

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Основная общеобразовательная школа №2»**

Рассмотрено на МО учителей ИЗО, музыки, технологии и физической культуры Протокол № 12 от 30.08.2021	Согласовано на МС школы Протокол № 1 от 31.08.2021	Утверждено приказом № 98 от 03.09.2021
---	---	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Уровень: основное общее образование

Предметная область: Технология

**Учебный предмет: Технология
(обслуживающий труд)**

5-9 КЛАССЫ

Срок реализации программы: 5 лет

**Разработчик программы:
Учитель технологии**

Малыхина Л.И.

г. Ковдор

2021 год

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по технологии («Технология. Обслуживающий труд») для 5-8 классов составлена на основе ФГОС ООО, ООП ООО МБОУ ООШ №2

Рабочая программа ориентирована на использование учебников из Федерального перечня:

1. Технология. Обслуживающий труд. 5 класс. Учебник (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудакowa, С. Э. Маркуцкая)..
2. Технология. Обслуживающий труд. 6 класс. Учебник (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудакowa, С. Э. Маркуцкая)
3. Технология. Обслуживающий труд. 7 класс. Учебник (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудакowa, С. Э. Маркуцкая).
4. Технология. Обслуживающий труд. 8 класс. Учебник (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудакowa, Н. Б. Рыкова, Л. Э. Новикова, А. А. Карачев, С. Э. Маркуцкая).
5. Электронное приложение к учебнику.

Цели программы:

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

Задачи:

- освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
- освоение компетенций (учебно-познавательной, коммуникативной, рефлексивной, личностного саморазвития, информационно-технологической, ценностно-смысловой, проектно-исследовательской).

Основную часть содержания программы составляет деятельность обучающихся, направленная на создание и преобразование как материальных, так и информационных объектов. Важнейшую группу образовательных результатов составляет полученный и осмысленный обучающимися опыт практической деятельности. В урочное время

деятельность обучающихся организуется как в индивидуальном, так и в групповом формате. Сопровождение со стороны педагога принимает форму прямого руководства, консультационного сопровождения или сводится к педагогическому наблюдению за деятельностью с последующей организацией анализа (рефлексии).

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

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

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

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

Проектно-технологическое мышление может развиваться только с опорой на универсальные способы деятельности в сферах самоуправления и разрешения проблем, работы с информацией и коммуникации. Поэтому предмет «Технология» принимает на себя значительную долю деятельности образовательной организации по формированию универсальных учебных действий в той их части, в которой они описывают присвоенные способы деятельности, в равной мере применимые в учебных и жизненных ситуациях. В отношении задачи формирования регулятивных универсальных учебных действий «Технология» является базовой структурной составляющей учебного плана школы. Программа обеспечивает оперативное введение в образовательный процесс содержания, адекватно отражающего смену жизненных реалий, формирует пространство, на котором происходит сопоставление обучающимся собственных стремлений, полученного опыта учебной деятельности и информации, в первую очередь в отношении профессиональной ориентации.

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

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

различном оборудовании, материалах, информации – в зависимости от выбранного способа деятельности, запланированного продукта, поставленной цели);

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

Таким образом, формы внеурочной деятельности в рамках предметной области «Технология» – это проектная деятельность обучающихся, экскурсии, домашние задания и краткосрочные курсы дополнительного образования (или мастер-классы, не более 17 часов), позволяющие освоить конкретную материальную или информационную технологию, необходимую для изготовления продукта в проекте обучающегося, актуального на момент прохождения курса.

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

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

Предмет Информатика, в отличие от раздела «Информационные технологии» выступает как область знаний, формирующая принципы и закономерности поведения информационных систем, которые используются при построении информационных технологий в обеспечение различных сфер человеческой деятельности.

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

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

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

Блок 2 реализуется в следующих организационных формах:

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

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

проектная деятельность в рамках урочной и внеурочной деятельности.

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

Содержание блока 3 организовано таким образом, чтобы позволить формировать универсальные учебные действия обучающихся, в первую очередь личностные (оценка внутренних ресурсов, принятие ответственного решения, планирование собственного продвижения) и учебные (обработка информации: анализ и прогнозирование, извлечение информации из первичных источников), включает общие вопросы планирования профессионального образования и профессиональной карьеры, анализа территориального рынка труда, а также индивидуальные программы образовательных путешествий и широкую номенклатуру краткосрочных курсов, призванных стать для обучающихся ситуацией пробы в определенных видах деятельности и / или в оперировании с определенными объектами воздействия.

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

Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития

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

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

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

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

Производственные технологии. Промышленные технологии. Технологии сельского хозяйства.

Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений.

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

Современные информационные технологии.

Автоматизация производства. Производственные технологии автоматизированного производства.

Материалы, изменившие мир. Технологии получения материалов. Современные материалы: многофункциональные материалы, возобновляемые материалы (биоматериалы), пластики и керамика как альтернатива металлам, новые перспективы применения металлов, пористые металлы. Технологии получения и обработки материалов с заданными свойствами (закалка, сплавы, обработка поверхности (бомбардировка и т. п.), порошковая металлургия, композитные материалы, технологии синтеза. Биотехнологии.

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

Современные промышленные технологии получения продуктов питания.

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

Нанотехнологии: новые принципы получения материалов и продуктов с заданными свойствами. Электроника (фотоника). Квантовые компьютеры. Развитие многофункциональных ИТ-инструментов. Медицинские технологии. Тестирующие препараты. Локальная доставка препарата. Персонализированная вакцина. Генная инженерия как технология ликвидации нежелательных наследуемых признаков. Создание генетических тестов. Создание органов и организмов с искусственной генетической программой.

Управление в современном производстве. Роль метрологии в современном производстве. Инновационные предприятия. Трансферт технологий.

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

Технологии в сфере быта.

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

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

Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи.

Культура потребления: выбор продукта / услуги.

Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся

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

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

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

Логика проектирования технологической системы. Модернизация изделия и создание нового изделия как виды проектирования технологической системы. Конструкции. Основные

характеристики конструкций. Порядок действий по проектированию конструкции / механизма, удовлетворяющей(-его) заданным условиям. Моделирование. Функции моделей. Использование моделей в процессе проектирования технологической системы. Простые механизмы как часть технологических систем. *Робототехника и среда конструирования*. Виды движения. Кинематические схемы

Анализ и синтез как средства решения задачи. Техника проведения морфологического анализа.

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

Способы продвижения продукта на рынке. Сегментация рынка. Позиционирование продукта. Маркетинговый план.

Опыт проектирования, конструирования, моделирования.

Составление программы изучения потребностей. Составление технического задания / спецификации задания на изготовление продукта, призванного удовлетворить выявленную потребность, но не удовлетворяемую в настоящее время потребность ближайшего социального окружения или его представителей.

Сборка моделей. Исследование характеристик конструкций. Проектирование и конструирование моделей по известному прототипу. Испытания, анализ, варианты модернизации. Модернизация продукта. Разработка конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения. Конструирование простых систем с обратной связью на основе технических конструкторов.

Составление карт простых механизмов, включая сборку действующей модели в среде образовательного конструктора. Построение модели механизма, состоящего из 4-5 простых механизмов по кинематической схеме. *Модификация механизма на основе технической документации для получения заданных свойств (решения задачи) – моделирование с помощью конструктора или в виртуальной среде. Простейшие роботы.*

Составление технологической карты известного технологического процесса. Апробация путей оптимизации технологического процесса.

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

Моделирование процесса управления в социальной системе (на примере элемента школьной жизни). Компьютерное моделирование, проведение виртуального эксперимента (на примере характеристик транспортного средства).

Разработка и создание изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования. Автоматизированное производство на предприятиях нашего региона. Функции специалистов, занятых в производстве».

Разработка вспомогательной технологии. Разработка / оптимизация и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.

Разработка и изготовление материального продукта. Апробация полученного материального продукта. Модернизация материального продукта.

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

Разработка и реализации персонального проекта, направленного на разрешение лично значимой для обучающегося проблемы. Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта.

Разработка проектного замысла в рамках избранного обучающимся вида проекта.

Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения

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

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

Система профильного обучения: права, обязанности и возможности.

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

МЕСТО ПРЕДМЕТА В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Данная рабочая программа рассчитана на 236 часа из расчёта 56 в 5 классах по 2 учебных часа в неделю, по 58 часов в 5, 6, 7 классах по 2 учебных часа в неделю и по 30 часов в 8 классах по 1 часу в неделю и 34 часа в 9 классах по 1 часу в неделю. Предусмотрены практические работы и творческие проекты по каждому разделу. С целью оценки уровня подготовки учащихся за учебный год по предмету перед выполнением творческих проектов предусмотрены стандартизированные контрольные работы.

1. РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ ПРЕДМЕТА

1.1. Результаты по блокам содержания

Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития

Выпускник научится:

- называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
- называть и характеризовать перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
- объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;
- проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

Выпускник получит возможность научиться:

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

Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся

Выпускник научится:

- следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;
- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;

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

- проводить оценку и испытание полученного продукта;

- проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;

- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;

- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;

- проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:

- изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;

- модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;

- определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);

- встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;

- изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;

- проводить и анализировать разработку и / или реализацию технологических проектов, предполагающих:

- оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);

- обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и ее пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;

– разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;

● проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:

– планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);

– планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;

– разработку плана продвижения продукта;

● проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).

● **Выпускник получит возможность научиться:**

● выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;

● модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;

● технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;

● оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.

Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения

Выпускник научится:

● характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития,

● характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития,

● разъясняет социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,

● характеризовать группы предприятий региона проживания,

● характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения,

- анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений,
- анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории,
- анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности,
- получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,
- получит опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

Выпускник получит возможность научиться:

- предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;
- анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.

1.2. По годам обучения:

5 класс

По завершении учебного года обучающийся:

- характеризует рекламу как средство формирования потребностей;
- характеризует виды ресурсов, объясняет место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
- называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;
- разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями;
- объясняет основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;

- приводит произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта;
- объясняет, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты;
- составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;
- осуществляет сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции;
- осуществляет выбор товара в модельной ситуации;
- осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
- конструирует модель по заданному прототипу;
- осуществляет корректное применение / хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки);
- получил и проанализировал опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы;
- получил и проанализировал опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели;
- получил и проанализировал опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
- получил и проанализировал опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму;
- получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;
- получил и проанализировал опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.

6 класс

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные технологии возведения зданий и сооружений, профессии в области строительства, характеризует строительную отрасль региона проживания;
- описывает жизненный цикл технологии, приводя примеры;

- оперирует понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребностей человека;
- проводит морфологический и функциональный анализ технологической системы;
- проводит анализ технологической системы – надсистемы – подсистемы в процессе проектирования продукта;
- читает элементарные чертежи и эскизы;
- выполняет эскизы механизмов, интерьера;
- освоил техники обработки материалов (по выбору обучающегося в соответствии с содержанием проектной деятельности) ;
- применяет простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации / проектированию технологических систем;
- строит модель механизма, состоящего из нескольких простых механизмов по кинематической схеме;
- получил и проанализировал опыт исследования способов жизнеобеспечения и состояния жилых зданий микрорайона / поселения;
- получил и проанализировал опыт решения задач на взаимодействие со службами ЖКХ;
- получил опыт мониторинга развития технологий произвольно избранной отрасли, удовлетворяющих произвольно избранную группу потребностей на основе работы с информационными источниками различных видов;
- получил и проанализировал опыт модификации механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);
- получил и проанализировал опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

7 класс

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания;
- называет и характеризует актуальные и перспективные информационные технологии, характеризует профессии в сфере информационных технологий;
- характеризует автоматизацию производства на примере регион региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства, приводит

произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;

- перечисляет, характеризует и распознает устройства для накопления энергии, для передачи энергии;
- объясняет понятие «машина», характеризует технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю;
- объясняет сущность управления в технологических системах, характеризует автоматические и саморегулируемые системы;
- осуществляет сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи;
- осуществляет модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей, конструирование электрических цепей в соответствии с поставленной задачей;
- выполняет базовые операции редактора компьютерного трехмерного проектирования (на выбор образовательной организации);
- конструирует простые системы с обратной связью на основе технических конструкторов;
- следует технологии, в том числе, в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- получил и проанализировал опыт разработки проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки;
- получил и проанализировал опыт разработки и создания изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования;
- получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).

8 класс

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии обработки материалов, технологии получения материалов с заданными свойствами;
- перечисляет и характеризует виды технической и технологической документации
- характеризует произвольно заданный материал в соответствии с задачей деятельности, называя его свойства (внешний вид, механические, электрические,

термические, возможность обработки), экономические характеристики, экологичность (с использованием произвольно избранных источников информации),

- объясняет специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризует тенденции развития социальных технологий в 21 веке, характеризует профессии, связанные с реализацией социальных технологий,

- разъясняет функции модели и принципы моделирования,
- создаёт модель, адекватную практической задаче,
- отбирает материал в соответствии с техническим решением или по заданным критериям,

9 класс

По завершении учебного года обучающийся:

- характеризует современную индустрию питания, в том числе в регионе проживания, и перспективы ее развития;

- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии транспорта,;
- называет характеристики современного рынка труда, описывает цикл жизни профессии, характеризует новые и умирающие профессии, в том числе на предприятиях региона проживания,

- характеризует ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции её развития;

- перечисляет и характеризует виды технической и технологической документации
- объясняет специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризует тенденции развития социальных технологий в 21 веке, характеризует профессии, связанные с реализацией социальных технологий,

- создаёт модель, адекватную практической задаче,
- составляет рацион питания, адекватный ситуации,
- планирует продвижение продукта,
- регламентирует заданный процесс в заданной форме,
- проводит оценку и испытание полученного продукта,
- описывает технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения,

- называет и характеризует актуальные и перспективные медицинские технологии,
- называет и характеризует технологии в области электроники, тенденции их развития и новые продукты на их основе,

- объясняет закономерности технологического развития цивилизации,

- разъясняет социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,
- оценивает условия использования технологии в том числе с позиций экологической защищённости,
- прогнозирует по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путём, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты,
- анализирует возможные технологические решения, определяет их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации,
- в зависимости от ситуации оптимизирует базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта,
- анализирует результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией собственной образовательной траектории,
- анализирует свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определённого уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности,
- получил и проанализировал опыт лабораторного исследования продуктов питания,
- получил и проанализировал опыт разработки организационного проекта и решения логистических задач,
- получил и проанализировал опыт компьютерного моделирования / проведения виртуального эксперимента по избранной обучающимся характеристике транспортного средства,
- получил и проанализировал опыт выявления проблем транспортной логистики населённого пункта / трассы на основе самостоятельно спланированного наблюдения,
- получил и проанализировал опыт моделирования транспортных потоков,
- получил опыт анализа объявлений, предлагающих работу
- получил и проанализировал опыт проектирования и изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования,
- получил и проанализировал опыт создания информационного продукта и его встраивания в заданную оболочку,

- получил и проанализировал опыт разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами,
- получил и проанализировал опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,
- получил опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда,
- получил и проанализировал опыт предпрофессиональных проб,
- получил и проанализировал опыт разработки и / или реализации специализированного проекта.

1.3. УУД:

Личностные результаты

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

Метапредметные результаты

1. Планирование процесса познавательной деятельности.

2. Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства.
6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
7. Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость.
9. Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и другие базы данных.
10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.
11. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.
12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
13. Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
16. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты

В познавательной сфере:

- 1) рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

- 2) оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- 3) ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
- 4) владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- 5) распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и их технологических возможностей;
- 6) владение методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;
- 7) применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
- 8) владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- 9) применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

- 1) планирование технологического процесса и процесса труда;
- 2) организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- 3) подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- 4) проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- 5) подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- 6) планирование последовательности операций и составление технологической карты;
- 7) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- 8) определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
- 9) приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;
- 10) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
- 11) составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;
- 12) заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;

13) соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;

14) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

15) выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

16) контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;

17) выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

18) документирование результатов труда и проектной деятельности;

19) расчет себестоимости продукта труда.

В мотивационной сфере:

1) оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;

2) выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;

3) выраженная готовность к труду в сфере материального производства;

4) согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;

5) осознание ответственности за качество результатов труда;

6) наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

7) стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

1) дизайнерское конструирование изделия;

2) применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;

3) моделирование художественного оформления объекта труда;

4) способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;

5) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;

- 6) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
- 7) создание художественного образа и воплощение его в материале;
- 8) развитие пространственного художественного воображения;
- 9) развитие композиционного мышления;
- 10) развитие чувства цвета, гармонии и контраста;
- 11) развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;
- 12) понимание роли света в образовании формы и цвета;
- 13) решение художественного образа средствами фактуры материалов;
- 14) использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
- 15) сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
- 16) применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома, школы, детского сада и др.;
- 17) применение методов художественного проектирования одежды;
- 18) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
- 19) соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере:

- 1) умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
- 2) формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- 3) выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- 4) публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
- 5) способность к коллективному решению творческих задач;
- 6) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
- 7) способность прийти на помощь товарищу;
- 8) способность бесконфликтного общения в коллективе.

В физической сфере:

- 1) развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- 2) достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;

3) соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;

4) развитие глазомера;

5) развитие осязания, вкуса, обоняния.

2.СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

5 КЛАСС (68 ч)

Раздел 1. Вводное занятие (2 ч)

Основные теоретические сведения

Содержание и задачи курса «Технология. Обслуживающий труд». Общие правила организации труда и пожарной безопасности в кабинете обслуживающего труда, кабинете кулинарии на уроках технологии.

Общие сведения о проектной деятельности. Тематика творческих проектов и этапы выполнения.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 ч)

Тема 1. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (4 ч)

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 стороны ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

Практические работы

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

Тема 2. РУЧНЫЕ РАБОТЫ (6 ч)

Основные теоретические сведения

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва. Выбор творческого проекта.

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

Практическая работа

Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

Выполнение творческого проекта «Изготовление игольницы-шляпки»

Работа над презентацией для творческого проекта

Оформление творческого проекта

Тема 3. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (6 ч)

Основные теоретические сведения

Виды передач вращательного движения. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Организация рабочего места для работы на швейной машине. Правила подготовки универсальной бытовой швейной машины к работе, заправка верхней и нижней нитей, выполнение машинных строчек, регулировка длины стежка. Правила безопасного труда при работе на швейной машине.

Практические работы

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

Тема 4. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ (6 ч)

Основные теоретические сведения

Виды фартуков. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука. Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.

Моделирование фартука (форма, симметрия, асимметрия, цвет, контраст, фактура материала, отделка). Подготовка выкройки к раскрою.

Практические работы

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

Тема 5. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ (10 ч)

Основные теоретические сведения

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

Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Обмеловка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом в подгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Сборка изделия. Художественная отделка изделия.

Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Особенности влажно-тепловой обработки тканей из растительных волокон. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

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

Тема 6. РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (3 ч)

Основные теоретические сведения

Вышивка. Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества.

Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

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

Лоскутное шитье. История лоскутного шитья. Материалы и инструменты, применяемые для лоскутного шитья. Технология выполнения прихватки: зарисовка эскиза, подготовка шаблонов. Раскрой, соединение деталей между собой и с подкладкой

Практические работы.

1. Зарисовка традиционных орнаментов, определение традиционного колорита и материалов для вышивки.
2. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом.
3. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки.
4. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.
5. Разработка эскиза лоскутного изделия (прихватки).
6. Изготовление шаблонов. Раскрой деталей и обработка изделия из лоскута.

Раздел 3. Способы обработки продуктов питания (20 ч)

Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (1 ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о процессе пищеварения и усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему пищеварению. Общие сведения о питательных веществах.

Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.

Практические работы

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

Тема 2. САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА (1 ч)

Основные теоретические сведения

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

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

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

Практическая работа

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

2. Определение качества мытья столовой посуды экспресс-методом химического анализа.

Тема 3. ИНТЕРЬЕР КУХНИ, СТОЛОВОЙ (2ч)

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.

Технологии в сфере быта. Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Возможности применения компьютерных программ для создания интерьера кухни.

Практические работы

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

Тема 4. БУТЕРБРОДЫ, ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ (2 ч)

Основные теоретические сведения

Бутерброды. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Использование обрезков. Толщина хлеба в бутербродах.

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

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

Горячие напитки. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая, их вкусовые достоинства. Способы заваривания чая и трав. Сорта кофе. Кофе молотый и в зернах. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе. Кофеварки.

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

Практические работы

1. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.

2. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Примерный перечень блюд

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

Тема 5. БЛЮДА ИЗ ЯИЦ (2 ч)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

1. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.
2. Определение свежести яиц органолептическим методом.
3. Приготовление блюда из яиц.

Примерный перечень блюд

1. Яйца всмятку, в мешочек, вкрутую, выпускные, фаршированные.
2. Яичница-глазунья.
3. Яичница на сковороде с черным хлебом и ветчиной.
4. Омлет с зеленым луком, сыром, картофелем, яблоками, шпинатом и др.

Тема 6. БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ (2 ч)

Основные теоретические сведения

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

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

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

Механическая обработка овощей

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

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

Приготовление блюд из свежих овощей

Виды салатов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Заправка овощных салатов растительным маслом, столовым уксусом, майонезом, сметаной.

Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску (помидоры, перец, огурцы, редис, морковь), и листьями зелени.

Приготовление блюд из вареных овощей

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

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

Практические работы

1. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.
2. Определение количества нитратов в овощах при помощи индикаторов.
3. Приготовление салата из сырых овощей.
4. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.
5. Приготовление одного блюда из вареных овощей.
6. Органолептическая оценка готовых блюд (вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид).

7. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной.

Примерный перечень блюд

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

Тема 7. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 ч)

Основные теоретические сведения

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

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

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

Практические работы

1. Закладка яблок на хранение.
2. Сушка фруктов, ягод, грибов, корней, зелени, лекарственных трав.
3. Замораживание ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.

Тема 8. ПРОЕКТ «ВОСКРЕСНЫЙ ЗАВТРАК». СЕРВИРОВКА СТОЛА (3 ч)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

3. Оформление готовых блюд и подача
4. Оформление проектов в виде презентаций

Раздел 4. Современные технологии и перспективы их развития. Творческий проект (4 ч)

Основные теоретические сведения

3D моделирование. Введение Охрана труда, правила поведения в компьютерном классе. Понятия моделирования и конструирования. Знакомство с этапами выполнения проекта.

Практические работы. Выполнение модели кубика из бумаги.

Понятия моделирования и конструирования Моделирование и конструирование. Плоскость. Теория: Определение моделирования и конструирования. Плоскость. Геометрические примитивы. Координатная плоскость. Объемные фигуры. Развертка куба. Трехмерные координаты. Построение объемных фигур по координатам.

Практические работы Построение плоских фигур по координатам.

3D-печать Презентация технологии 3D-печати Теория: Презентация технологии 3D-печати. Виды 3D-принтеров. Материал для печати. Практика: Виды принтеров (просмотр характеристик в Интернете) – сравнительный анализ.

Подготовка проектов к 3D-печати. Подготовка задания для 3D-печати Подготовка проектов к 3D-печати. Сохранение модели в формате *.stl. Подготовка задания для 3D-печати. Загрузка модели в программу печати 3D-принтера.

Практические работы. Подготовка проекта в программе Netfabb. Подготовка модели к печати, печать.

Творческий проект. 3D-печать творческого проекта, от настройки до печати (просмотр учебных видеороликов)

6 КЛАСС (58 ч)

Раздел 1. Вводное занятие (2 ч)

Основные теоретические сведения

Содержание и задачи курса «Технология. Обслуживающий труд». Общие правила организации труда и пожарной безопасности в кабинете обслуживающего труда, кабинете кулинарии на уроках технологии

Общие сведения о проектной деятельности. Тематика творческих проектов и этапы выполнения

Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 ч)

Тема 1. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (2 ч)

Основные теоретические сведения

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

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

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

Практические работы

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

Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (4 ч)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

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

Основные теоретические сведения

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

Выбор числа клиньев в клинковой юбке или модели конической юбки. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину. Условные графические

изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Чертежный шрифт. Правила нанесения размеров на чертеже. Построение лекальных кривых. Способы моделирования конических и клиньевых юбок. Форма, силуэт, стиль. Выбор индивидуального стиля в одежде.

Практические работы

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

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

Основные теоретические сведения

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

Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос на ткань контурных и контрольных линий. Обработка деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей юбки. Обработка застёжки. Способы обработки нижнего среза юбки. Способы обработки верхнего среза юбки. Художественное оформление изделия. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

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

Тема 5. РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (7 ч)

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.

Основные виды петель при вязании крючком. 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.

Раппорт узора и его запись. Работа с журналами мод.

Практические работы

1. Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.
2. Выполнение плотного вязания по кругу.
3. Заготовка современных и старинных узоров и орнаментов.
4. Изготовление образцов вязания крючком.
5. Обвязывание полотенец кружевным узором

Раздел 3. Способы обработки продуктов (14 ч)

Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (1 ч)

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

Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях. Методы сохранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке.

Обмен веществ, пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.

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

Тема 2. БЛЮДА ИЗ МОЛОКА И КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ (3 ч)

Основные теоретические сведения

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

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

Способы определения качества молока. Способы очистки молока (процеживание, фильтрация, сепарация). Условия и сроки хранения свежего молока.

Обеззараживание молока с помощью тепловой обработки (кипячение, пастеризация).

Приготовление топленого молока. Технология приготовления молочных супов и каш из обыкновенного и консервированного (сухого или сгущенного) молока. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

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

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

Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки.

Ассортимент творожных изделий. Употребление творога, приготовленного в домашних условиях. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

Практические работы

1. Кипячение и пастеризация молока.
2. Приготовление молочного супа или молочной каши.
3. Приготовление творога из простокваши.
4. Приготовление блюда из творога.

Примерный перечень блюд

1. Суп молочный рисовый.
2. Молочная лапша.
3. Манная каша.
4. Каша из овсяных хлопьев «геркулес».
5. Каша пшенная молочная с тыквой.

6. Сырники со сметаной.
7. Пудинг творожный со шпинатом, цукатами, орехами.
8. Запеканка творожная.
9. Макароны, запеченные с творогом.

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

Основные теоретические сведения

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш (гречневой, перловой, пшенной, овсяной и др.). Блюда из каш: запеканки, крупеники, котлеты, биточки и др. Технология приготовления котлет и биточков (варка вязкой каши, заправка каши сырыми яйцами, разделка и обжарка). Время тепловой обработки и способы определения готовности.

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

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

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

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

Практические работы

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

Примерный перечень блюд

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

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

Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Пищевая ценность речной рыбы в зависимости от времени года. Содержание в

рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение их содержания в процессе хранения и кулинарной обработки.

Возможности кулинарного использования рыбы разных пород, рыбной икры и нерыбных продуктов моря. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы. Шифр на консервных банках.

Механическая обработка рыбы

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

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

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

Сбор, обработка, хранение и использование рыбных отходов.

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

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

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

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

Практические работы

1. Определение свежести рыбы органолептическим методом.
2. Определение срока годности рыбных консервов.
3. Оттаивание и механическая обработка свежемороженой рыбы.
4. Механическая обработка чешуйчатой рыбы.
5. Разделка соленой рыбы.
6. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.

Примерный перечень блюд

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

Тема 5. СЕРВИРОВКА СТОЛА. ЭТИКЕТ (2 ч)

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

Практическая работа

Приготовление блюд для праздничного стола.

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

Основные теоретические сведения

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

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

Практическая работа

Расчет количества и состава продуктов для похода.

Тема 7. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 ч)

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

Механическая обработка капусты перед квашением (сортировка, очистка, удаление кочерыжек, шинкование). Подготовка тары для квашения. Укладка шинкованной капусты,

соли и приправ в тару. Пропорции соли и приправ при квашении капусты. Время ферментации (брожения) до готовности. Условия и сроки хранения квашеной капусты.

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

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

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

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

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

Практические работы

1. Засолка огурцов или томатов.
2. Квашение капусты с клюквой.

Раздел 4. Современные технологии и перспективы их развития (1 ч)

Тема 1. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СИСТЕМА (1ч)

Основные теоретические сведения

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

Тема 2. ВИДЫ ТЕХНОЛОГИЙ

Производственные технологии. Промышленные технологии. Технологии сельского хозяйства.

Тема 3. ТЕХНОЛОГИИ СТРОИТЕЛЬСТВА

Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений.

Раздел 5. Технология ведения дома (1 ч)

Тема 1. УХОД ЗА ОДЕЖДОЙ И ОБУВЬЮ (1 ч)

Основные теоретические сведения

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

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

Влажная уборка дома.

Практические работы

1. Выполнение ремонта накладной заплатой.
2. Удаление пятен с одежды.
3. Штопка с применением швейной машины.

Тема 2. ЭКОЛОГИЯ ЖИЛЬЯ

Основные теоретические сведения

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

Раздел 6. Электротехнические работы (1 ч)

Тема 1. ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ НАШЕГО ДОМА(1ч)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

1. Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ.
2. Выполнение механического оконцевания, соединения и ответвления проводов. Подключение проводов к патрону электрической лампы, выключателю, вилке, розетке.

Раздел 7. Творческие проекты (4 ч)

Тема. Исследовательская и созидательная деятельность

Основные теоретические сведения

Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

Логика проектирования технологической системы. Модернизация изделия и создание нового изделия как виды проектирования технологической системы.

Конструкции. Основные характеристики конструкций. Порядок действий по проектированию конструкции / механизма, удовлетворяющей(-его) заданным условиям.

Моделирование. Функции моделей. Использование моделей в процессе проектирования технологической системы. Простые механизмы как часть технологических систем.

Робототехника и среда конструирования. Виды движения. Кинематические схемы.

Анализ и синтез как средства решения задачи. Техника проведения морфологического анализа.

Опыт проектирования, конструирования, моделирования

Составление карт простых механизмов, включая сборку действующей модели в среде образовательного конструктора. Построение модели механизма, состоящего из 4-5 простых механизмов по кинематической схеме. Модификация механизма на основе технической документации для получения заданных свойств (решения задачи) – моделирование с помощью конструктора или в виртуальной среде. Простейшие роботы.

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

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

7 КЛАСС (58 ч)

Раздел 1. Вводное занятие (2 ч)

Основные теоретические сведения

Содержание и задачи курса «Технология. Обслуживающий труд». Общие правила организации труда и пожарной безопасности в кабинете обслуживающего труда, кабинете кулинарии на уроках технологии

Общие сведения о проектной деятельности. Тематика творческих проектов и этапы выполнения

Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (36 ч)

Тема 1. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (2 ч)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (2 ч)

Основные теоретические сведения

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Наладка и уход за швейной машиной. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий.

Практические работы

1. Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины.
2. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.
3. Устранение неполадок в работе швейной машины.

Тема 3. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ С ЦЕЛЬНОКРОЕНЫМ РУКАВОМ (8 ч)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение основы чертежа.
3. Эскизная разработка модели швейного изделия.
4. Моделирование изделия выбранного фасона.
5. Подготовка выкройки.

Тема 4. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ (12 ч)

Основные теоретические сведения

Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски.

Особенности раскладки выкройки на ткани с направленным рисунком. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка деталей кроя. Сборка изделия. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

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

Примерный перечень изделий: ветровка, ночная сорочка, блузка с цельнокроеным рукавом, платье, халат.

Тема 5. РУКОДЕЛИЕ (8ч)

Основные теоретические сведения

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды

крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.

Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Основные виды петель при вязании крючком. 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.

Практические работы

1. Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.
2. Разработка схемы жаккардового узора на ПК.
3. Выполнение образцов различных узоров по схемам
4. Вязание шарфа
5. Вязание крючком по кругу
6. Вывязывание рисунка по схеме
7. Вязание деталей выбранной модели
8. Сборка и соединение вязанных деталей

Основные теоретические сведения

Макраме. Виды узлов макраме. Способы плетения. Технология ткачества поясов на дощечках и бердышке. Отделка пояса кистями, бисером, стеклярусом и т. п.

Практические работы

1. Изготовление пояса, тесьмы, шнура и др. способом плетения.
2. Изготовление пояса или фрагмента методом ткачества на дощечках или бердышке.

Раздел 3. Способы обработки продуктов питания (14 ч)

Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм

человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций.

Первая помощь при пищевых отравлениях.

Тема 2. ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА (6 ч)

Основные теоретические сведения

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

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

Практические работы

1. Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных.
2. Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).
3. Приготовление вареников.

Тема 3. СЛАДКИЕ БЛЮДА И ДЕСЕРТ (4 ч)

Основные теоретические сведения

Сахар, его роль в кулинарии и питании человека.

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

Практические работы

Приготовление и художественное оформление сладких и десертных блюд.

Тема 4. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 ч)

Основные теоретические сведения

Приготовление варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра в зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки. Сортировка, нарезка и

бланширование плодов перед варкой. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья. Способы определения готовности варенья. Правила перекладывания варенья на хранение.

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

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

Практические работы

1. Приготовление варенья из ягод.
2. Приготовление джема из малины, красной и белой смородины.
3. Приготовление повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов.
4. Приготовление цукатов апельсиновых корок.
5. Черная смородина с сахаром без стерилизации.

Раздел 4. Современные технологии и перспективы их развития (1 ч)

Тема 1. ТЕХНОЛОГИИ В ОБЛАСТИ ЭНЕРГЕТИКИ. СОВРЕМЕННЫЕ ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ. АВТОМАТИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА (1 ч)

Основные теоретические сведения

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

Современные информационные технологии.

Автоматизация производства. Производственные технологии автоматизированного производства.

Раздел 5. Технологии ведения дома (2 ч)

Тема 1. ЭСТЕТИКА И ЭКОЛОГИЯ ЖИЛИЩА (2 ч)

Основные теоретические сведения

Общие сведения из истории интерьера, национальные традиции. Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование

интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Роль освещения в интерьере. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

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

Правила пользования бытовой техникой.

Практические работы

1. Подбор и посадка декоративных комнатных растений.
2. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей.

Раздел 6. Электротехнические работы (1 ч)

Тема 1. ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ НАШЕГО ДОМА (1 ч)

Основные теоретические сведения

Электроосветительные и электронагревательные приборы. Лампы накаливания и люминесцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации. Гальванические источники тока, их сравнительные характеристики и область применения.

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

Практические работы

1. Подбор бытовых приборов по их мощности.
2. Замена гальванических элементов питания.
3. Изучение зависимости направления и скорости вращения коллекторного электродвигателя от приложенного напряжения.

Раздел 7. Творческие проекты (6 ч)

Основные теоретические сведения

Логика проектирования технологической системы. Модернизация изделия и создание нового изделия как виды проектирования технологической системы. Конструкции. Основные характеристики конструкций. Порядок действий по проектированию конструкции / механизма, удовлетворяющей(-его) заданным условиям. Моделирование. Функции моделей. Использование моделей в процессе проектирования технологической системы. Простые механизмы как часть технологических систем.

Робототехника и среда конструирования. Виды движения. Кинематические схемы.

Анализ и синтез как средства решения задачи. Техника проведения морфологического анализа.

Опыт проектирования, конструирования, моделирования

Разработка и создание изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования. Автоматизированное производство на предприятиях нашего региона. Функции специалистов, занятых в производстве».

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

1. Изготовление изделий декоративно - прикладного искусства для украшения интерьера.
2. Оформление интерьера декоративными растениями.
3. Изготовление ажурного воротника.
4. Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др

Варианты творческих проектов: «Умный дом», «Комплект светильников для моей комнаты», «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки», «Праздничный наряд», «Вязаная игрушка», «Подарок своими руками», «Атласные ленточки» и др.

8 КЛАСС (30 ч)

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Раздел 1. Вводное занятие (2 ч)

Основные теоретические сведения

Содержание и задачи курса «Технология. Обслуживающий труд». Общие правила организации труда и пожарной безопасности в кабинете обслуживающего труда, кабинете кулинарии на уроках технологии

Общие сведения о проектной деятельности. Тематика творческих проектов и этапы выполнения. Выбор тем творческих проектов.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (28ч)

Тема 1. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ (6 ч)

История костюма. Сословные различия в костюме.

Конструирование плечевого изделия с втачным рукавом. Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом. Построение чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом. Построение чертежа основы одношовного рукава. Моделирование плечевого изделия с втачным рукавом. Моделирование втачного одношовного рукава. Работа с выкройками из журналов и дисками с выкройками

Практические работы

Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом
Построение базисной сетки
Построение чертежа спинки
Построение чертежа полочки
Построение базисной сетки рукава
Построение оката и линии низа рукава
Моделирование нарядной блузки
Моделирование блузки с фигурной кокеткой
Моделирование блузки прилегающего силуэта

Тема 2. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (13ч)

Технология изготовления блузки с втачным рукавом. Раскладка выкройки блузки на ткань. Раскрой блузки и подготовка деталей кроя. Подготовка блузки к примерке. Проведение примерки блузки
Пошив блузки: дублирование деталей, выполнение заготовительных операций, обработка вытачек, обработка рукавов, обработка воротника, сборка блузки, втачивание воротника, втачивание рукава, обработка низа блузки, окончательная отделка и ВТО изделия.

Практические работы

1. Раскладка выкройки на ворсовой ткани и раскрой.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Скалывание и сметывание деталей кроя.
5. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.
6. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.
7. Обработка низа потайными подшивочными стежками.

Тема 3. РУКОДЕЛИЕ (9 ч)

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 простых петель различными способами. Воздушная петля. Убавление и прибавление петель. Закрывание петель. Соединение петель по лицевой и изнаночной сторонам. Вязание двумя нитками разной толщины.

Художественная роспись ткани. «Холодный батик». Инструменты, оборудование и материалы для «холодного батика» (подрамник для ткани, кисти, стеклянный рейсфедер, ткань, краски, резерв). Роль резерва и способы нанесения его на ткань. Способы нанесения и закрепления краски.

Практические работы

1. Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах
2. Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.
3. Изготовление сувенира в технике «холодный батик».

Примерный перечень изделий: носки, варежки, перчатки, салфетка, шарф, сумка, декоративное панно, подушка, шторы.

9 КЛАСС (34 ч)

Раздел 1. Вводное занятие (2 ч)

Основные теоретические сведения

Содержание и задачи курса «Технология. Обслуживающий труд». Общие правила организации труда и пожарной безопасности в кабинете обслуживающего труда, кабинете кулинарии на уроках технологии

Тематика творческих проектов и этапы выполнения. Выбор творческих проектов.

Раздел 2. Кулинария (14ч)

Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 ч)

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

Практические работы

1. Расчет калорийности блюд.
2. Составление суточного меню.

Тема 2. БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ (4 ч)

Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Первичная обработка птицы. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения

готовности кулинарных блюд. Разрезание птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу. Изготовление папильоток.

Практические работы

1. Первичная обработка птицы.
2. Приготовление двух блюд из домашней птицы.

Тема 3. БЛЮДА НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ (2 ч)

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

Тема 4. СЕРВИРОВКА СТОЛА (2 ч)

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

Практические работы

1. Сервировка стола к обеду.
2. Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов.
3. Изготовление приглашений.

Тема 5. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (4 ч)

Способы консервирования фруктов и ягод

Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией пастеризацией.

Значение кислотности плодов для консервации.

Стерилизация в промышленных и домашних условиях.

Первичная обработка фруктов и ягод.

Влияние на консервы воздуха, остающегося в банках.

Бланширование фруктов перед консервированием (цель и правила выполнения).

Способы закупорки банок и бутылок.

Технология приготовления и стерилизации консервов из фруктов и ягод.

Приготовление сахарного сиропа. Время стерилизации.

Условия максимального сохранения витаминов в компотах.

Условия и сроки хранения компотов.

Особенности упаковки пищевых продуктов.

Штриховой код. Правила его чтения.

Практические работы

1. Первичная обработка яблок или груш для компота.
2. Подготовка банок и крышек для консервирования.
3. Приготовление сиропа.
4. Стерилизация и укупорка банок с компотом.
5. Чтение информации на этикетке упакованного товара.

Раздел 3. Технологии ведения дома (4ч)

Тема 1. БЮДЖЕТ СЕМЬИ. РАЦИОНАЛЬНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ РАСХОДОВ (2 ч)

Теоретические сведения. Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности. Потребительская корзина одного человека и членов семьи.

Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.

Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки. Способы защиты прав потребителей.

Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров.

Практические работы.

Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учётом её состава. Изучение цен на рынке товаров и услуг в целях минимизации расходов в бюджете семьи.

Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей.

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

Анализ потребительских качеств товаров и услуг.

Права потребителя и их защита.

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

Тема 2. РЕМОНТ ПОМЕЩЕНИЙ (2 ч)

Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений.
Инструменты для ремонтно-отделочных работ.

Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку.

Технология нанесения на подготовленные поверхности водорастворимых красок
наклейка обоев, пленок, плинтусов, элементов декоративных украшений.

Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ.

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

Практическая работа

1. Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни).
2. Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам.
3. Определение гармоничного соответствия вида плинтусов, карнизов и т. п. стилю интерьера.

Раздел 4. Электротехнические работы (2 ч)

Тема 1. ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ УСТРОЙСТВА (2 ч)

Бытовые электрические обогреватели.

Электродвигатели.

Двигатели постоянного и переменного тока.

Виды и назначение автоматических устройств.

Автоматические устройства в бытовых электроприборах.

Источники света, светодиоды.

Использование электромагнитных волн для передачи информации.

Устройства отображения информации, телевизор.

Практические работы

1. Подбор бытовых электроприборов по их мощности.
2. Выбор телевизора: с электронно-лучевой трубкой, с плазменной или жидкокристаллической панелью.

Раздел 5. Современное производство и профессиональное образование (4 ч)

Тема 1. СФЕРЫ ПРОИЗВОДСТВА И РАЗДЕЛЕНИЕ ТРУДА (2 ч)

Сферы и отрасли современного производства.

Основные структурные подразделения производственного предприятия.

Разделение труда.

Приоритетные направления развития техники и технологий в легкой и пищевой промышленности.

Влияние техники и технологии на виды и содержание труда.

Понятие о профессии, специальности и квалификации работника.

Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Практические работы

1. Анализ структуры предприятия легкой промышленности.
2. Анализ профессионального деления работников предприятия.
3. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса.

Тема 2. ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ И ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ КАРЬЕРА (2 ч)

Теоретические сведения. Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы индустриального производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Специальность, производительность и оплата труда.

Классификация профессий. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности. Мотивы и ценностные ориентации самоопределения.

Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Профессиограмма и психограмма профессии. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучения там.

Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

Здоровье и выбор профессии.

Лабораторно-практические и практические работы.

Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Ознакомление с профессиограммами массовых для региона профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда.

Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства. Составление плана физической подготовки к предполагаемой профессии.

Варианты творческих проектов: «Семейный бюджет», «Бизнес-план семейного предприятия», «Дом будущего», «Мой профессиональный выбор» и др

Раздел 6. Технологии творческой и опытнической деятельности (8 ч)

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (8 ч)

Теоретические сведения. Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта.

Практические работы.

Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных.

Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием ПК.

Выполнение проекта на выбор и анализ результатов работы

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

5-9 классы

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ раздела, темы	Содержание программы	Кол-во занятий		
		всего	теор	практ
1	Вводное занятие	2	2	
II	СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ	<u>38</u>	<u>10</u>	<u>28</u>
1	Элементы материаловедения	4	2	2
2	Ручные работы Творческий проект «Изготовление игольницы»	6	1	5
3	Элементы машиноведения	6	2	4
4	Конструирование и моделирование швейных изделий	6	2	4
5	Технология изготовления швейных изделий	10	1	9
6	Рукоделие. Художественные ремёсла	8	2	6
III	СПОСОБЫ ОБРАБОТКИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ	<u>14</u>	<u>4</u>	<u>10</u>
1	Физиология питания	1		1
2	Санитария и гигиена	1		1
3	Интерьер кухни, столовой	2	1	1
4	Бутерброды, горячие напитки	2	1	1
5	Блюда из яиц	2	1	1
6	Блюда из овощей	2	1	1
7	Заготовка продуктов	2	1	1
8	Творческий проект «Воскресный завтрак». Сервировка стола	3	1	2
IV	СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ И ПЕРСПЕКТИВЫ ИХ РАЗВИТИЯ.	<u>4</u>	<u>1</u>	<u>3</u>

	ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТЫ			
1	3D моделирование. Введение. Техника безопасности при работе с компьютерной техникой. Понятие моделирования и конструирования.	2	1	1
2	3D печать	1		1
3	Творческий проект	1		1
Всего часов		56	15	41

5 КЛАСС (56 часов)

№	Тема урока	Кол-во часов
Раздел 1. Вводное занятие		2
1	Правила организации труда на уроках технологии	1
2	Творческие учебные проекты	1
Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов		37
ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ		4
3	Натуральные волокна растительного происхождения	1
4	Свойства тканей из натуральных растительных волокон	1
5	П.р. Изучение свойств основы и утка	1
6	П.р. Выполнение образца полотняного переплетения	1
РУЧНЫЕ РАБОТЫ		6
7	Прямые стежки	1
8	П.р.Выполнение ручных стежков, строчек и швов. Творческий проект «Изготовление игольницы-шляпки»	1
9	П.р. Работа над творческим проектом «Изготовление игольницы-шляпки»	1
10	Работа над презентацией для творческого проекта "Игольница - шляпка".	1
11	Оформление творческого проекта и подготовка к защите	1
12	Защита творческого проекта	1
ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ		6
13	Бытовая универсальная швейная машина	1
14	П.р. Заправка верхней и нижней нитей	1

15	Назначение основных узлов швейной машины, уход за ней	1
16	П.р. Чистка и смазка швейной машины	1
17	Организация рабочего места для работы на швейной машине	1
18	П.р. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям	1
КОНСТРУИРОВАНИЕ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ		6
19	Конструирование фартука	1
20	П.р. Снятие мерок и запись результатов измерений	1
21	П.р. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4	1
22	П.р. Построение чертежа фартука в натуральную величину по своим меркам	1 1
23	Моделирование фартука.	1
24	П.р. Моделирование фартука выбранного фасона	
ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ		10
25	Конструкция машинных швов.	1
26	П.р. Технология выполнения швов	1
27	П.р. Подготовка ткани к раскрою	
28	П.р. Обработка накладных карманов	1
29	П.р. Соединение карманов с нижней частью фартука	1
30	П.р. Обработка бретелей, нагрудника	1
31	П.р. Обработка нижней части фартука	1
32	П.р. Обработка пояса	1
33	П.р. Сборка изделия. Влажно – тепловая отделка	1
34	П.р. Расчет затрат на изготовление швейного изделия	1
РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА		3
35	Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Инструменты и материалы для вышивания. Вышивка. Виды украшающих швов. Технология выполнения вышивальных швов. Организация рабочего места для ручного шитья. Подготовка материалов к работе. Применение вышивки в народном и современном костюме. Свободная вышивка по рисованному контуру	1 1
36	П.р. Зарисовка традиционных орнаментов для вышивки История лоскутного шитья. Изготовление изделия в лоскутной	1

37	технике П.р. Изготовление изделия в лоскутной технике	1
Раздел 3. Способы обработки продуктов питания		14
ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ		1
38	Основы рационального питания П.р. Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни	1
САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА		1
39	Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне П.р. Определение безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета	1
ИНТЕРЬЕР КУХНИ, СТОЛОВОЙ		2
40	Интерьер кухни, столовой. Оборудование кухни. Технологии в сфере быта.	1
41	П.р. Выполнение эскиза интерьера кухни. Декоративное украшение кухни	1
БУТЕРБРОДЫ, ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ		2
42	Бутерброды, горячие напитки	1
43	П.р. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку	1
БЛЮДА ИЗ ЯИЦ		2
44	Блюда из яиц	1
45	П.р. Приготовление блюда из яиц	1
БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ		2
46	Овощи в питании человека	1
47	П.р. Механическая обработка овощей. Приготовление блюд из свежих и вареных овощей	1
ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ		2
48	Заготовка продуктов из свежих овощей, фруктов, ягод	1
49	П.з. Замораживание ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике	1
ТВОРЧЕСКИЙ ПРОЕКТ «ВОСКРЕСНЫЙ ЗАВТРАК». СЕРВИРОВКА СТОЛА		3
50	Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. способами.	1

51	Оформление готовых блюд и подача	1
52	П.Р. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными	1
52	П.р. Оформление проектов в виде презентаций	
Раздел 4. Современные технологии и перспективы их развития.		4
Творческий проект		
53	3D моделирование. Введение. Техника безопасности при работе с компьютерной техникой. Понятие моделирования и конструирования. Технологический процесс . Определение моделирования и конструирования. Объемные фигуры. Трехмерные координаты.	1
54	П.Р.Выполнение модели кубика из бумаги. Построение плоских фигур по координатам.	1
55	Презентация технологии 3D-печати. Подготовка проектов к 3D-печати. Подготовка задания для 3D-печати. Печать	1
56	Творческий проект. 3D-печать творческого проекта, от настройки до печати (просмотр учебных видеороликов)	

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

6 КЛАСС (58 часов)

№ раздела, темы	Содержание программы	Кол-во занятий		
		всего	теор.	практ
I	ВВОДНОЕ ЗАНЯТИЕ	<u>2</u>	<u>2</u>	
II	СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ	<u>36</u>	<u>7</u>	<u>29</u>
1	Элементы материаловедения	2	1	1
2	Элементы машиноведения	4	1	3
3	Конструирование и моделирование швейных изделий	8	1	7
4	Технология изготовления швейных изделий	14	3	11

5	Рукоделие. Художественные ремёсла	7	1	6
III	СПОСОБЫ ОБРАБОТКИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ	<u>14</u>	<u>6</u>	<u>8</u>
1	Физиология питания	1		1
2	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	3	1	2
3	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2	1	1
4	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	2	1	1
5	Сервировка стола	2	1	1
6	Приготовление обеда в походных условиях	2	1	1
7	Заготовка продуктов	2	1	1
IV	СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ И ПЕРСПЕКТИВЫ ИХ РАЗВИТИЯ	<u>1</u>	<u>1</u>	
1	Технологическая система. Виды технологий. Технологии строительства	1	1	
V	ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА	<u>1</u>		<u>1</u>
VI	ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ	<u>1</u>		<u>1</u>
VII	ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТЫ	<u>4</u>	<u>1</u>	<u>3</u>
1	Логика проектирования технологической системы. Конструкции. Моделирование. Робототехника. Анализ и синтез как средства решения задачи	1	1	
2	Опыт проектирования, конструирования, моделирования	3		3
Всего часов		58	17	41

6 класс

№	Тема Урока	Кол-во часов
Раздел 1. Вводное занятие		2
1	Правила организации труда на уроках технологии	1
2	Охрана труда. Инструктаж на рабочем месте. Творческие учебные проекты	1
Раздел 3. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов		36

ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ		2
3	Натуральные волокна животного происхождения	1
4	П.р. Исследование свойств тканей из натуральных волокон	1
ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ		4
5	История швейной машины	1
6	П.р. Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей	1
7	П.р. Замена иглы в швейной машине	1
8	П.р. Чистка и смазка швейной машины	1
КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ		8
9	Из истории одежды	1
10	П.р. Снятие мерок с и запись результатов измерений	1
11	П.р. Построение чертежа и моделирование конической юбки в масштабе 1:4	1
12	П.р. Построение чертежа и моделирование клиневой юбки в масштабе 1:4	1
13	П.р. Построение чертежа и моделирование прямой юбки в масштабе 1:4	1
14	П.р. Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры	1
15	П.р. Построение чертежа юбки в натуральную величину на себя	1
16	П.р. Подготовка выкройки к раскрою	1
ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ		14
17	Раскладка выкройки юбки на ткани и раскрой изделия	1
18	П.р. Раскладка выкройки и раскрой ткани	1
19	П.р. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя	1
20	П.р. Скалывание и счётывание деталей кроя	1
21	П.р. Проведение первой примерки, исправление дефектов	1
22	Технология обработки вытачек. Обработка карманов, пояса, шлевок, застёжки тесьмой «молния», разреза (шлицы).	1
23	П.р. Обработка вытачек и складок	1
24	П.р. Соединение деталей юбки и обработка срезов	1
25	П.р. Обработка застёжки	1
26	П.р. Обработка верхнего среза юбки	1

27	П.р. обработка нижнего среза юбки	1
28	Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре	1
29	П.р. Контроль и оценка качества готового изделия	1
30	П.р. Художественное оформление изделия.	1
РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ ремесла		7
31	Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Расчёт количества петель для изделия. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании.	1
32	П.р. Заготовка современных и старинных узоров и орнаментов.	1
33	П.р. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания.	1
34	П.р. Выполнение плотного вязания по кругу.	1
35	П.р. Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами. П.р. Изготовление образцов вязания крючком.	1
36	П.р. Обвязывание полотенец кружевным узором	1
37	П.р. Отпаривание и сборка готового изделия.	1
Раздел 3. Способы обработки продуктов питания		14
ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ		1
38	Минеральные соли и микроэлементы. Практическая работа. Определение суточной потребности в микроэлементах	1
БЛЮДА ИЗ МОЛОКА И КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ		3
39	Молоко. Блюда из молока. Кисломолочные продукты и блюда из них	1
40	П.р. Приготовление молочного супа или молочной каши.	1
41	П.р. Приготовление блюда из творога	1
БЛЮДА ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ		2
42	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	1
43	П.р. Приготовление гарнира из макаронных изделий.	1
БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И НЕРЫБНЫХ ПРОДУКТОВ МОРЯ		2
44	Рыба. Блюда из рыбы	1
45	П.р. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.	1

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОБЕДА В ПОХОДНЫХ УСЛОВИЯХ		2
46	Приготовление обеда в походных условиях	1
47	П.р. Расчет количества и состава продуктов для похода	1
ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ		2
48	Квашение и консервирование овощей	1
49	П.р. Засолка огурцов и томатов. Квашение капусты	1
СЕРВИРОВКА СТОЛА		2
50	Сервировка стола. Этикет	1
51	П.р. Выполнение проекта «Праздничный стол»	1
Раздел 4. Современные технологии и перспективы их развития		1
52	Технологическая система Робототехника. Виды технологий . Технологии сельского хозяйства. Технологии строительства . Службы ЖКХ	1
Раздел 5. Технология ведения дома		1
УХОД ЗА ОДЕЖДОЙ И ОБУВЬЮ		1
53	Уход за одеждой и обувью. П.р. Выполнение ремонта одежды накладной заплатой	1
Раздел 6. Электротехнические работы		1
БЫТОВЫЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРЫ		1
54	Бытовые электроприборы . П.р. Организация рабочего места, инструменты для электромонтажных работ	1
Раздел 7. Творческие проекты		4
55	Логика проектирования технологической системы. Конструкции. Моделирование. Робототехника и среда конструирования. Анализ и синтез как средства решения задачи	1
56	П.р. Составление карт простых механизмов	1
57	П.р. Планирование (разработка) материального продукта	1
58	П.р. Презентация проекта	1

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

7 КЛАСС (58 часов)

№	Содержание программы	Количество
---	----------------------	------------

раздела , темы		занятий		
		всего	теор.	практ.
I	ВВОДНОЕ ЗАНЯТИЕ	<u>2</u>	<u>2</u>	
II	СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ	<u>32</u>	<u>10</u>	<u>22</u>
1	Элементы материаловедения	2	1	1
2	Элементы машиноведения	2	1	1
3	Конструирование и моделирование швейных изделий	8	4	4
4	Технология изготовления швейных изделий	12	2	10
5	Рукоделие. Художественные ремёсла	8	2	6
III	СПОСОБЫ ОБРАБОТКИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ	<u>14</u>	<u>5</u>	<u>9</u>
1	Физиология питания	2	1	1
2	Изделия из теста	6	1	5
3	Сладкие блюда и десерты	4	2	2
4	Заготовка продуктов	2	1	1
IV	СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ И ПЕРСПЕКТИВЫ ИХ РАЗВИТИЯ	<u>1</u>	<u>1</u>	
1	Технологии в области энергетики. Современные информационные технологии. Автоматизация производства	1	1	
V	ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА	<u>2</u>	<u>1</u>	<u>1</u>
VI	ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ	<u>1</u>	<u>1</u>	
VII	ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТЫ	<u>6</u>	<u>3</u>	<u>3</u>
1	Логика проектирования технологической системы. Конструкции.	1	1	
2	Моделирование	1	1	
3	Робототехника	1	1	
4	Опыт проектирования, конструирования, моделирования	3		3
Всего часов		58	23	35

7 КЛАСС (58 часов)

№	Тема урока	Кол-во часов
Раздел 1. Вводное занятие		2
1	Правила организации труда на уроках технологии	1
2	Охрана труда. Инструктаж по технике безопасности	1
Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов		32
ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ		2
3	Химические волокна	1
4	Свойства волокон	1
ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ		2
5	Приспособления малой механизации	1
6	П.р. Выстёгивание образца с утепляющей подкладкой	1
КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ		8
7	Конструирование и моделирование плечевого изделия	1
8	П.р. Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия	1
9	П.р. Построение чертежа основы плечевого изделия в масштабе 1:4	1
10	П.р. Построение чертежа основы плечевого изделия в на себя	1
11	Моделирование плечевого изделия	1
12	П.р. Разработка модели швейного изделия	1
13	Виды воротников	1
14	Виды рукавов	1
ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ		12
15	Изготовление блузки с цельнокроеным рукавом	1
16	П.р. Раскладка выкройки блузки на ткани и раскрой	1
17	П.р. Обработка деталей кроя блузки	1
18	П.р. Скалывание и смётывание деталей кроя	1
19	П.р. Проведение примерки, исправление дефектов	1
20	П.р. Подготовка обтачки горловины	1

21	П.р. Обработка горловины блузки	1
22	П.р. Обработка низа рукавов и основы блузки	1
23	П.р. обработка боковых швов блузки	1
24	П.р. Окончательная отделка блузки	1
25	П.р. Технология обработки застёжки плечевого изделия	1
26	П.р. Контроль и оценка качества готового изделия	1
РУКОДЕЛИЕ		8
27	Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити.	1
28	П.р. Набор петель спицами или крючком.	1
29	П.р. Вязание образцов простых узоров	1
30	П.р. Разработка схемы жаккардового узора на ПК.	1
31	П.р. Выполнение образцов различных узоров по схемам	1
32	П.р. Вывязывание рисунка по схеме	1
33	П.р. Вязание деталей выбранной модели	1
34	П.р. Сборка и соединение вязаных деталей. Отпаривание и окончательная отделка вязаных изделий	1
Раздел 3. Кулинария		14
ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ		2
35	Понятие о микроорганизмах	1
36	П.р. Определение качества пищевых продуктов	1
ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА		6
37	Виды теста Приготовление бездрожжевого теста. Приготовление дрожжевого теста	1
38	П.р. Приготовление песочного печенья	1
39	П.р. Приготовление блинчиков	1
40	П.р. Приготовление изделий из слоёного теста	1
41	П.р. Приготовление изделий из пирожкового теста	1
42	П.р. Приготовление вареников	1
СЛАДКИЕ БЛЮДА И ДЕСЕРТЫ		4
43	Приготовление холодных десертов.	1
44	П.р. Приготовление киселя	1

45	Приготовление горячих сладких блюд	1
46	П.р. Приготовление шарлотки	1
ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ		2
47	Консервирование плодов и ягод	1
48	П.р. Приготовление варенья	1
Раздел 4. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития		1
49	Технологии в области энергетики Машины для преобразования энергии. Последствия потери энергии. Современные информационные технологии. Автоматизация производства	1
Раздел 5. Технология ведения дома		2
ЭСТЕТИКА И ЭКОЛОГИЯ ЖИЛИЩА		2
50	Комнатные растения в интерьере Уход за растениями	1
51	П.р. Подбор и посадка декоративных комнатных растений	1
Раздел 6. Электротехнические работы		1
ЭЛЕКТРООСВЕТИТЕЛЬНЫЕ И ЭЛЕКТРОНАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ ПРИБОРЫ. ЭЛЕКТРОПРИВОДЫ		1
52	Электроосветительные приборы Электронагревательные приборы	1
Раздел 5. Творческие проекты		6
53	Логика проектирования технологической системы Модернизация изделия. Конструкции. Простые механизмы как часть технологических систем	1
54	П.р. Моделирование изделий	1
55	Робототехника и среда конструирования. Анализ и синтез как средства решения задачи	1
56	П.р. Изготовление изделий декоративно - прикладного искусства для украшения интерьера.	1
57	Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения и др.)	1
58	П.р. Подготовка и оформление праздника	1

--	--	--

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

8 класс (30 часов)

I	ВВОДНОЕ ЗАНЯТИЕ	<u>2</u>	<u>2</u>	
1	Вводный урок. Правила организации работы на уроках технологии	1	1	
2	Инструктаж по технике безопасности. Творческие проекты на уроках технологии	1	1	
II	СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ	<u>28</u>	<u>4</u>	<u>24</u>
1	Конструирование и моделирование швейных изделий	6	2	4
2	Технология изготовления швейных изделий	13	1	12
3	Рукоделие. Художественные ремёсла	9	1	8
Всего часов		30	6	24

8 класс(34часа)

№	Тема урока	Кол-во часов
<i>Раздел 1. Вводное занятие</i>		2
1	Вводный урок. Правила организации работы на уроках	1
2	Инструктаж по технике безопасности. Творческие проекты на уроках технологии	1
	<i>Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов</i>	28
	КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ	6
3	История костюма. Сословные различия в костюме	1
4	Конструирование плечевого изделия с втачным рукавом. Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом. Построение чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом.	1

5	Моделирование плечевого изделия с втачным рукавом. Моделирование нарядной блузки	1
6	П.р. Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом	1
7	П.р. Построение чертежа спинки Построение чертежа полочки	1
8	П.р. Построение базисной сетки рукава Построение оката и линии низа рукава	1
ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ		13
9	Технология изготовления блузки с втачным рукавом. Пошив блузки: дублирование деталей, выполнение заготовительных операций, обработка вытачек, обработка рукавов, обработка воротника, сборка блузки, втачивание воротника, втачивание рукава,, обработка низа блузки, окончательная отделка и ВТО изделия.	1
10	П.р. Раскладка выкройки на ворсовой ткани и раскрой.	1
11	П.р. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.	1
12	П.р. Дублирование деталей блузки	1
13	П.р. Обработка деталей кроя.	1
14	П.р. Скалывание и сметывание деталей кроя.	1
15	П.р. Обработка вытачек	1
16	П.р. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.	1
17	П.р. Обработка рукавов	1
18	П.р. Обработка воротника	1
19	П.р. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.	1
20	П.р. Обработка низа потайными подшивочными стежками.	1
21	П.р. Окончательная отделка и ВТО изделия	1
РУКОДЕЛИЕ		9
22	Вязание на спицах. История вязания, виды пряжи и спиц. Вязание спицами: чтение схем для вязания, вязание по схеме. Основы вязания шарфа	1
23	Практическая работа Набор петель, вязание лицевыми петлями	1
24	П.р. Вязание спицами: вывязывание изнаночных петель	1
25	П.р. Вязание спицами: чередование лицевых и изнаночных петель	1

26	П.р. Вязание спицами: вывязывание "английской резинки"	1
27	П.р. Набор петель для шарфа. Выбор рисунка, начало вязания	1
28	П.р. Вязание шарфа резинкой, английской резинкой, платочной вязкой (по выбору)	1
29	П.р. Вязание шарфа нужной длины	1
30	П.р. Закрытие петель, отделка шарфа	1

9 класс (34часа)

I	ВВОДНОЕ ЗАНЯТИЕ	<u>2</u>	<u>2</u>	
1	Вводный урок. Правила организации работы на уроках технологии	1	1	
2	Инструктаж по технике безопасности. Творческие проекты на уроках технологии	1	1	
II	СПОСОБЫ ОБРАБОТКИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ	<u>14</u>	<u>6</u>	<u>8</u>
1	Физиология питания	2	1	1
2	Блюда из птицы	4	2	2
3	Блюда национальной кухни	2	1	1
4	Сервировка стола	2	1	1
5	Заготовка продуктов	2	1	1
6	Защита творческого проекта	2		2
II	ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА	<u>4</u>	<u>2</u>	2
1	Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов	2	1	1
2	Ремонт помещений	2	1	1
III	ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ	<u>2</u>	<u>1</u>	<u>1</u>
IV	СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ И ПЕРСПЕКТИВЫ ИХ РАЗВИТИЯ	<u>4</u>	<u>2</u>	<u>2</u>
	Сфера производства и разделение труда	2	1	1
	Профессиональное образование и профессиональная карьера	2	1	1
V	ТЕХНОЛОГИИ ТВОРЧЕСКОЙ И ОПЫТНИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	<u>8</u>	<u>2</u>	<u>6</u>
1	Проектирование как сфера профессиональной	2	1	1

	деятельности.			
2	Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных.	6	1	5
Всего часов		34	15	19

9 класс(34 часа)

№	Тема урока	Кол-во часов
Раздел 1. Вводное занятие		2
1	Вводный урок. Правила организации работы на уроках	1
2	Инструктаж по технике безопасности. Творческие проекты на уроках технологии	1
Раздел 2. Способы обработки пищевых продуктов		14
ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ		2
3	Общее понятие об обмене веществ	1
4	П.р. Составление суточного меню	1
БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ		4
5	Виды домашней птицы, их кулинарное употребление	1
6	П.р. Подготовка и запекание птицы	1
7	Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы.	1
8	П.р. Приготовление курицы фаршированной	1
БЛЮДА НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ (НА ПРИМЕРЕ ПЕРВЫХ БЛЮД)		2
9	Особенности приготовления блюд различных национальностей	1
10	П.р. Приготовление борща	1
СЕРВИРОВКА СТОЛА		2
11	Сервировка стола к обеду. П.р. Сервировка стола к обеду.	1
12	Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Оформление стола салфетками. П.р. Складывание салфеток различными способами	1
ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ		2

13	Способы консервирования фруктов и ягод	1
14	П.р. . Приготовление сиропа	1
15	Защита творческого проекта по кулинарии	1
16	Итоговое занятие по разделу «Способы обработки пищевых продуктов». Конкурс-игра «Кулинарный поединок»	1
	<i>Раздел 3. Технологии ведения дома</i>	<u>4</u>
	БЮДЖЕТ СЕМЬИ. РАЦИОНАЛЬНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ РАСХОДОВ	2
17	Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Семейное дело	1
18	П.р. Составление бизнес-плана семейной фирмы	1
	РЕМОНТ ПОМЕЩЕНИЙ	2
19	Ремонт помещений	1
20	П.р. Расчет затрат на ремонт помещения	1
	<i>Раздел 4. Электротехнические работы</i>	2
	ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ УСТРОЙСТВА	2
21	Бытовые электроприборы	1
22	П.р. Выбор телевизора: с электронно-лучевой трубкой, с плазменной или жидкокристаллической панелью.	1
	<i>Раздел 5. Современное производство и профессиональное образование</i>	4
	СФЕРЫ ПРОИЗВОДСТВА И РАЗДЕЛЕНИЕ ТРУДА	2
23	Сферы и отрасли современного производства.	1
24	П.р. Анализ профессионального деления работников предприятия	1
	ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ И ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ КАРЬЕРА	2
25	Основа выбора профессии	1
26	П.р. Определение сферы интересов	1
	<i>Раздел 6. Технологии творческой и опытнической деятельности</i>	8
27	Проектирование как сфера профессиональной деятельности.	1
28	Последовательность проектирования. Банк идей.	1
29	П.Р. Обоснование темы творческого проекта.	1
30	П.р. Реализация проекта. Оценка проекта.	1
31	П.р. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование	1

	базы данных.	
32	П. р. Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием ПК.	1
33	П. р. Выполнение проекта на выбор и анализ результатов работы	1
34	П.р. Выполнение проекта на выбор и анализ результатов работы	1

ПРИМЕРНЫЕ ТЕМЫ ТВОРЧЕСКИХ ПРОЕКТОВ ДЛЯ ДЕВОЧЕК

5 класс

1. Брошь "Роза" (вязание)
2. Веселые лоскутки
3. Возможности бисероплетения в изготовлении декоративных изделий для украшения интерьера квартиры
4. Вышивка - панно "Любимые собаки"
5. Вышивка в декоративном оформлении интерьера
6. Вышивка в подарок
7. Вышивка лентами Ирисы
8. Вышивка панно
9. Вышивка салфетки
10. Вышитая новогодняя игрушка
11. Вышитая новогодняя игрушка
12. Декоративная бутылка
13. Декоративное панно из круп
14. Декоративное панно из круп и макарон
15. Дерево из бисера
16. Диванная подушка
17. Диванная подушка
18. Загадочный мир куклы-оберега

19. Защитная магия тряпичных кукол
20. Игольница
21. Игольница
22. Игрушка в технике фильцевания (сухого валяния)
23. Игрушка из салфетки
24. Изготовление игрушки сувенира
25. Изготовление сувенира
26. Изделие в технике челночного плетения
27. Изделие из соленого теста
28. Изделия для дома из различных материалов
29. Изделия для украшения кухни
30. Искусство вышивания Вышивка крестом возрождается
31. Косметичка с вышивкой
32. Косметичка с вышивкой
33. Кукла в технике изготовления гобелена
34. Кукла-закрутка
35. Кукла-оберег "Домовой Умняшка"
36. Лоскутная игрушка
37. Лоскутная кукла
38. Лоскутная прихватка для кухни
39. Лоскутное изделие для кухни-столовой
40. Лоскутное одеяло
41. Лоскутное панно
42. Лоскутное рукоделие
43. Мягкая игрушка
44. Народная вышивка
45. Народная кукла «Мартиничка»
46. Народная текстильная кукла «Колокольчик»
47. Наряд для куклы
48. Новогодние игрушки своими руками
49. Оригинальный носовой платок
50. Открытка в ниточном дизайне
51. Открытка с помощью изонити
52. Панно для украшения комнаты
53. Подарочная открытка в нитяной графике
54. Прихватка в технике лоскутного шитья
55. Прихватка из лоскутов
56. Прихватка с вышивкой
57. Прихватка с вышивкой
58. Рамка для фотографий из поделочных материалов
59. Розы в лоскутной технике
60. Салфетка в лоскутной технике
61. Салфетки для кухни
62. Салфетки для кухни
63. Сувенир из ткани и фетра (апплицирование)
64. Тайны бабушкиного сундука
65. Текстильная игрушка
66. Тканевая аппликация
67. Традиции лоскутных кукол
68. Украшение сумочки цветами из пуговиц
69. Фрукты из папье-маше для кухни
70. Хризантемы из бумаги

71 Цветы из одноразовых скатертей

72. Цветы из пуговиц

73. Экосумка

6 класс

1. «Социальный проект» (оказание помощи в украшении интерьера, выполнению стендов, изделий для благотворительной ярмарки, наглядного материала для уроков и т.п.)

2. Авторская кукла

3. Аппликация из ткани

4. Варежки для моей младшей сестры

5. Вышивка тюбетейки

6. Вязание крючком

7. Декоративная бутылка

8. Декоративная композиция из бисера, пайеток, ракушек и природного материала

9. Декоративные подушки для дивана

10. Диванная подушка

11. Дизайнерский проект украшения цветами классного кабинета

12. Дизайнерский проект украшения цветами своей комнаты

13. Дизайнерский проект украшения цветами школьного холла

14. Загадочный предмет интерьера

15. Игольница «Зигугу» в технологии вышивки крестом

16. Игрушка в технике "фильцевание"

17. Изготовление декоративного изделия в технике Декупаж

18. Изделие из соленого теста

19. Изделия декоративно прикладного искусства для украшения интерьера

20. Картина в технике художественной вышивки

21. Картина-батик

22. Керамика из соленого теста

23. Кукла из капроновых носков

24. Кукла Тильда

25. Кукла-берегиня

26. Кукла-бессонница

27. Кукла-скатка своими руками

28. Куклы-крупенички

29. Куклы-пеленашки

30. Лоскутное панно

31. Макраме

32. Макраме: красивое может быть полезным

33. Мое макраме

34. Мягкая игрушка

35. Мягкая игрушка

36. Обрезки ткани для пользы дела

37. Панно

38. Папка «Виды круп» для уроков технологии

39. Плетение из газет

40. Подарок из бисера своими руками

41. Прихватка в технике лоскутного шитья

42. Прихватки, салфетки, грелки на чайник и кастрюлю (ткань – лоскутная техника)

43. Рамка для фотографий

44. Ромашки из атласных лент в технике канзаши и вышивке атласными лентами французским узелком

45. Сакура из пластиковых бутылок

46. Светильник своими руками

47. Сувенир для интерьера
48. Сумка для хозяйки в технике вязания крючком
49. Топиари из бубона (шерстяные нитки, бусины, бисер, пуговицы)
50. Украшения своими руками
51. Цветы из гофрированной бумаги
52. Чехол для телефона
53. Шерстяные деревья (шерстяные нитки, бисер, пуговицы)

7 класс

1. Авторская кукла своими руками
2. Букет роз шелковыми лентами
3. Веселая семейка (авторские куклы)
4. Вышивка бисером
5. Вышивка крестом. Летний букет
6. Вышивка лентами розы
7. Вышивка орнамента
8. Вышивка салфетки стебельчатым швом
9. Вышивка шелковыми лентами
10. Вязание новогодней игрушки ёлочки
11. Вязанная сумка
12. Декоративное панно в технике батик
13. Декоративный мак из ткани
14. Дизайнерские решения проблемы старых вещей
15. Дизайнерский проект – украшение цветами моей комнаты
16. Дизайнерский проект – украшение цветами школьной рекреации
17. Домик для моей любимой кошки
18. Игрушки в технике квиллинг
19. Изготовление веера из пластмассовых вилок
20. Изготовление куклы-перчатки
21. Изготовление цветка-глицинии из капрона
22. Изделие в технике макраме
23. Изделие для украшения интерьера
24. История прически
25. Композиция из цветов - Икебана
26. Корзинка цветов шелковой лентой
27. Корзиночка (пряжа, крючок)
28. Кукла - оберег
29. Кукла балеринка (основа - проволоочный каркас)
30. Кукла Тильда
31. Кукла-берегиня
32. Кукла-бессонница
33. Кукла-десятиручка на свадьбу
34. Куклы-крупенички
35. Куклы-малышки с каркасом из проволоки
36. Куклы-пеленашки
37. Наволочка в технологии "Лоскутная мозаика"
38. Наволочка из лоскутков в стиле «Витраж»
39. Народная тряпичная кукла «Зернушка»
40. Новогодняя ёлка шелковой лентой
41. Оберег "Подкова" для дома (картонная заготовка подковы, льняная нить, клей, сухие ягоды рябины и шиповника, крупы, бобовые)
42. Объемная композиция в технике "квиллинг"

43. Объемное кольцо из бисера
44. Пион из ткани
45. Плетение «газетной лозой»
46. Подарок для ветерана ко Дню Победы в технике «вышивка атласной лентой»
47. Подарок для ветерана ко Дню Победы в технике «шерстяная акварель»
48. Подарок своими руками в вязании крючком
49. Подарок своими руками в технике батик
50. Подарок своими руками в технике вышивка
51. Подарок своими руками из бисера
52. Подушка и игрушка
53. Разделочная доска украшенная Городецкой росписью
54. Сакура из бисера
55. Светильник своими руками
56. Сувенир из кожи (кольце, браслет)
57. Сувенир к празднику в технике квиллинг
58. Тапочки для папочки
59. Фиалка из бисера
60. Художественное конструирование поясных изделий
61. Цветочная композиция «Весна» в технике текстильной флористики (шитье из ткани с набивкой из синтепона)
62. Цветочная композиция «Лето» в технике текстильной флористики (шитье из ткани с набивкой из синтепона)
63. Цветочная композиция «Осень» в технике текстильной флористики (шитье из ткани с набивкой из синтепона)

8 класс

1. Александровская гладь
2. Бабочки из ткани
3. Броши вышитые бисером
4. Букет роз из гофры
5. Бусы из ткани
6. Вышивка салфетки стебельчатым швом
7. Вышивки в ковровой технике
8. Вышитая картина
9. Вяжем для самых маленьких "Костюм на выход" (комбинезончик)
10. Вязание варежек спицами
11. Вязанный комбинезончик для малыша
12. Денежное дерево из бисера
13. Диванная подушка
14. Живопись шерстью
15. Игольница в стиле "Crazy Quilt"
16. Из ненужного - нужное
17. Известные дома моды (+ презентация)
18. Известные мировые модели (+ презентация)
19. Известные модельеры мира (+ презентация)
20. Изготовление вязаного сарафана
21. Изготовление декоративной шкатулки
22. Изготовление изделия из нетканого гобелена
23. Изготовление лоскутной куклы
24. Изготовление топиария
25. Искусство «канзаши»

26. Картина "Розы из кожи"
27. Картина в технике "Живопись шерстью"
28. Картина в технике "ропись по ткани"
29. Картина из атласных лент
30. Ковроткачество
31. Корзина плетением из газет
32. Корзинка из бумажной лозы
33. Кукольный театр
34. Лоскутное одеяло
35. Лоскутное шитьё
36. Мягкая игрушка
37. Мягкая игрушка - фоторамка
38. Объёмные розы из атласных лент
39. Огненный цветок в технике "Вишивка гладью"
40. Орнаментальная композиция
41. Оформление разделочной доски гжельской росписью
42. Оформление разделочной доски хохломской росписью
43. Подушка-игрушка
44. Пояс в технике "макrame"
45. Прошлое и настоящее русских валенок
46. Рамочка-часы в технике декупаж
47. Рукотворные бусы из ткани
48. Рушник
49. Салфетка из ниток ирис
50. Сова в технике макраме
51. Современная бижутерия
52. Стилль Милитари
53. Сувенир из бисера (Плетение бисером на проволоке)
54. Сумка из пластиковых бутылок
55. Сумка хозяйственная (льняная ткань и аппликация)
56. Сумка хозяйственная (хлопчатобумажная ткань и вышивка)
57. Сухое валяние под стекло
58. Театральная сцена кукольного театра и куклы
59. Театральные куклы
60. Техника крейзи-квилт
61. Топиарии с помощью бумажных салфеток
62. Удивительный мир бисера
63. Узелковый батик
64. Украшение из шелковых лент
65. Украшения из молнии
66. Фоторамка-мягкая игрушка
67. Цветы из атласных лент в технике канзаши
68. Цветы из салфеток
69. Чехлы для подушек, вышитые лентами
70. Чехол для подушки
71. Чудесное превращение старых джинсов
72. ШАПКА и шарф собственного дизайна
73. Шкатулка из открыток
74. Школьная форма

Креативные темы проектов по технологии для девочек 9 класса школы:

1. Куклы-пеленашки.
2. Модные брюки на основе старых.
3. Мой костюм
4. Наволочка в технологии "Лоскутная мозаика".
5. Наволочка из лоскутков в стиле «Витраж».
6. Народная тряпичная кукла «Зернушка».
7. Национальное искусство коренных народов Севера саами – вышивка бисером.
8. Новая юбка из старой
9. Новогодняя ёлка шелковой лентой.
10. Ночная пижама своими руками
11. Ночная сорочка
12. Ночная сорочка своими руками.
13. Объемная композиция в технике "квиллинг".
14. Объемное кольцо из бисера
15. Оформление интерьера декоративными растениями.
16. Панно «Мой нежный и ласковый друг».
17. Петушок в мозаике кракле.
18. Пион из ткани
19. Платье своими руками
20. Плетение «газетной лозой».
21. пляжная юбка для моей сестры
22. Подарок для ветерана ко Дню Победы в технике «вышивка атласной лентой».
23. Подарок для ветерана ко Дню Победы в технике «шерстяная акварель».
24. Подарок своими руками в вязании крючком
25. Подарок своими руками в технике батик.
26. Подарок своими руками в технике вышивка
27. Подарок своими руками из бисера.
28. Подушка и игрушка
29. Прямая юбка для моей подруги
30. Путешествие в страну "Лоскутию".
31. Разделочная доска украшенная Городецкой росписью.
32. Рациональное питание
33. Роль скатерти в оформлении стола.
34. Ручная вышивка: от первого стежка до шедевра.
35. Сакура из бисера
36. Сарафан своими руками
37. Светильник своими руками
38. Сувенир из кожи (кольцо, браслет).
39. Сувенир к празднику в технике квиллинг.
40. Тапочки для папочки
41. Текстильная открытка в «Крези стиле».
42. Туника: традиции и современность
43. Украшения для маленькой модницы своими руками.
44. Уход за одеждой. Стирка и ее история.
45. Фиалка из бисера.
46. Халат с запахами
47. Художественное конструирование поясных изделий.
48. Цветочная композиция «Весна» в технике текстильной флористики (шитье из ткани с набивкой из синтепона).
49. Цветочная композиция «Лето» в технике текстильной флористики (шитье из ткани с набивкой из синтепона).

50. Цветочная композиция «Осень» в технике текстильной флористики (шитье из ткани с набивкой из синтепона).
51. Цветущее вишневое дерево в мозаике кракле.
52. Цветы в технологии мозаики кракле.
53. Цыплята в технике квиллинг