уроке информации, активизации их познавательной деятельности, использование занимательных элементов. Инициирование и поддержка исследовательской деятельности школьников в рамках реализации ими индивидуальных проектов, что даст учащимся возможность приобрести навык самостоятельного решения

теоретической проблемы.

<b>№ урока</b>	<b>Тема урока</b>	<b>ЭОР</b>	<b>Практическая часть</b>
44	История валяния.	Презентация «Валяние шерсти как искусство.	Сувенир своими руками
45	Валяние		
46	Валяние		
47	Валяние	Презентация «История возникновения вальния из шерсти»	
48	Валяние		Аксессуары из цветов
49	Аксессуары из цветов		
50	Аксессуары из цветов		
51	Аксессуары из цветов		
52	Аксессуары из цветов		
53	Цвет в интерьере. Художественный войлок в интерьере.	Презентация "Цвет в интерьере"	Влияние цвета на человека.
54	Цвет в интерьере. Художественный войлок в интерьере.		
55	Изготовление декоративного панно «Снегири».	Видеоролик «Дизайн студия»	Изготовление декоративного панно «Снегири».
56	Изготовление декоративного панно «Снегири».		
57	Изготовление декоративного панно «Снегири».		
58	Изготовление декоративного панно «Снегири».		

59	Изготовление декоративного панно «Зимняя сказка»		
60	Изготовление декоративного панно «Зимняя сказка»		Изготовление декоративного панно «Зимняя сказка»
61	Изготовление декоративного панно «Зимняя сказка»		
62	Изготовление декоративного панно «Зимняя сказка»		

#### **Модуль 4. Технологии творческой и опытнической деятельности**

Раздел: Технологии творческой, проектной исследовательской деятельности

**Основное содержание по темам:**

**Понятие проекта. Проект и алгоритм. Проект и технология. Виды проектов. Творческие проекты. Исследовательские проекты. Паспорт проекта. Этапы проектной деятельности. Инструменты работы над проектом. Компьютерная поддержка проектной деятельности.**

**Основные виды учебной деятельности:**

Разрабатывать творческий проект. Подготавливать пояснительную записку. Проводить презентацию проекта

**Учет программы воспитания:**

**Электронные (цифровые) образовательные ресурсы:**

<b>№ урока</b>	<b>Тема урока</b>	<b>ЭОР</b>	<b>Практическая часть</b>
63	Разработка и выполнение творческих проектов	Презентация «Алгоритм выполне	Разработка и выполнение творческих проектов
64	Разработка и выполнение творческих проектов		

65	Разработка и выполнение творческих проектов	ния творческого проекта».	
66	Разработка и выполнение творческих проектов		
67	Разработка и выполнение творческих проектов		
68	Защита проекта		

## **Материально-техническое оснащение кабинета**

1. Оборудованные под мастерскую зоны: кулинарная и швейная.
2. Рабочие места учащихся укомплектованы столами и стульями.
- 3.
- 5.Компьютер с комплексом обучающих программ и выходом в интернет в кабинете отсутствует, но имеется доступ к компьютерам, находящимся в кабинете информатики.
- 6.Таблицы и плакаты по ТБ и разделам программы, а так же оборудование для практических работ.
- 7.Оборудование: 6 электрических швейных машин, 1 утюг, 1 электроплита, 1 холодильник, чайник.
8. Инструменты: иглы (ручные и машинные), ножницы, линейки закройщика, сантиметровые ленты.
9. Посуда для работы при изучении раздела «Кулинария»: Кастрюля, сковорода, тарелки, столовые приборы, чайный сервис.
- 10.Аптечка
11. Манекен – 1 штука
12. Стол рабочий универсальный
13. Набор шаблонов швейных изделий в м. 1:4 для моделирования
14. Секционные шкафы для хранения инструментов, приборов, деталей

## **ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ**

Швейная машина, текстиль, иголки, нитки, ножницы

Посуда (чайник, кастрюля, чашки, тарелки, ложки, вилки, ножи, разделочные доски)

Индивидуальный набор инструментов ученика

Комплект бытовых приборов и оборудования для ухода за жилищем, одеждой и обувью

Комплект оборудования и приспособлений для влажно-тепловой обработки

Комплект инструментов и приспособлений для ручных швейных работ

Комплект инструментов и приспособлений для вышивания

Инструменты для работы с бумагой

Инструменты для работы с тканью

## **УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ**

**Для учителя**

### **5 класс**

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

### **6 класс**

1. Технология. 6 класс. Учебник (авторы Глозман Е. С., Кожина О. А., Хотунцев Ю. Л., Кудакова Е. Н. и др.)
2. Технология. 6 класс. Методическое пособие (Глоз - ман Е. С., Кудакова Е. Н.)

### **7 класс**

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

### **8 класс**

1. Технология. 8—9 классы. Учебник (авторы Глозман Е. С., Кожина О. А., Хотунцев Ю. Л., Кудакова Е. Н. и др.)
2. Технология. 8—9 классы. Методическое пособие (авторы Глозман Е. С., Кудакова Е. Н.)

### **для обучающихся**

1. Технология. 5 класс. Учебник (авторы Глозман Е. С., Кожина О. А., Хотунцев Ю. Л., Кудакова Е. Н. и др.)
2. Технология. 6 класс. Учебник (авторы Глозман Е. С., Кожина О. А., Хотунцев Ю. Л., Кудакова Е. Н. и др.)
3. Технология. 7 класс. Учебник (авторы Глозман Е. С., Кожина О. А., Хотунцев Ю. Л., Кудакова Е. Н. и др.)
4. Технология. 8—9 классы. Учебник (авторы Глозман Е. С., Кожина О. А., Хотунцев Ю. Л., Кудакова Е. Н. и др.)