

МОУ « Средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза С.М. Иванова» р.п. Турки Турковского района Саратовской области

РАССМОТРЕНО  
на МО учителей физкультуры,  
технологии и ОБЖ  
Руководитель МО  
*Трофимов А.А.*  
ФИО  
Протокол № 1  
от « 27 » августа 2020г.

«СОГЛАСОВАНО»  
Заместитель директора по  
УВР МОУ СОШ имени  
С.М. Иванова р.п. Турки  
*Богатырёва А.Н.*  
ФИО  
«27» августа 2020 г

«УТВЕРЖДАЮ»  
Директор МОУ СОШ имени  
С.М. Иванова р.п. Турки  
*Лопаткина Л.В.*  
ФИО  
Приказ № 174  
от « 31 » августа 2020 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по предмету «технология»

в 5-8 классах

ПРИНЯТА

на педагогическом совете

Протокол № 1

от « 28 » августа 2020 г.

2020-21 учебный год

## 1. Пояснительная записка

Рабочая программа по технологии для 5-8 классов составлена на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 17.12.10 №1897 ( с изменениями на 31 декабря 2015 года).
2. Программы по технологии для 5-8 классов авторов Н.В.Синица, В.Д.Симоненко.- М.: Издательский центр «Вентана-Граф», 2019г.

Рабочая программа ориентирована на использование учебника: по технологии «Технология ведения дома» для 5, 6,7 классов и «Технология» для 8 класса авторов Н.В.Синица, В.Д.Симоненко, М.: Издательский центр «Вентана-Граф», 2019г.

Согласно учебному плану, на изучение технологии в 5-7 классах предусматривается по 1,5 часа в неделю (для девочек, начиная с 1 октября по 20 апреля). Всего - 52,5 часа за год в каждом классе. На изучение технологии в 8 классе предусматривает 1 час в неделю, 35 часов за учебный год.

## 2. Планируемые результаты изучения учебного предмета

В результате обучения **ученик научится**

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями для создания продуктов труда,
- навыками использования распространенных ручных инструментов и приборов, культуры труда, уважительного отношения к труду и людям труда.

**Ученик получит возможность научиться**

- основные технологические понятия и характеристики,
- с назначением и технологическими свойствами материалов,
- с назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования,
- с видами, приемами последовательностью выполнения технологической операции, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека,
- с профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции,
- со значением здорового питания для сохранения своего здоровья.

**Система оценки достижений учащихся:**

- пятибалльная, портфолио, проектная работа
- Форма промежуточной и итоговой аттестации: аттестация (оценка) за I, II, III, IV четверти и год.

## 3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО КУРСА

### 5 класс

### Кулинария

#### Санитария и гигиена

#### Основные теоретические сведения

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.

### Практические работы

Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

### Варианты объектов труда.

Рабочее место бригады на кухне.

Физиология питания

### **Основные теоретические сведения**

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. *Содержание витаминов в пищевых продуктах.* Суточная потребность в витаминах.

### Практические работы

*Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах.*

Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах. Варианты объектов труда.

Таблицы, справочные материалы.

### **Технология приготовления пищи**

#### **Бутерброды, горячие напитки**

#### Основные теоретические сведения

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

#### Варианты объектов труда.

Бутерброды и горячие напитки к завтраку.

#### **Блюда из яиц**

#### Основные теоретические сведения

Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования перепелиных яиц.

#### Практические работы

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюда из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц. Крашение и роспись яиц.

#### Варианты объектов труда.

Омлет, яичница, вареные яйца.

#### **Блюда из овощей**

#### Основные теоретические сведения

Виды овощей, *содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.*

Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей.

Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе.

### Практические работы

Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.

### Варианты объектов труда.

Эскизы оформления салатов. Салаты из сырых овощей и вареных овощей. Овощные гарниры.

## **Сервировка стола**

### Основные теоретические сведения

Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

### Практические работы

Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

### Варианты объектов труда.

Эскизы художественного украшения стола к завтраку. Салфетки.

## **Заготовка продуктов**

### Основные теоретические сведения

Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Правила сбора ягод, овощей, фруктов грибов, лекарственных трав для закладки на хранение. Условия и сроки хранения сушеных и замороженных продуктов. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов.

### Практические работы

Закладка яблок на хранение. Сушка фруктов, ягод, грибов, кореньев, зелени, лекарственных трав. Замораживание и хранение ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.

### Варианты объектов труда.

Фрукты, ягоды, грибы, коренья, зелень, лекарственные травы.

## **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**

### **Рукоделие. Художественные ремесла**

#### **Вышивка**

### Основные теоретические сведения

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. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

### Практические работы

Зарисовка традиционных орнаментов, определение колорита и материалов для вышивки. Организация рабочего места для ручного шитья. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки. Определение места и размера узора на изделии.

### Варианты объектов труда.

Скатерть, салфетка, фартук, носовой платок.

#### **Узелковый батик**

### Основные теоретические сведения

Виды росписи по ткани. Материалы и красители. Технология крашения.

### Практическая работа:

Подготовка красителя. Выбор способа складывания ткани и завязывания узлов. Оформление салфеток в технике «узелковый батик»

### Варианты объектов труда.

Салфетки. Шарфик. Кепка.

### **Элементы материаловедения**

#### Основные теоретические сведения

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 сторона 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.

### Варианты объектов труда.

Образцы ткани. Образец полотняного переплетения.

### **Элементы машиноведения**

#### Основные теоретические сведения

Виды передач поступательного, колебательного и 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.

#### Практические работы

Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка.

### Варианты объектов труда.

Швейная машина. Образцы машинных строчек.

### **Конструирование и моделирование рабочей одежды**

#### Основные теоретические сведения

Виды рабочей одежды. 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.

Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии. Использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий.

#### 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. Подготовка выкройки к раскрою.

### Варианты объектов труда.

Чертеж и выкройка фартука. Виды отделок.

### **Художественные ремесла**

### Основные теоретические сведения

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.

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

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий.

### Практические работы

Организация рабочего места для ручных работ. Подбор инструментов и материалов. Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука и головного убора. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

### Варианты объектов труда.

Образцы ручных стежков, строчек и швов, фартук, головной убор.

## **Технологии ведения дома**

### **Эстетика и экология жилища**

#### Основные теоретические сведения

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. Современные системы фильтрации воды. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.

Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека.

#### Практические работы:

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

#### Варианты объектов труда.

Интерьер кухни. Прихватки, салфетки, полотенца.

## **Творческие, проектные работы**

#### Примерные темы

Блюда национальной кухни для традиционных праздников.

Отделка швейного изделия вышивкой.

## **6 класс**

### **Вводное занятие**

#### Основные теоретические сведения

Знакомство с инструкциями по технике безопасности

#### Практические работы

Знакомство с правилами поведения в кабинете технология.

#### Варианты объектов труда.

Инструкции по технике безопасности, санитарно гигиенические требования.

## **Кулинария**

### **Санитария и гигиена**

#### Основные теоретические сведения

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.

#### Практические работы

Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

#### Варианты объектов труда.

Рабочее место бригады на кухне.

Физиология питания

### **Основные теоретические сведения**

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. *Содержание витаминов в пищевых продуктах.* Суточная потребность в витаминах.

#### Практические работы

*Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах.*

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

#### Варианты объектов труда.

Таблицы, справочные материалы.

Технология приготовления пищи

### **Бутерброды, горячие напитки**

#### Основные теоретические сведения

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

#### Практические работы

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

#### Варианты объектов труда.

Бутерброды и горячие напитки к завтраку.

### **Блюда из яиц**

#### Основные теоретические сведения

Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования перепелиных яиц.

#### Практические работы

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюда из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц. Крашение и роспись яиц.

#### Варианты объектов труда.

Омлет, яичница, вареные яйца.

### **Блюда из овощей**

### Основные теоретические сведения

Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.

Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей.

Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе.

### Практические работы

Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.

### Варианты объектов труда.

Эскизы оформления салатов. Салаты из сырых овощей и вареных овощей. Овощные гарниры.

### **Сервировка стола**

#### Основные теоретические сведения

Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

#### Практические работы

Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

#### Варианты объектов труда.

Эскизы художественного украшения стола к завтраку. Салфетки.

### **Заготовка продуктов**

#### Основные теоретические сведения

Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Правила сбора ягод, овощей, фруктов грибов, лекарственных трав для закладки на хранение. Условия и сроки хранения сушеных и замороженных продуктов. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов.

#### Практические работы

Закладка яблок на хранение. Сушка фруктов, ягод, грибов, кореньев, зелени, лекарственных трав. Замораживание и хранение ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.

#### Варианты объектов труда.

Фрукты, ягоды, грибы, коренья, зелень, лекарственные травы.

### **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**

#### **Рукоделие. Художественные ремесла**

##### **Вышивка**

#### Основные теоретические сведения

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. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

#### Практические работы

Зарисовка традиционных орнаментов, определение колорита и материалов для вышивки. Организация рабочего места для ручного шитья. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки. Определение места и размера узора на изделии.



Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Заправка изделия в пяльцы. Выполнения простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузлового закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.

Варианты объектов труда.

Скатерть, салфетка, фартук, носовой платок.

**Узелковый батик**

Основные теоретические сведения

Виды росписи по ткани. Материалы и красители. Технология крашения.

Практическая работа:

Подготовка красителя. Выбор способа складывания ткани и завязывания узлов. Оформление салфеток в технике «узелковый батик»

Варианты объектов труда.

Салфетки. Шарфик. Кепка.

**Элементы материаловедения**

Основные теоретические сведения

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 сторона 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.

Варианты объектов труда.

Образцы ткани. Образец полотняного переплетения.

**Элементы машиноведения**

Основные теоретические сведения

Виды передач поступательного, колебательного и 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.

Практические работы

Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка.

Варианты объектов труда.

Швейная машина. Образцы машинных строчек.

**Конструирование и моделирование рабочей одежды**

Основные теоретические сведения

Виды рабочей одежды. 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.

**7 класс**

**Интерьер жилого дома**

### Основные теоретические сведения

Знакомство с инструкциями по технике безопасности

### Практические работы

Знакомство с правилами поведения в кабинете технология.

### Варианты объектов труда

### Освещение жилого помещения

## **Кулинария**

### **Санитария и гигиена**

#### Основные теоретические сведения

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.

#### Варианты объектов труда.

Рабочее место бригады на кухне. Основные теоретические сведения

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. *Содержание витаминов в пищевых продуктах.* Суточная потребность в витаминах.

#### Практические работы

*Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах.*

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

#### Варианты объектов труда.

Таблицы, справочные материалы.

### **Технология приготовления пищи**

#### **Бутерброды, горячие напитки**

#### Основные теоретические сведения

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

#### Практические работы

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

#### Варианты объектов труда.

Бутерброды и горячие напитки к завтраку.

#### **Блюда из яиц**

#### Основные теоретические сведения

Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования перепелиных яиц.

#### Практические работы

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюда из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц. Крашение и роспись яиц.

#### Варианты объектов труда.

Омлет, яичница, вареные яйца.

#### **Блюда из овощей**

#### Основные теоретические сведения

Виды овощей, *содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.*

Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей.

Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе.

#### Практические работы

Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.

#### Варианты объектов труда.

*Эскизы художественного украшения стола к завтраку. Салфетки.*

### **Заготовка продуктов**

#### Основные теоретические сведения

Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Правила сбора ягод, овощей, фруктов грибов, лекарственных трав для закладки на хранение. Условия и сроки хранения сушеных и замороженных продуктов. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов.

#### Практические работы

Закладка яблок на хранение. Сушка фруктов, ягод, грибов, кореньев, зелени, лекарственных трав. Замораживание и хранение ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.

#### Варианты объектов труда.

Фрукты, ягоды, грибы, коренья, зелень, лекарственные травы.

Создание изделий из текстильных материалов

### **Рукоделие. Художественные ремесла**

#### **Вышивка**

#### Основные теоретические сведения

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. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

#### Практические работы

Зарисовка традиционных орнаментов, определение колорита и материалов для вышивки. Организация рабочего места для ручного шитья. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки. Определение места и размера узора на изделии.

Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Заправка изделия в пяльцы. Выполнения простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузлового закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.

#### Варианты объектов труда.

Скатерть, салфетка, фартук, носовой платок.

#### **Узелковый батик**

#### Основные теоретические сведения

Виды росписи по ткани. Материалы и красители. Технология крашения.

#### Практическая работа:

Подготовка красителя. Выбор способа складывания ткани и завязывания узлов. Оформление салфеток в технике «узелковый батик»

### Варианты объектов труда.

Салфетки. Шарфик. Кепка.

### **Элементы материаловедения**

#### Основные теоретические сведения

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 сторона 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.

### Варианты объектов труда.

Образцы ткани. Образец полотняного переплетения.

### **Элементы машиноведения**

#### Основные теоретические сведения

Виды передач поступательного, колебательного и 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.

#### Практические работы

Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка.

### Варианты объектов труда.

Швейная машина. Образцы машинных строчек.

### **Конструирование и моделирование рабочей одежды**

#### Основные теоретические сведения

Виды рабочей одежды. 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.

Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии. Использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий.

#### 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. Подготовка выкройки к раскрою.

### Варианты объектов труда.

Чертеж и выкройка фартука. Виды отделок.

### **Художественные ремесла**

#### Основные теоретические сведения

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.

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

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий.

#### Практические работы

Организация рабочего места для ручных работ. Подбор инструментов и материалов. Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука и головного убора. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом в подгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

#### Варианты объектов труда.

Образцы ручных стежков, строчек и швов, фартук, головной убор.

### **Технологии ведения дома**

#### **Эстетика и экология жилища**

##### Основные теоретические сведения

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. Современные системы фильтрации воды. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.

Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека.

##### Практические работы:

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

##### Варианты объектов труда.

Интерьер кухни. Прихватки, салфетки, полотенца.

### **Творческие, проектные работы**

##### Примерные темы

Блюда национальной кухни для традиционных праздников.

Отделка швейного изделия вышивкой.

### **8 класс**

#### **Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов**

##### Основные теоретические сведения.

Источники семейных доходов и бюджет семьи. Потребности человека. Минимальные и оптимальные потребности членов семьи. Потребительская корзина одного человека и семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка в потребительских товарах. Потребительские качества товаров и услуг. Планирование расходов семьи. Правила поведения при совершении покупки. Права потребителя и их защита.

Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Формирование потребительской корзины семьи с учетом

уровня доходов ее членов и региональных рыночных цен. Правила безопасного пользования бытовой техникой.

*Практические работы.*

Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учетом ее состава. Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки. Усвоение положений законодательства по правам потребителей. Планирование возможной предпринимательской деятельности: обоснование выбора возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности; оценка возможностей индивидуальной предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

*Варианты объектов труда.*

Рекламные справочники по товарам и услугам, сборники законов РФ, предприятия торговли.

**Ремонтно-отделочные работы в доме**

*Основные теоретические сведения.*

Виды ремонтно-отделочных работ. Современные материалы для выполнения ремонтно-отделочных работ в жилых помещениях. Инструменты и приспособления для выполнения малярных работ. Правила безопасной работы при окрашивании поверхностей.

Назначение и виды обоев. Виды клеев для наклейки обоев. Технологии наклейки обоев встык и внахлест.

Способы размещения декоративных растений.

Профессии, связанные с выполнением ремонтно-отделочных и строительных работ. Способы решения экологических проблем, возникающих при проведении ремонтно-отделочных и строительных работ.

*Практические работы.*

Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку: заделка трещин, шпатлевание, шлифовка. Подбор и составление перечня инструментов. Выбор краски по каталогам. Подбор обоев по каталогам. Выбор обойного клея под вид обоев. Оформление эскиза приусадебного (пришкольного) участка с использованием декоративных растений.

*Варианты объектов труда.*

Учебные стенды, стены с дефектами в классных комнатах и рекреациях школы.

**Ремонт элементов систем водоснабжения и канализации**

*Основные теоретические сведения.*

Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме. Система канализации в доме.

Виды инструментов и приспособлений для санитарно-технических работ. Их назначение, способы и приемы работы с ними.

Устройство водоразборных кранов и вентилялей. Способы монтажа кранов, вентилялей и смесителей. Устройство сливных бачков различных типов.

Причины подтекания воды в водоразборных кранах и вентилялях, сливных бачках. Способы ремонта.

Утилизация отходов. Экологические проблемы, связанные с утилизацией отходов.

Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ.

*Практические работы.*

Ознакомление с системой водоснабжения и канализации в школе и дома. Ознакомление с сантехническими инструментами и приспособлениями. Изготовление троса для чистки канализационных труб. Изготовление резиновых шайб и прокладок к вентилялям и кранам.

Разборка и сборка запорных устройств системы водоснабжения. Учебные работы по замене прокладок и установке новых герметизирующих колец в запорных устройствах.

*Варианты объектов труда.*

Трос для чистки канализационных труб, резиновые шайбы и прокладки для санитарно-технических устройств, запорные устройства системы водоснабжения.

## **СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ**

### **Сферы производства и разделение труда**

*Основные теоретические сведения.*

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника.

*Практические работы.*

Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса.

*Варианты объектов труда.*

Технологическое оборудование.

### **Профессиональное образование и профессиональная карьера**

*Основные теоретические сведения.*

Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Специальность, производительность и оплата труда. Пути получения профессии.

*Практические работы.*

Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Выбор и характеристика по справочнику условий поступления и обучения в профессиональном учебном заведении.

*Варианты объектов труда.*

Единый тарифно-квалификационный справочник. Справочники профессиональных учебных заведений.

## **ТВОРЧЕСКАЯ, ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ**

*Основные теоретические сведения.*

Творческие методы поиска новых решений: морфологический анализ, метод фокальных объектов. Методы сравнения вариантов решений. Применение ЭВМ при проектировании изделий. Классификация производственных технологий. Технологическая и трудовая дисциплина на производстве. Соблюдение стандартов на массовые изделия. Производительность труда. Цена изделия как товара. Содержание проектной документации. Формы проведения презентации проекта.

*Практические работы.*

Выбор вида изделия на основе анализа потребностей. Дизайнерская проработка изделия (при наличии компьютера с использованием информационных технологий). Защита проекта будущего изделия. Составление чертежей деталей и технологических карт их изготовления. Изготовление деталей. Сборка изделия. Отделка изделия (по выбору). Контроль качества работы. Определение себестоимости изделия, ее сравнение с возможной рыночной ценой товара. Подготовка пояснительной записки. Презентация проекта.

*Варианты объектов труда.*

Темы проектных работ даны в приложении к программе.

## **НАПРАВЛЕНИЯ ПРОЕКТНЫХ РАБОТ УЧАЩИХСЯ**

### **Технологии ведения дома.**

Уход за вещами, занятие спортом в квартире, выбор системы страхования, оформление помещений квартиры, произведения искусства в интерьере, декоративная отделка дверей, планирование ремонта комнаты, подбор материалов для ремонта квартиры, обустройство лоджии, учебные стенды: «Виды покрытия стен», «Виды половых покрытий»,

«Водоснабжение дома» и т. п.; реставрация мебели из ДСП. Обоснование предпринимательского проекта, создание бизнес-плана под выбранный товар.

#### **Современное производство и профессиональное образование.**

Выявление рейтинга профессий в регионе, разработка структуры предприятия определенного вида деятельности, слайд-фильм о своей будущей профессии, совмещение учебы и работы, «Школьная биржа труда», исчезающие профессии, новые профессии, сравнение возможных траекторий получения образования.

### **4. Тематическое планирование.**

#### **Тематическое планирование (5 кл)**

	Темы	Количество часов	Формы организации учебных занятий				
			Контрольные работы	Самостоятельные работы	Лабораторные работы, Практические работы	Проектные работы	Экскурсии
	<b>Творческая проектная деятельность</b>	10			1	1	
	<b>Кулинария</b>	13		1		1	
	<b>Создание изделий из текстильных материалов</b>	15				1	
	<b>Художественные ремесла</b>	12		1		1	
	<b>Резерв</b>	2, 5					

#### **Тематическое планирование (6 кл.)**

	Темы	Количество часов	Формы организации учебных занятий				
			Контрольные работы	Самостоятельные работы	Лабораторные работы, Практические работы	Проектные работы	Экскурсии
	<b>Интерьер жилого дома</b>	7			1	1	
	<b>Кулинария</b>	10		1		1	



	<b>Создание изделий из текстильных материалов</b>	20				1	
	<b>Художественные ремесла</b>	13		1		1	
	<b>Резерв</b>	2, 5					

#### Тематическое планирование (7 кл)

	Темы	Количество часов	Формы организации учебных занятий				
			Контрольные работы	Самостоятельные работы	Лабораторные работы, Практические работы	Проектные работы	Эксперсии
	<b>Введение</b>	<b>1</b>					
	<b>Интерьер жилого дома</b>	5			1	1	
	<b>Кулинария</b>	9		1		1	
	<b>Создание изделий из текстильных материалов</b>	19				1	
	<b>Художественные ремесла</b>	16		1		1	
	<b>Резерв</b>	2, 5					

#### 4. Тематическое планирование (8 класс.)

№	Темы	Количество часов	Формы организации учебных занятий				
			Контрольные работы	Самостоятельные работы	Лабораторные работы, Практич	Проектные работы	Эксперсии

					ески е рабо ты		
1	<b>Ведение семейного бюджета</b>	4			1		
2	<b>Художественная обработка материала</b>	5		1			
3	<b>Обойные работы</b>	2					
4	<b>Схемы горячего и холодного водоснабжения</b>	5		1			
5	<b>Экологические проблемы</b>	5					
6	<b>Весенний период</b>	5		1	1		
7	<b>Основные и дополнительные компоненты проекта.</b>	8	1	1			

**5.Календарно- тематическое планирование  
5 класс**

<b>№ урока</b>	<b>Дата проведения</b>	<b>Название разделов и темы уроков</b>	<b>Характеристика основных видов деятельности обучающихся</b>	<b>Примечание</b>
		<b>Раздел 1. Творческая проектная деятельность (10 ч.)</b>		
<b>1</b>	05.10.20 05.10.20	Что такое творческие проекты.	Ознакомление с правилами поведения в мастерской и на рабочем месте	Презентация
<b>2</b>	12.10.20 12.10.20	Этапы выполнения проекта.	Знать этапы выполнения проектов	
<b>3</b>	19.10.20 19.10.20	Оформление интерьера		
<b>4</b>	26.10.20 26.10.20	Интерьер и планировка кухни-столовой.	Поиск информации в интернете об «кухни –столовой»	Таблица
<b>5</b>	09.11.20 09.11.20	Бытовые электроприборы на кухне	Выполнение эскиза кухни-столовой Соблюдение правил ТБ	
		<b>Раздел 2. Кулинария (13 ч.)</b>		
<b>6</b>	16.11.20	Санитария и гигиена на кухне	О значении понятия гигиены и санитарии.	Таблица
<b>7</b>	23.11.20	Технология приготовления бутербродов	Знать технологию приготовления бутербродов.	
<b>8</b>	23.11.20	Технология приготовления горячих напитков.	Формирование понятия о горячих напитках	Плакат
<b>9</b>	30.11.20	Технология приготовления блюд из круп.	Знать о технологии приготовлении блюд из круп	
<b>10</b>	30.11.20	Технология приготовления	Знать о технологии	

		макаронных изделий.	приготовлении макаронных изделий.	
11	07.12.20	Технология приготовления блюд из овощей.	Знать о технологии приготовления блюд из овощей	Презентация
12	07.12.20	Технология приготовления блюд из фруктов.	Знать о технологии приготовления блюд из фруктов	
13	14.12.20	Тепловая кулинарная обработка овощей	Сформировать знания о кулинарной обработке овощей	Плакат
14	14.12.20	Технология приготовления блюд из яиц	Сформировать знания о приготовлении блюд из яиц	
15	20.12.20	Приготовление завтрака.	Усвоение основных определений и понятий по теме.	
16	20.12.20	Сервировка стола к завтраку.	Выполнение сервировки стола к завтраку	
17	23.12.20	Творческий проект «Приготовление завтрака для всей семьи»	Защита творческий проект «Приготовление завтрака для всей семьи»	
		<b>Раздел 3. Создание изделий из текстильных материалов (15 ч.)</b>		
18	14.01.21 14.01.21	Производство текстильных материалов	Участие в беседе по теме.	
19	21.01.21	Текстильные материалы и их свойства.	Усвоение основных определений и понятий по теме.	Презентация
20	11.02.21 11.02.21	Изготовление выкроек.	Изучение свойств тканей из хлопка льна. Выкройки.	
21	18.02.21	Раскрой швейного изделия	Соблюдение правил ТБ	
22	25.02.21	Швейные ручные работы	Терминология ручных работ.	Плакат
23	01.02.21 01.02.21	Швейная машина.	Виды швейных машин. Бытовая универсальная швейная машина.	
24	08.02.21	Основные операции при машинной обработке изделий.	Участие в беседе по теме;	Таблица
25	15.02.21	Влажно-тепловая обработка.	Усвоение основных определений и понятий по теме;	
26	19.02.21 19.02.21	Машинные швы.	Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва.	
27	02.03.21 02.03.21	Технология изготовления швейных изделий	Усвоение основных определений и понятий по теме;	
		<b>Раздел 4. Художественные ремесла (12 ч.)</b>		
28	09.03.21 09.03.21	Декоративно-прикладное искусство.	Виды Д-П искусства: вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, ковроткачество	Презентация

29	15.03.21 15.03.21	Основные композиции	Изучение основных композиций	
30	22.03.21 22.03.21	Орнамент.	Символика в орнаменте.	
31	05.04.21 05.04.21	Символика в орнаменте.	Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов.	Таблица
32	12.04.21 12.04.21	Лоскутное шитье.	Участие в беседе по теме; Усвоение основных определений и понятий по теме;	
33	19.04.21 19.04.21	Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни-столовой»	- Поиск информации в Интернете об истории лоскутного шитья; - Выполнение образцов лоскутных узоров	Плакат
34	19.04.21	Резерв -2,5 ч.		

**Календарно - тематическое планирование  
(6 класс)**

№ урока	Дата проведения	Название разделов и темы уроков	Характеристика основных видов деятельности обучающихся	Примечание
		<b>Раздел 1. Интерьер жилого дома (7 ч.)</b>		
1	07.10.20	Планировка жилого дома.	Иметь представление об особенностях интерьера	Презентация
2	14.10.20	Интерьер жилого дома.	Основы функциональных зон жилых помещений.	
3	14.10.20	Комнатные растения в интерьере квартиры	Уметь ухаживать за растениями (полив, срок пересадки, подкормка)	Таблица
4	21.10.20	Разновидности комнатных растений	Изучение разновидности комнатных растений	
5	21.10.20	Технология выращивания комнатных растений	Знать ассортимент растений для выращивания дома.	
6	11.11.20 11.11.20	Проект «Растения в интерьере жилого дома»	Ознакомление с проектом «Растения в интерьере жилого дома»	Плакат
		<b>Раздел 2. Кулинария (10 ч.)</b>		
7	18.11.20 18.11.20	Технология первичной обработки рыбы	Знать технологию первичной обработки рыбы	
8	25.11.20 25.11.20	Технология приготовления блюд из рыбы	Знать технологию приготовления блюд из рыбы	
9	02.12.20 02.12.20	Нерыбные продукты моря и технология приготовления блюд	Знать нерыбные продукты моря и технологию приготовления блюд	Презентация
10	09.12.20	Сервировка стола к обеду.	Иметь представление о составе пищевых продуктов; сервировке	Таблица

			стола, рациональном питании.	
11	09.12.20	Этикет.	Изучение этикета за столом	
12	16.12.20 16.12.20	Творческий проект «Приготовление семейного обеда.	Знать влияние способов обработки продуктов на их пищевую ценность; виды оборудования и посуды	
		<b>Раздел 3. Создание изделий из текстильных материалов (20 ч.)</b>		
13	23.12.20	Текстильные материалы из химических волокон и их свойства	Знать свойства х/б и химических тканей. Уметь распознавать ткани из химических волокон и ухаживать за изделиями	Презентация
14	23.12.20	Конструирование и моделирование плечевой одежды.	Знать классификацию одежды по назначению, полу, сезону и содержание труда дизайнера одежды.	
15	13.01.21	Раскрой плечевой одежды.	Ознакомление с плечевым раскроем одежды	Плакат
16	13.01.21	Технология дублирования деталей.	Иметь представление о стилях в одежде	
17	20.01.21	Ручные работы.	Сформировать знания о ручных работах	Таблица
18	20.01.21	Приспособления к швейной машине	Знать приспособления к швейной машине, сферу их использования, условные обозначения, термины.	
19	27.01.21	Работа на швейной машине	Практическая работа на швейной машине	
20	27.01.21	Виды машинных операций.	Знать виды машинных операций.	
21	03.02.21	Технология обработки мелких деталей	Уметь выполнять машинные швы.	
22	03.02.21	Подготовка и проведение примерки изделий	Знать правила снятия мерок.	Плакат
23	10.02.21	Технология обработки рукавов	Иметь представление о конструировании и моделировании одежды	
24	10.02.21	Технология обработки срезов	Уметь выполнять чертежи простейших выкроек	
25	17.02.21	Технология обработки боковых срезов и соединение лифа с юбкой	Знать технологию обработки боковых срезов.	Таблица
26	17.02.21	Технология обработки нижнего среза изделия	Знать правила снятия мерок.	
27	24.02.21	Окончательная отделка изделия.	Иметь представление о конструировании и моделировании одежды	Презентация
28	24.02.21	Творческий проект «Наряд для всей семьи».	Уметь выполнять чертежи простейших выкроек	
		<b>Раздел 4. Художественные ремесла (13 ч.)</b>		
29	10.03.21 10.03.21	Материалы и инструменты для вязания.	История вязания.	Плакат
30	17.03.20	Основные виды петель при	Вязание крючком и спицами:	

	17.03.20	вязании крючком.	традиции и современность	
31	24.03.20 24.03.20	Вязание полотна, по кругу.	История вязания.	
32	07.04.20 07.04.20	Вязание спицами узоров.	Вязание крючком и спицами: традиции и современность	
33	13.04.21	Вязание цветных узоров	Уметь выполнять вязание основных элементов цветных узоров.	Таблица
34	13.04.21	Проект «Вяжем крючком или спицами»	Формулировка задачи проекта.	
35	<b>20.04.21</b>	Защита проекта.	Разработка идей. Выбор идеи. Планирование проекта	
36	<b>20.04.21</b>	Резерв (2,5 ч.)		

### 5.Календарно-тематическое планирование (7 класс)

№ урока	Дата проведения	Название разделов и темы уроков	Характеристика основных видов деятельности обучающихся	Примечание
		<b>Раздел 1. Введение (1 ч.)</b>		
1	23.10.20	Творческие проекты	Техника безопасности	
		<b>Раздел 2. Интерьер жилого дома (5 ч.)</b>		
2	23.10.20	Освещение жилого помещения	Правила освещения жилого помещения и обращение с электроприборами, инструментами.	Презентация
3	13.11.20	Предметы искусства и коллекции в интерьере	Провести вводный инструктаж по технике безопасности. Повторить инструкции на рабочем месте.	
4	13.11.20	Гигиена жилища	Участие в беседе по теме; Усвоение основных определений понятий по теме	
5	20.11.20	Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении	Усвоение основных определений понятий по теме; Поиск информации в Интернете о значении понятия микроклимата в помещении	Плакат
6	20.11.20	Проект «Умный дом»	Краткая формулировка задачи проекта. Постановка проблемы	Таблица
		<b>Раздел 3. Кулинария (9 ч.)</b>		
7	27.11.20	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	Определение свежести молока Приготовление блюд из молока Соблюдение правил ТБ	
8	27.11.20	Изделия из жидкого теста	Исходные продукты, используемые для	Презентация

			приготовления бисквитного теста	
9	04.12.20	Виды теста и выпечки	Знать основные виды теста и выпечки	
10	04.12.20	Технология приготовления изделий из пресного теста	Знать технология приготовления изделий из пресного теста	
11	11.12.20 11.12.20	Технология приготовления сладостей и напитков	Усвоение основных определений понятий по теме; Приготовление сладостей и напитков	Таблица
12	18.12.20 18.12.20	Сервировка праздничного стола. Этикет	Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола и правила поведения за столом	
13	25.12.20	Проект «Праздничный сладкий стол»	Знать правила сервировки стола Уметь подбирать посуду для праздничного стола	
		<b>Раздел 4. Создание изделий из текстильных материалов (19 ч.)</b>		
14	25.12.20	Текстильные материалы из волокон животного происхождения, свойства	Уход за изделиями из тканей, изготовленных из волокон животного происхождения	Презентация
15	15.01.21	Конструирование поясной одежды	Понятие о конструировании поясной одежды.	
16	15.01.21	Моделирование поясной одежды	Иметь представление о моделировании поясной одежды	
17	22.01.21	Получение выкройки швейного изделия	Иметь представление о процессе производства швейных изделий	Плакат
18	21.01.21	Раскрой поясной одежды и дублирование детали пояса	Знать раскрой швейных изделий. Правила раскроя поясных изделий	
19	28.01.21	Технология ручных работ	Знать технологию ручных работ	Таблица
20	28.01.21	Технология машинных работ	Знать правила и технологию безопасной работы на швейной машине.	
21	05.02.21	Технология обработки среднего шва юбки	Уметь выполнять раскрой и технологию среднего шва юбки	
22	05.02.21	Технология обработки складок	Уметь составлять последовательность изготовления и обработки складок	
23	12.02.21	Подготовка и проведение примерки изделия	Составлять последовательность проведения примерки	Плакат

			изделия	
24	12.02.21	Технология обработки юбки после примерки	Иметь представление о процессе обработки юбки после примерки	
25	19.02.21	Проект «Праздничный наряд»	Защита проекта «Праздничный наряд»	
	19.02.21	<b>Раздел 5. Художественные ремесла (16 ч.)</b>		
26	26.02.21	Ручная роспись тканей	Знать и уметь выполнять ручная роспись тканей	Презентация
27	26.02.21	Ручные стежки и швы на их основе	Знать виды ручных швов, сферу их применения, терминологию ручных работ	
28	05.03.21	Вышивание счетными швами	Иметь представление о видах вышивки, ниток для вышивания	
29	12.03.21	Вышивка по свободному контуру	Уметь различать переплетения вышивки по свободному контуру	Таблица
30	19.03.21	Атласная и штриховая гладь	Знать атласную и штриховую гладь	
31	22.03.21	Швы французский узелок и рококо	Иметь представление о композиции, раппорте, рококо.	
32	09.04.21	Вышивание лентами	Уметь выполнять вышивку лентами	Плакат
33	09.04.21	Проект «Подарок своими руками» Защита проектов	Знать основные компоненты проекта. Уметь выполнить проект и провести его презентацию	
34	16.04.21	Резерв (2,5 ч.)		

### 5.Календарно-тематическое планирование (8 класс)

№	Дата проведения уроков	Наименование разделов и тем уроков	Характеристика учебной деятельности обучающихся	Примечание
1	07.09.20 14.09.20	<b>Введение (1ч)</b> Инструктаж по технике безопасности. Общие правила техники безопасности.	Иметь представление о технике безопасности	
2	21.09.20	<b>Ведение семейного бюджета(3ч)</b> Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов	Знать рациональное планирование расходов семьи.	
3	28.09.20	<b>Источники семейных доходов</b> Оценка имеющихся источников доходов семьи	<b>Знать источники семейных доходов</b>	Презентация
4	06.10.20	Потребительские качества товаров и услуг. Анализ качества и потребительских свойств	Знать технологию потребительских качеств товаров и услуг.	



		товаров		
5	13.10.20	Семья и бизнес. Виды семейной деятельности.	Иметь представления о правилах безопасного пользования бытовой техникой.	
6	20.10.20	<b>Художественная обработка материала(5)</b> Технология ремонта и отделки жилых помещений.	Иметь представление о ремонте и отделки жилых помещений.	Таблица
7	10.11.20	Малярные работы.	Знать способы малярных работ.	
8	17.11.20	Инструменты для малярных работ.	Иметь представления об инструментах для малярных работ.	
9	24.11.20	Технология малярных работ	Знать технологию малярных работ.	Презентация
10	01.12.20	<b>Обойные работы (2)</b> Обойные работы. Расшифровка некоторых символов.	Иметь представление об обойных работах и некоторых символах.	
11	08.12.20	Технология обойных работ. Оклеивка обоев	Знать приспособления для оклейки обоев и их технологию.	Таблица
12	15.12.20	Технология наклеивания плит.  Отделка стыка карнизом.	Знать технологию наклеивания плит.	
13	22.12.20	<b>Схемы горячего и холодного водоснабжения(5ч)</b> Схемы горячего и холодного водоснабжения	Знать схемы горячего и холодного водоснабжения	
14	12.01.21	Виды инструментов для санитарно-технических работ.	Уметь пользоваться инструментами для санитарно-технических работ..	Презентация
15	19.01.21	Виды ремонтно-отделочных работ.	Знать правила и виды ремонтно-отделочных работ.	Таблица
16	22.12.20	Основные элементы системы водоснабжения и канализации. Знакомство с соединительными деталями.	Уметь выполнять основные элементы системы водоснабжения и канализации.	
17	12.01.21	Эксплуатация и простейший ремонт систем водоснабжения и канализации.	Уметь выполнять простейший ремонт систем водоснабжения и канализации.	
18	19.01.21	<b>Экологические проблемы(5ч)</b> Экологические проблемы, связанные с утилизацией отходов.	Знать основные экологические проблемы с утилизацией	Презентация

			отходов.	
19	26.01.21	Современное производство и профессиональное образование.	Знать современное производство и профессиональное образование.	
20	02.02.21	Сферы современного производства и их составляющие	Формулировка задачи сферы современного производства	
21	09.02.21	Виды и формы организации предприятий.	Знать виды и формы организации предприятий.	
22	16.02.21	<b>Весенний период (5ч)</b> Организационно правовые формы организаций.	Знать организационно правовые формы организаций.	
23	23.02.21	Выращивание ягодных и плодовых растений, районированные сорта.	Знать пути получения профессионального образования.	
24	02.03.21	Способы размножения плодовых растений	Формулировка понятий о выборе получения профессионального образования.	
25	09.03.21	Технология выращивание растений в защищенном грунте Виды укрывных материалов, требования к микроклимату и способы его поддержания.	Формулировка понятий о профессиональной карьере.	
26	16.03.21	Понятие о ландшафтном дизайне. Профессии, связанные с выращиванием декоративных растений	Проверка тестов.	
27	23.03.21	<b>Проектная деятельность(8)</b> Основные и дополнительные компоненты проекта.	Уметь выполнять основные проекты.	
28	06.04.21	Составление плана исследования для проекта.	Уметь составлять план исследования для проекта.	
29	13.04.21	Корректировка изделия. Внесение исправления в изделие	Уметь внести исправления в изделие	
30	20.04.21	Испытание и оценка изделия.	Знать оценку изделия.	
31	27.04.21	Определение целей презентации. Подготовка плана анализа собственной проектной деятельности.	Знать определение целей презентации.	
32	04.05.21	Отчет о выполнении проекта.		
33	11.05.21	Презентация проектов.		
34	18.05.21 24.05.21	Защита проектной идеи. Повторение	Уметь защитить проектную идею.	