

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение города Кургана «Лицей №12»

ПРИНЯТО  
на заседании  
научно-методического совета  
протокол № 2 от 04.09.2019

УТВЕРЖДЕНО  
Директор МБОУ г. Кургана «Лицей № 12»  
\_\_\_\_\_  
Н.В. Романова  
приказ № 335 от 04.09.2019



# Рабочая программа по технологии 5-7 классы

## **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа по учебному предмету “Технология ” для 5-7-х классов соответствует Федеральному государственному образовательному стандарту основного общего образования. Входит в систему учебно-методических комплексов “Алгоритм успеха ”. Программа реализована в предметной линии учебников “Технология ” для 5-7 классов, которые подготовлены авторским коллективом (А.Т.Тищенко, Н.В.Синица, В.Д.Симоненко) в развитие учебников, созданных под руководством профессора В.Д.Симоненко.

Программа рассчитана на 3 года обучения : 5 класс – 68 часов ( 2 часа в неделю), 6 класс – 68 часов ( 2 часа в неделю), 7 класс – 68 часов ( 2 часа в неделю). Рабочая программа по курсу «Технология» основного общего образования для организаций общего образования разработана на основе Примерной основной образовательной программы основного общего образования по технологии, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015 г. № 1/15) и вошедшей в Государственный реестр образовательных программ.

## **ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ**

### **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 деятельности 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 культуре 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 технического творчества и декоративно-прикладного искусства.

6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
7. Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих субъективную потребительную стоимость или социальную значимость.
9. Выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, 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 её 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 приёмов 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) классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- 5) распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- 6) владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- 7) владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- 8) применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
- 9) применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;
- 10) владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач.

В трудовой сфере:

- 1) планирование технологического процесса и процесса труда;
- 2) организация рабочего места с учётом требований эргономики и научной организации труда;
- 3) подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии;
- 4) проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- 5) подбор инструментов и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- 6) анализ, разработка и (или) реализация 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);
- 7) анализ, разработка и (или) реализация технологических проектов, предполагающих оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);
- 8) анализ, разработка и (или) реализация проектов, предполагающих планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
- 9) планирование (разработка) материального продукта на основе самостоятельно проведённых исследований потребительских интересов;
- 10) разработка плана продвижения продукта;
- 11) проведение и анализ конструирования механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора);
- 12) планирование последовательности операций и разработка инструкции, технологической карты для исполнителя, согласование с заинтересованными субъектами;
- 13) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- 14) определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
- 15) приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учётом требований здорового образа жизни;
- 16) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
- 17) составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;
- 18) заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;

- 19) соблюдение безопасных приёмов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- 20) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- 21) выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертёж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- 22) контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
- 23) выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- 24) документирование результатов труда и проектной деятельности;
- 25) расчёт 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 образования;
- 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 проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- 2) применение различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства (резьба по дереву, чеканка, роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитьё и др.) в создании изделий материальной культуры;
- 3) моделирование художественного оформления объекта труда;
- 4) способность выбрать свой стиль одежды с учётом 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 продукте;
- 8) развитие пространственного художественного воображения;
- 9) развитие композиционного мышления, чувства цвета, гармонии, контраста, пропорции, ритма, стиля и формы;

- 10) понимание роли света в образовании формы и цвета;
- 11) решение художественного образа средствами фактуры материалов;
- 12) использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
- 13) сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
- 14) применение методов художественного проектирования одежды;
- 15) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
- 16) соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере:

- 1) умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
- 2) формирование рабочей группы с учётом 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 физиолого-психологической 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, прилагаемого к инструменту, с учётом технологических требований;
- 4) развитие глазомера;
- 5) развитие осязания, вкуса, обоняния.

В результате обучения по данной программе учащиеся должны овладеть:

трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда, в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;

умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;

навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства, культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;

ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

## **СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА, КУРСА**

### **Основы производства**

#### **Теоретические сведения**

Техносфера и сфера природы как среды обитания человека. Характеристики техносферы и её проявления. Потребительские блага и антиблага, их сущность, производство потребительских благ.

Общая характеристика производства. Труд как основа производства. Умственный и физический труд. Предметы труда в производстве. Вещество, энергия, информация, объекты живой природы, объекты социальной среды как предметы труда.

Общая характеристика современных средств труда. Виды средств труда в производстве. Понятие о сырье и полуфабрикатах. Сырьё промышленного производства. Первичное и вторичное сырьё. Сельскохозяйственное сырьё.

Энергия, информация, социальные объекты как предметы труда. Предметы труда сельскохозяйственного производства.

Энергетические установки и аппараты как средства труда. Продукт труда. Средства измерения и контроля процесса производства и продуктов труда. Транспортные средства при производстве материальных и нематериальных благ. Особенности транспортировки жидкостей и газов.

#### **Практическая деятельность**

Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Ознакомление с измерительными приборами и проведение измерений различных физических величин. Учебное управление средствами труда. Сравнение характеристик транспортных средств. Моделирование транспортных средств. Экскурсии. Подготовка иллюстрированных рефератов и коллажей по темам раздела. Ознакомление с образцами предметов труда различных производств.

### **Общая технология**

#### **Теоретические сведения**

Понятие о технологии, её современное понимание как совокупности средств и методов производства. Классификация технологий по разным основаниям.

Основные признаки проявления технологии в отличие от ремесленного способа деятельности. Общие характеристики технологии. Алгоритмическая сущность технологии в производстве потребительских благ.

Производственная, технологическая и трудовая дисциплина. Техническая и технологическая документация. Особенности создания технологической документации для швейного производства.

Виды технологий по сферам производства. Основные признаки высоких технологий. Общепроизводственные и отраслевые виды технологии. Виды распространённых технологий ведущих отраслей производства. Общие и отличительные признаки сходных отраслевых технологий.

Культура производства. Технологическая культура и её проявления в современном производстве. Культура труда человека. Характеристики культуры труда современного труженика.

Технологии и технологические средства производства.

Инфраструктура как необходимое условие реализации высоких технологий.

Перспективные технологии XXI в. Объёмное 3D-моделирование. Нанотехнологии, их особенности и области применения. Новые энергетические технологии. Перспективы развития информационных технологий. Биотехнологии и генная инженерия. Новые транспортные технологии.

### **Практическая деятельность**

Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Ознакомление с образцами предметов труда. Учебное управление технологическими средствами труда. Ознакомление с измерительными приборами для контроля технологий и проведение измерений различных технических, технологических и физических параметров предмета труда. Экскурсии. Подготовка рефератов.

### **Техника**

#### **Теоретические сведения**

Понятие о технике как форме деятельности и средстве труда. Современное понимание техники. Разновидности техники. Классификация техники и характеристика её классов.

Понятие технической системы. Технологические машины как технические системы. Основные конструктивные элементы техники. Рабочие органы техники.

Двигатели машин как основных видов техники. Виды двигателей.

Передаточные механизмы в технике: виды, предназначение и характеристики. Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссии. Органы управления техникой. Системы управления. Автоматизированная техника. Автоматические устройства и машины. Станки с ЧПУ.

Техника для транспортирования. Сравнение характеристик транспортных средств. Моделирование транспортных средств.

Роботы и их роль в современном производстве. Основные конструктивные элементы роботов. Перспективы робототехники.

#### **Практическая деятельность**

Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам. Ознакомление с имеющимися в кабинетах и мастерских видами техники: инструментами, механизмами, станками, приборами и аппаратами.

Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники. Изготовление моделей рабочих органов техники.

Ознакомление с принципиальной конструкцией двигателей.



Ознакомление с конструкциями и работой различных передаточных механизмов и трансмиссий.

Изготовление моделей передаточных механизмов.

Изучение конструкции и принципов работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники. Сборка простых автоматических устройств из деталей конструктора.

Сборка из деталей конструктора роботизированных устройств. Управление моделями роботизированных устройств.

## **Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов**

### **текстильные материалы и кожа**

#### **Теоретические сведения**

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Ткацкие переплетения. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические.

Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

Виды и свойства тканей из химических волокон. Виды нетканых материалов из химических волокон.

Кожа и её свойства. Области применения кожи как конструкционного материала.

Чертёж и выкройка швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров фигуры человека. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек различных изделий и их деталей. Правила безопасной работы ножницами. Порядок соединения деталей в сложных изделиях.

Понятие о моделировании одежды. Получение и адаптация выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, из журнала мод, с CD или из Интернета.

Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх.

Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце её выполнения, окончание работы. неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток.

Уход за швейной машиной.

Организация рабочего места для раскройных работ. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы при раскрое ткани.

Основные операции при ручных работах: перенос линий выкройки на детали кроя, стежками, предохранение срезов от осыпания – ручное обмётывание.

Требования к выполнению машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обметывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами).

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО.

Подготовка ткани и ниток к вышивке. Отделка швейных изделий вышивкой: вышивание швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование компьютера в проектировании, вышивке крестом. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

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

Материалы для вязания 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.

### **Практическая деятельность**

Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Изучение свойств тканей из хлопка, льна и волокон животного происхождения. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон. Определение вида тканей по сырьевому составу и изучение их свойств.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Упражнения на швейной машине.

Работы по настройке и регулированию механизмов и систем швейной машины.

Уход за швейной машиной: чистка и смазка, замена иглы. Устранение дефектов машинной строчки.

Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов для иллюстрации ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Создание схем вышивки. Выполнение образцов вышивки.

Вывязывание полотна.

### **Технологии обработки пищевых продуктов**

#### **Теоретические сведения**

Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом кулинарных работ, при приготовлении пищи.

Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при работе с ножом и приспособлениями, кипящими жидкостями. Питание как физиологическая потребность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах.

Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Технология приготовления бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая и кофе. Технология приготовления горячих напитков. Современные приборы для приготовления чая и кофе, способы приготовления.

Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Кулинарная классификация овощей. Питательная ценность фруктов.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Технология приготовления блюд из сырых овощей (фруктов).

Виды тепловой обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления блюд из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов.

Использование яиц в кулинарии. Технология приготовления различных блюд из яиц.

Виды круп, применяемых в питании человека. Технология приготовления крупяных каш. Требования к качеству рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд. Расчёт расхода круп и макаронных изделий с учётом объёма приготовления.

Значение молока в питании человека. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству молочных готовых блюд.

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы.

Значение мясных блюд в питании. Виды мяса, включая мясо птицы. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецепттура, технология приготовления и подача к столу сладких блюд.

Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Составление букета из конфет и печенья.

Практическая деятельность

Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц.

Приготовление и оформление блюд из круп или макаронных изделий.

Исследование каш и макаронных изделий быстрого приготовления.

Приготовление блюд из творога. Сравнительный анализ коровьего и козьего молока.

Приготовление блюда из рыбы или морепродуктов.

Использование различных приёмов при обработке рыбы.

Приготовление блюда из мяса или птицы.

Исследование качества муки. Приготовление домашней выпечки. Приготовление сладких блюд. Приготовление желе.

Сервировка стола.

## **Технологии получения, преобразования и использования энергии**

### **Теоретические сведения**

Работа и энергия. Виды энергии. Механическая энергия.

Методы и средства получения механической энергии. Взаимное преобразование потенциальной и кинетической энергии. Энергия волн. Применение кинетической и потенциальной энергии в практике. Аккумуляторы механической энергии.

Тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и в работу. Аккумуляция тепловой энергии.

Энергия магнитного поля и её применение.

Электрическая энергия. Способы получения и источники электрической энергии. Электрические аккумуляторы. Электроприёмники, электрические цепи, их подключение. Схемы электрических цепей. Преобразование электрической энергии в другие виды энергии и в работу.

Энергия магнитного поля и энергия электромагнитного поля и их применение.

Химическая энергия. Превращение химической энергии в тепловую: выделение тепла, поглощение тепла. Области применения химической энергии.

Ядерная и термоядерная энергии. Неуправляемые реакции деления и синтеза. Управляемая ядерная реакция и ядерный реактор. Проекты термоядерных реакторов. Перспективы ядерной энергетики.

### **Практическая деятельность**

Сбор дополнительной информации об областях получения и применения механической энергии в Интернете и справочной литературе. Ознакомление с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию. Изготовление и испытание маятника Максвелла. Изготовление игрушки «йо-йо».

Сбор дополнительной информации об областях получения и применения тепловой энергии в Интернете и справочной литературе. Ознакомление с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии, их испытание.

Сбор дополнительной информации об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии в Интернете и справочной литературе.

Опыты с магнитным, электрическим и электромагнитным полем.

Сборка и испытание электрических цепей с источником постоянного тока.

Опыты по осуществлению экзотермических и эндотермических реакций.

Изготовление модели простейшего гальванического элемента.

Сбор дополнительной информации об областях получения и применения ядерной и термоядерной энергии в Интернете и справочной литературе.

Подготовка иллюстрированных рефератов по теме. Ознакомление с работой радиометра и дозиметра.

## **Технологии получения, обработки и использования информации**

### **Теоретические сведения**

Информация и её виды. Объективная и субъективная информация. Характеристика видов информации в зависимости от органов чувств.

Способы отображения информации. Знаки, символы, образы и реальные объекты как средства отображения информации. Технологии записи и представления информации разными средствами.

Технологии получения информации. Методы и средства наблюдений. Опыты и исследования.

Технологии записи и хранения информации. Запоминание как метод записи информации. Средства и методы записи знаковой, символьной и образной информации, аудиоинформации, видеоинформации. Компьютер как средство получения, обработки и записи информации.

Коммуникационные технологии. Сущность коммуникации, её структура и характеристики. Средства и методы коммуникации.

### **Практическая деятельность**

Оценка восприятия содержания информации в зависимости от установки. Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств.

Чтение и запись информации различными средствами отображения информации.

Составление формы протокола и проведение наблюдений реальных процессов. Проведение опыта по оценке потери механической энергии в маятнике Максвелла.

Проведение хронометража учебной деятельности.

Освоение методов запоминания информации. Аудио-, фото- и видеозапись информации.

Представление, запись информации и обработка информации с помощью компьютера.

Представление информации вербальными и невербальными средствами. Деловые игры по различным сюжетам коммуникации.

## **Социально-экономические технологии**

### **Теоретические сведения**

Сущность социальных технологий. Человек как объект социальных технологий. Основные свойства личности человека. Потребности и их иерархия.

Виды социальных технологий. Технологии общения.

Образовательные технологии. Медицинские технологии. Социокультурные технологии.

Методы и средства получения информации в процессе социальных технологий. Опросы. Анкетирование. Интервью. Наблюдение.

Рынок и его сущность. Маркетинг как вид социальной технологии. Спрос и его характеристики. Потребительная и меновая стоимость товара. Деньги. Методы и средства стимулирования сбыта.

Бизнес и предпринимательство. Отличительные особенности предпринимательской деятельности. Понятие о бизнес-плане.

Технологии менеджмента. Понятие менеджмента. Средства и методы управления людьми. Контракт как средство регулирования трудовых отношений в менеджменте.

Практическая деятельность

Тесты по оценке свойств личности.

Составление и обоснование перечня личных потребностей, их иерархическое построение.

Разработка технологий общения при конфликтных ситуациях. Разработка сценариев проведения семейных и общественных мероприятий.

Составление вопросников, анкет и тестов для контроля знаний по учебным предметам. Проведение анкетирования и обработка результатов.

Составление вопросников для выявления требований к качеству конкретного товара. Оценка качества рекламы в средствах массовой информации.

Анализ позиций простого бизнес-плана и бизнес-проекта.

Деловая игра «Приём на работу». Анализ типового трудового контракта.

## **Методы и средства творческой и проектной деятельности**

### **Теоретические сведения**

Творчество в жизни и деятельности человека. Проект как форма представления результатов творчества.

Основные этапы проектной деятельности и их характеристики.

Техническая и технологическая документация проекта, их виды и варианты оформления. Методы творческой деятельности: метод фокальных объектов, мозговой штурм, морфологический анализ.

Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы творчества в проектной деятельности.

Экономическая оценка проекта и его презентация. Реклама полученного продукта труда на рынке товаров и услуг.

### **Практическая деятельность**

Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности.

Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда.

Анализ качества проектной документации к проектам, выполненным ранее одноклассниками.

Деловая игра «Мозговой штурм». Разработка изделия на основе морфологического анализа. Разработка изделия на основе метода фокальных объектов и морфологической матрицы.

Сбор информации по стоимостным показателям составляющих проекта. Расчёт себестоимости проекта. Подготовка презентации проекта с помощью программы Microsoft PowerPoint.

### КАЛЕНДАРНО - ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

5 класс

№ урока	Тема урока
1.Творческая проектная деятельность (вводная часть) (2 ч.)	
1	Вводный урок. Вводный инструктаж по т/б. Что такое творческие проекты.
2	Этапы выполнения проектов.
2.Оформление интерьера. Электротехника. (4 ч.)	
3	Интерьер и планировка кухни-столовой. Эскиз кухни-столовой.
4	Интерьер и планировка кухни-столовой. Практическая работа № 1.
5	Бытовые электроприборы на кухне.
6	Изучение потребности в бытовых электрических приборах на кухне. Лабораторная работа № 1.
7	Творческий проект № 1 «Планирование кухни-столовой».
8	Защита ( презентация) творческого проекта № 1.
3. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (30 ч.)	
9	Производство текстильных материалов. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства. Лабораторная работа № 6,7 и 8.

10	Текстильные материалы и их свойства. Лабораторная работа № 9. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.
11	Изготовление выкроек. Правила снятия мерок. Правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Конструирование и моделирование.
12	Снятие мерок и изготовление выкроек. Правила безопасного пользования. Практическая работа № 9.
13	Раскрой швейного изделия. Правила безопасного пользования.
14	Раскрой швейного изделия. Практическая работа № 10.
15	Швейные ручные работы.
16	Швейные ручные работы. Практическая работа № 11.
17	Бытовая швейная машина. Правила безопасного пользования.
18	Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины. Лабораторная работа №10.
19	Основные операции при машинной обработке изделия.
20	Изготовление образцов машинных работ. Практическая работа № 12.
21	Влажно – тепловая обработка (ВТО) ткани. Правила безопасной работы. Практическая работа № 13.
22	Промежуточный мониторинг. Работа с тестовым материалом.
23	Машинные швы.
24	Машинные швы. Изготовление образцов. Практическая работа № 14.
25	Обработка боковых срезов фартука швом вподгибку с закрытым срезом. Практическая работа № 15.



26	Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом. Практическая работа № 16.
27	Технология изготовления накладного кармана.
28	Изготовления и оформление карманов. Практическая работа № 17.
29	Технология соединения карманов с нижней частью фартука.
30	Соединение карманов с нижней частью фартука. Практическая работа № 18.
31	Технология обработки верхнего среза фартука. Пояс-кулиски.
32	Обработка верхнего среза фартука. Практическая работа № 19.
33	Технология обработки пояса-завязки.
34	Обработка пояса-завязки. Практическая работа № 20.
35	Окончательная отделка изделия. ВТО изделия.
36	Контроль и оценка качества готового изделия. Практическая работа № 21.
37	Обработка проектного материала. Творческий проект № 2. Урок-исследование.
38	Оформление проекта. Практическая работа № 22. Защита ( презентация) творческого проекта № 2.
4. Художественные ремёсла (12 ч.) запуск 4-го проекта «Лоскутное изделие для кухни-столовой»	
39	Декоративно-прикладное искусство. Виды декоративно-прикладного искусства : вышивка, вязание, кружевоплетение, роспись, ковроткачество.
40	Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства.
41	Орнамент. Символика в орнаменте.

42	Цветовые сочетания в орнаменте. Урок творчества. Практическая работа № 23.
43	Лоскутное шитье. Узор “спираль”.
44	Лоскутное шитье. Узор “изба”.
45	Технология изготовления лоскутного изделия. Лоскутное шитьё по шаблонам. Технология изготовления шаблонов из плотного картона. Практическая работа № 24.
46	Технология изготовления лоскутного изделия. Технология выкраивания деталей. Практическая работа № 25.
47	Технология соединения лоскутного верха (соединение деталей кроя). Практическая работа № 26.
48	Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Практическая работа № 27.
49	Декоративная отделка изделия. Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Практическая работа № 28.
50	Обработка срезов лоскутного изделия. Практическая работа № 29.
51	Творческий проект № 3. Лоскутное изделие для кухни-столовой.
52	Защита ( презентация) творческого проекта № 3.
5. Кулинария (12 ч.)	
53	Санитария и гигиена. Правила безопасного пользования.
54	Здоровое питание. Здоровье – это здорово. Физиология питания. Лабораторная работа № 2. Определение качества питьевой воды.
55	Технология приготовления бутербродов. Практическая работа № 2.
56	Технология приготовления горячих напитков. Практическая работа № 3.

57	Энергия пищи. Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Лабораторная работа № 3.
58	Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий. Практическая работа № 4.
59	Продукты разные нужны, блюда разные важны. Технология приготовления блюд из овощей и фруктов. Где и как мы едим. Лабораторная работа № 4 Нитраты. Практическая работа № 5.
60	Тепловая кулинарная обработка овощей. Где и как мы едим. Практическая работа № 6.
61	Технология приготовления блюд из яиц. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при кулинарной обработке яиц. Способы определения свежести яиц. Лабораторная работа № 5.
62	Приготовление блюда из яиц. Практическая работа № 7.
63	Ты – покупатель. Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку.
64	Приготовление завтрака. Практическая работа № 8.
65	Творческий проект № 4. Приготовление воскресного завтрака для всей семьи.
66	Защита (презентация) творческого проекта № 4.
67	Создание портфолио. Оформить портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.
68	Защита и демонстрация презентации .
	68 часов

6 класс

№ урока	Тема урока
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (6 ч)	

1	Вводный урок. Вводный инструктаж по т/б. Что такое творческие проекты. Этапы выполнения проектов.
2	Интерьер жилого дома. Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон. Практическая работа № 1.
3	Комнатные растения в интерьере квартиры. Разновидности комнатных растений.
4	Технология выращивания комнатных растений. Пересадка комнатных растений. Практическая работа № 2.
5	Творческий проект № 1. Растение в интерьере жилого дома.
6	Защита ( презентация) творческого проекта № 1.
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (30 ч)	
7	Текстильные материалы из химических волокон и их свойства. Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон.
8	Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон. Лабораторная работа №5.
9	Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом.
10	Определение размеров фигуры человека.
11	Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.
12	Снятие мерок и построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Практическая работа № 9.
13	Моделирование плечевой одежды. Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах.

	Моделирование отрезной плечевой одежды.
14	Моделирование и подготовка выкроек к раскрою. Практическая работа № 10.
15	Раскрой плечевой одежды. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками.
16	Раскрой швейного изделия. Практическая работа № 11.
17	Технология дублирования деталей. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Практическая работа № 12.
18	Ручные работы. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание. Практическая работа № 13.
19	Работа на швейной машине. Машинная игла. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы.
20	Работа на швейной машине. Дефекты машинной строчки и их устранение. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Правила безопасной работы на швейной машине..
21	Устранение дефектов машинной строчки. Практическая работа № 14.
22	Приспособления к швейной машине. Практическая работа № 15.
23	Виды машинных операций. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (и обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Практическая работа № 16.
24	Технология обработки мелких деталей. Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей. Практическая работа № 17.

25	Подготовка и проведение примерки изделия. Устранение дефектов после примерки.
26	Примерка изделия. Практическая работа № 18.
27	Технология обработки среднего и плечевых швов, нижних срезов рукавов. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов.
28	Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов. Практическая работа № 19.
29	Технология обработки срезов подкройной обтачкой. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом.
30	Обработка горловины и застёжки проектного изделия. Практическая работа № 20.
31	Технология обработки боковых срезов и соединения лифа с юбкой.
32	Обработка боковых срезов и отрезного изделия. Соединение лифа с юбкой. Практическая работа № 21.
33	Технология обработки нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия.
34	Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия. Практическая работа № 22.
35	Творческий проект № 2. Наряд для семейного обеда.
36	Защита ( презентация) творческого проекта № 2.
Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч)	
37	Материалы и инструменты для вязания. 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.

38	<p>Основные виды петель при вязании крючком.</p> <p>Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком.</p>
39	<p>Вязание полотна. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Практическая работа № 23.</p>
40	<p>Вязание по кругу. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Практическая работа № 24.</p>
41	<p>Основные виды петель при вязании спицами. Условные обозначения, применяемые при вязании.</p>
42	<p>Подбор инструментов. Набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Практическая работа № 25.</p>
43	<p>Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда.</p>
44	<p>Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Практическая работа № 26.</p>
<p>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» ( 8ч)</p>	
45	<p>Творческий проект № 3. Вяжем аксессуары крючком или спицами. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах.</p>
46	<p>Создание эскиза изделия. Создание технологической карты изготовления изделия. Практическая работа № 27.</p>
47	<p>Подбор инструментов. Начало вязания. Практическая работа № 28.</p>
48	<p>Завершение вязания . Практическая работа № 29.</p>
49	<p>Декоративная отделка изделия. Окончательная отделка изделия. Практическая работа №30.</p>
50	<p>Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.</p>

51	Защита творческого проекта № 3.
52	Создание выставки из работ.
Раздел «Кулинария» (16 ч)	
53	Технология первичной обработки рыбы. Лабораторная работа №1. Определение свежести рыбы.
54	Технология приготовления блюд из рыбы . Приготовление блюда из рыбы. Практическая работа № 3. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Лабораторная работа №2.
55	Нерыбные продукты моря и технология приготовления блюд из них.
56	Приготовление блюда из морепродуктов. Практическая работа № 4.
57	Технология первичной обработки мяса. Виды мяса и мясных продуктов.
58	Технология подготовки мяса к тепловой обработке. Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов. Лабораторная работа №3.
59	Технология приготовления блюд из мяса.
60	Приготовление блюда из мяса. Практическая работа № 5. Определение качества мясных блюд. Лабораторная работа №4.
61	Технология приготовления блюд из птицы. Тепловая обработка птицы.
62	Приготовление блюда из птицы. Практическая работа № 6.
63	Технология приготовления первых блюд.
64	Приготовление заправочного супа. Практическая работа № 7.
65	Сервировка стола к обеду. Этикет.



66	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Практическая работа № 8.
67	Творческий проект № 4. Приготовление воскресного семейного обеда.
68	Защита ( презентация) творческого проекта № 4.
	68 часов

7 класс

№ урока	Тема урока
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (6 ч)	
1	Вводный урок. Вводный инструктаж по т/б. Что такое творческие проекты.
2	Интерьер жилого дома. Освещение жилого помещения. Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Практическая работа № 1. Освещение жилого дома.
3	Интерьер жилого дома. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.
4	Интерьер жилого дома. Гигиена жилища. Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки. Практическая работа № 2. Генеральная уборка кабинета технологии.
5	Электротехника. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении.
6	Творческий проект № 1. Уютный дом. Защита ( презентация) творческого проекта № 1.
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» ( 22 ч)	
7	Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства.

	Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.
8	Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства. Лабораторная работа №3. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.
9	Конструирование поясной одежды. Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.
10	Конструирование поясной одежды. Практическая работа № 9. Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки.
11	Моделирование поясной одежды. Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою.
12	Моделирование и подготовка выкроек к раскрою. Практическая работа № 10.
13	Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета. Практическая работа № 11.
14	Швейная машина. Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей.
15	Раскрой поясной одежды и дублирование детали пояса. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем.
16	Практическая работа № 12. Раскрой проектного изделия.
17	Технология ручных работ. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание.
18	Практическая работа № 13. Изготовление образцов ручных швов.
19	Технология машинных работ. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный

	шов с закрытым срезом и с открытым срезом.
20	Практическая работа № 14. Изготовление образцов машинных швов.
21	Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине.
22	Практическая работа № 15. Обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией .
23	Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. Практическая работа № 16. Обработка складок.
24	Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Практическая работа № 17. Примерка изделия.
25	Технология обработки юбки после примерки. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.
26	Практическая работа № 18. Обработка юбки после примерки.
27	Творческий проект № 2. Праздничный наряд .
28	Защита ( презентация) творческого проекта № 2.
Раздел «Художественные ремёсла» (16 ч)	
29	Ручная роспись тканей. Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике.
30	Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани.
31	Технология холодного батика. Практическая работа № 19. Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

32	Технология холодного батика. Завершение практической работы № 19. Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.
33	Ручные стежки и швы на их основе. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.
34	Ручные стежки и швы на их основе. Практическая работа № 20. Выполнение образцов швов.
35	Вышивание счетными швами. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом.
36	Вышивание счетными швами. Практическая работа № 21. Создание и подбор схемы вышивки.
37	Вышивание счетными швами. Практическая работа № 21. Начало работы. Выполнение образца вышивки швом крест.
38	Вышивание счетными швами. Практическая работа № 21. Выполнение образца вышивки швом крест. Завершение работы.
39	Вышивание по свободному контуру. Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью.
40	Атласная и штриховая гладь. Практическая работа № 22. Выполнение образцов вышивки гладью.
41	Швы французский узелок и рококо.
42	Швы французский узелок и рококо. Практическая работа № 23. Выполнение образцов вышивки.
43	Вышивание лентами. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.
44	Вышивание лентами. Практическая работа № 24. Выполнение образца вышивки лентами.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» ( 10ч)	
45	Творческий проект № 3. Подарок своими руками. Создание эскиза изделия. Создание технологической карты изготовления изделия. Практическая работа № 25.
46	Практическая работа № 26. Подбор инструментов. Начало работы.
47	Практическая работа № 27. Выполнение вышивки или рисунка.
48	Практическая работа № 28. Продолжение работы над вышивкой или рисунком .
49	Практическая работа № 29. Завершение работы .
50	Декоративная отделка изделия. Окончательная отделка изделия. Практическая работа №30 .
51	Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта № 3.
52	Защита творческого проекта № 3.
Раздел «Кулинария» ( 14ч)	
53	Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Лабораторная работа №1. Определения качества молока и молочных продуктов.
54	Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Практическая работа № 3. Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.
55	Изделия из жидкого теста. Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

56	Приготовление изделий из жидкого теста. Практическая работа № 4. Лабораторная работа №2. Определение качества меда.
57	Виды теста и выпечки. Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецепттура и технология приготовления пресного слоёного теста.
58	Практическая работа № 5. Приготовление изделий из пресного слоёного теста.
59	Рецептура и технология приготовления изделий из песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер
60	Приготовление изделий из песочного теста. Практическая работа № 6.
61	Технология приготовления сладостей , десертов , напитков. Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепттура, технология их приготовления и подача к столу.
62	Приготовление сладких блюд и напитков. Практическая работа № 7.
63	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет. Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей.
64	Практическая работа № 8. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.
65	Творческий проект № 4. Праздничный сладкий стол.
66	Защита ( презентация) творческого проекта № 4.

67	Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.
68	Защита и презентация обобщенного творческого проекта.
	68 часов