|  |
| --- |
| **Приложение**  **Основной общеобразовательной программы**  **– образовательной программы основного общего**  **образования МБОУ СОШ № 77, утвержденной**  **приказ № 140 от 31.08.2020 г.** |

# Рабочаяпрограммаучебногопредмета«Технология»

## ПЛАНИРУЕМЫЕРЕЗУЛЬТАТЫОСВОЕНИЯУЧЕБНОГОПРЕДМЕТА

Изучение учебного предмета «Технология» на уровне основного общего образованияобеспечиваетдостижениеобучающимися*личностных,метапредметныхипредметныхрезультатов*освоенияосновнойобщеобразовательнойпрограммы–образовательнойпрограммыосновногообщегообразования:

|  |  |
| --- | --- |
| **Группарезультатов** | **Индикаторы результатов, навигация результатов втематическомпланировании** |
| **Личностныерезультаты** | Сформированность личностныхпознавательных, интеллектуальныхитворческихспособностейиинтересоввпредметнойтехнологическойдеятельностиинеобходимостинепрерывногообразования всовременномобществе;  Самостоятельностьвприобретенииновыхзнаний,практическихуменийинавыков;  Мотивацияобразовательнойдеятельностинаосновеличностноориентированногоподхода;  Готовностьквыборуиндивидуальнойтраекториибудущейобразовательной и профессиональной деятельности, в соответствии ссобственнымиинтересамиивозможностями,ипотребностямиобщества;  Развитие теоретического, технико-технологического,экономическогоиисследовательскогомышления;  развитие трудолюбия иответственности,стремление к эффективнойтрудовойдеятельности;  толерантноеосознание,готовностьиспособностьвестидиалогсдругими людьми, находить общие цели для их достижений;проявлениебережногоотношениякприроднымихозяйственнымресурсам,приобретениеопытаприродоохраннойдеятельности;  формированиеэмоционально-личностногоотношениякценностямнароднойкультуры,воспитаниепатриотасвоейРодины. |
| **Матапредметныерезультаты** | Умение адекватно оценивать себя, свои способности; видеть связьмеждузатраченнымиусилиямиидостигнутымирезультатами;  Умениесамостоятельноопределятьспособырешенияучебных,творческих,исследовательскихисоциальныхзадачнаосновезаданныхалгоритмов;  Формированиеуменийпродуктивноработать,общатьсяивзаимодействоватьдругсдругом,планироватьивыполнятьсовместнуюколлективнуюработу,корректироватьрезультатысовместнойдеятельности;  Владение навыкамиисследовательскойипроектнойдеятельности,определение целей и задач, планирование деятельности, построениедоказательстввотношениивыдвинутыхгипотез,моделированиетехнических объектов, разработка и изготовление творческих работ,формулированиевыводов,представлениеизащитарезультатовисследованиявзаданномформате;  Использование дополнительной информации при проектировании исозданииобъектов,имеющихличную,общественнозначимуюипотребительскуюстоимость;  Овладениенормамииправиламикультурытруданарабочемместеи |

|  |  |
| --- | --- |
|  | правилами безопасности при выполнении различных  технологическихпроцессов. |
| **Предметныерезультаты** | *В познавательнойсфере:*  Владениебазовымипонятиямиитерминологией,объяснятьихспозицийявленийсоциальнойдействительности;  Опытиспользованияполученныхзнанийиуменийприпланировании и освоении технологических процессов при обработкеконструкционныхматериалов;  Подборматериалов,инструментов,оснастки,оборудованиявсоответствиистехнологической,техническойиграфическойдокументацией;  Подбор естественных и искусственных материалов для практическихипроектныхработ;  Владениеспособаминаучнойорганизациитрудапривыполнениилабораторных, практических, исследовательских и проектных работ;Применение межпредметных и внутрипредметныхсвязей в процессеразработкитехнологическихпроцессовипроектно-исследовательскихработ  *Вценностно-мотивационнойсфере:*  Умениеориентироватьсявмиренравственных,социальныхиэстетических ценностей, в будущем активного участника процессовмодернизацииразличныхсторонобщественнойжизни;  Уважениеценностейиныхкультури мировоззрения;  Осознаниесвоейроливрешенииглобальныхпроблемсовременности;  Оценивание своих способностей и готовности к труду в конкретнойпредметнойилипредпринимательскойдеятельности;  Осознаниеответственностизаздоровыйобразжизни,качестворезультатовтруда,экономииматериалов,сохранениеэкологии.  *В трудовойсфере:*  Знаниеморальныхиправовыхнорм,относящихсяктрудовойдеятельности,готовностькихисполнению;  Пониманиеролитрудовойдеятельностивразвитииобществаиличности;  Умениепланироватьпроцесструда,технологическийпроцесссучетомхарактераобъектатрудаиприменяемыхтехнологий;  Выполнятьподборматериалов,инструментовиоборудованиясучетомтребованийтехнологиииматериально-энергетическихресурсов;  Проектированиеисоставлениеграфическойдокументации,последовательноститехнологическихоперацийсучетомразрабатываемогообъектатрудаилипроекта;  Участиевпроектнойдеятельности,владениеприемамиисследовательскойдеятельности;  Соблюдение культуры труда, трудовой и технологической дисципли-ны,нормиправилбезопасностиработ,пожарнойбезопасности,правилсанитарииигигиены;  Умениесамостоятельновыполнятьотборинформациисиспользование различных источниковинформационных технологий,дляпрезентациирезультатовпрактическойипроектнойдеятельности;  Умениесамостоятельноилиспомощьюсправочнойлитературывыполнять контроль промежуточных и конечных результатов трудапоустановленнымкритериямипоказателям*с*использованиемконтрольныхиизмерительныхинструментов.  *В физиолого-психологическойсфере:* |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Сочетание образного и логического мышления в процессе трудовой,проектнойиисследовательскойдеятельности;  Развитие моторики, координации и точности движений рук при вы-полненииразличныхтехнологическихопераций,приработесручнымиимеханизированнымиинструментами,механизмамиистанками.  *Вэстетическойсфере:*  Умениеэстетическиирациональнооснаститьрабочееместа,сучетом требованийэргономикиинаучнойорганизациитруда;  Умениепроектироватьразрабатываемоеизделиеилипроект,сучетом требованийдизайна,эргономикииэстетики;  Разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатовтруда.  *Вкоммуникативнойсфере:*  Знания о конструктивном взаимодействии людей с разнымиубеждениями, культурными ценностями и социальным положением;Умениеиспользоватьсовременныесредствасвязиикоммуникациидляпоисканеобходимойучебнойисоциальнойинформации;  Умениеработатьвколлективепривыполнениипрактическихипроектных работ, с учетом общности интересов и возможностей всехучастниковтрудовогоколлектива;  Умениепубличноотстаиватьсвоюточкузрения,выполнятьпрезентациюи защитупроектаизделия,продуктатрудаилиуслуги. |

*Предметныерезультаты*всистемепланируемыхрезультатовосвоенияобучающимися основной общеобразовательной программы – образовательной программыосновногообщегообразования всоответствиисФГОСООО отражают:

* 1. Осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества;формированиецелостногопредставленияотехносфере,сущноститехнологическойкультуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развитиятехнологийпромышленногоисельскохозяйственногопроизводства,энергетикиитранспорта.
  2. Овладениеметодамиучебно-исследовательскойипроектнойдеятельности,решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформленияизделий,обеспечениясохранностипродуктовтруда.
  3. Овладениесредствамииформамиграфическогоотображенияобъектовилипроцессов,правиламивыполненияграфическойдокументации.
  4. Формированиеуменийустанавливатьвзаимосвязьзнанийпоразнымучебнымпредметамдлярешенияприкладныхучебныхзадач.
  5. Развитиеуменийприменятьтехнологиипредставления,преобразованияииспользованияинформации,оцениватьвозможностииобластиприменениясредствиинструментовИКТвсовременномпроизводстве илисфереобслуживания.
  6. Формированиепредставленийомирепрофессий,связанныхсизучаемымитехнологиями,ихвостребованностина рынкетруда.

Формированиетехнологическойкультурыипроектно-технологическогомышленияобучающихся

*Выпускникнаучится:*

* следоватьтехнологии,втомчислевпроцессеизготовлениясубъективноновогопродукта;
* оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологическойзащищенности;
* прогнозироватьпоизвестнойтехнологиивыходы(характеристикипродукта)взависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальнымпутем,втомчислесамостоятельнопланируятакогородаэксперименты;
* взависимостиотситуацииоптимизироватьбазовыетехнологии(затратность–качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколькотехнологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального илиинформационногопродукта;
* проводитьоценкуи испытаниеполученногопродукта;
* проводить анализ потребностей в тех или иных материальных илиинформационныхпродуктах;
* описыватьтехнологическоерешениеспомощьютекста,рисунков,графическогоизображения;
* анализироватьвозможныетехнологическиерешения,определятьихдостоинстваинедостаткивконтекстезаданнойситуации;
* проводить ианализировать разработку и/илиреализацию прикладных проектов,предполагающих:

изготовление материального продукта на основе технологической документации сприменениемэлементарных(нетребующихрегулирования)исложных(требующихрегулирования/настройки)рабочихинструментов/технологическогооборудования;

модификацию материального продукта по технической документации и измененияпараметров технологического процесса для получения заданных свойств материальногопродукта;

определениехарактеристикиразработкуматериальногопродукта,включаяегомоделирование винформационнойсреде(конструкторе);

встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;изготовлениеинформационногопродуктапозаданномуалгоритмувзаданной

оболочке;

* проводитьианализироватьразработкуи/илиреализациютехнологическихпроектов,предполагающих:

оптимизациюзаданногоспособа(технологии)получениятребующегосяматериального продукта (после егоприменениявсобственнойпрактике);

обобщениепрецедентовполученияпродуктоводнойгруппыразличнымисубъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов группихпотребителей,условийпроизводствасвыработкой(процессированием,регламентацией) технологии производства данного продукта и ее пилотного применения;разработкуинструкций,технологическихкартдляисполнителей,согласованиесзаинтересованнымисубъектами;

разработку(комбинирование,изменениепараметровитребованийкресурсам)технологииполученияматериальногоиинформационногопродуктасзаданнымисвойствами;

* проводитьианализироватьразработкуи/илиреализациюпроектов,предполагающих:

планирование(разработку)материальногопродуктавсоответствиисзадачейсобственнойдеятельности(включаямоделирование иразработкудокументации);

планирование(разработку)материальногопродуктанаосновесамостоятельнопроведенныхисследованийпотребительскихинтересов;

разработкупланапродвижения продукта;

* проводитьианализироватьконструированиемеханизмов,простейшихроботов,позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, спомощьюматериальногоиливиртуальногоконструктора).

*Выпускникполучитвозможностьнаучиться:*

* выявлятьиформулироватьпроблему,требующуютехнологического решения;
* модифицироватьимеющиесяпродуктывсоответствиисситуацией/заказом/потребностью/задачейдеятельностиивсоответствиисиххарактеристикамиразрабатыватьтехнологию наосновебазовойтехнологии;
* технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа иунификациидеятельностиописаниеввидеинструкцииилитехнологическойкарты;
* оцениватькоммерческийпотенциалпродуктаи/илитехнологии.

Построениеобразовательныхтраекторийиплановвобластипрофессиональногосамоопределения

*Выпускникнаучится:*

* характеризоватьгруппыпрофессий,обслуживающихтехнологиивсферахмедицины,производстваиобработкиматериалов,машиностроения,производствапродуктовпитания,сервиса,информационнойсфере,описываеттенденцииихразвития,
* характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ееразвития,
* разъясняетсоциальноезначениегрупппрофессий,востребованныхнарегиональномрынкетруда,
* характеризоватьгруппыпредприятийрегионапроживания,
* характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня,расположенныенатерриториипроживанияобучающегося,обоказываемыхимиобразовательныхуслугах,условияхпоступленияиособенностяхобучения,
* анализироватьсвоимотивыипричиныпринятиятехилииныхрешений,
* анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором иреализациейобразовательнойтраектории,
* анализироватьсвоивозможностиипредпочтения,связанныесосвоениемопределенногоуровняобразовательныхпрограммиреализациейтехилииныхвидовдеятельности,
* получитопытнаблюдения(изучения),ознакомленияссовременнымипроизводствамивсферахмедицины,производстваиобработкиматериалов,машиностроения,производства продуктов питания,сервиса,информационнойсфереидеятельностьюзанятыхвнихработников,
* получит опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации оперспективахразвитиясовременныхпроизводствврегионепроживания,атакжеинформацииобактуальномсостояниииперспективахразвитиярегиональногорынкатруда.

*Выпускникполучитвозможностьнаучиться:*

* предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образованиядлязанятиязаданныхдолжностей;
* анализироватьсоциальныйстатуспроизвольнозаданнойсоциально-профессиональнойгруппыизчислапрофессий,обслуживающих технологиивсферахмедицины,производстваиобработкиматериалов,машиностроения,производствапродуктовпитания,сервиса,информационнойсфере.

## СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТАНаправление«Индустриальныетехнологии»

|  |  |
| --- | --- |
| **Раздел** | **Темы** |
| **Технологииобработкиконструкционныхматериалов** | Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов.Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов.Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов.Технологиимашиннойобработкиметалловиискусственныхматериалов.Технологиихудожественно-прикладнойобработкиматериалов. |
| **Электротехника** | Электромонтажные и сборочные технологии. Электротехническиеустройствасэлементамиавтоматики.Бытовыеэлектроприборы. |
| **Технологиидомашнегохозяйства** | Технологииремонтадеталейинтерьера,одеждыиобувииуходазаними.Эстетикаиэкологияжилища  ТехнологииремонтаэлементовсистемводоснабженияиканализацииТехнологииремонтно-отделочныхработ  Бюджетсемьи |
| **Технологииисследовательской,опытнической ипроектной**  **деятельности** | Исследовательскаяисозидательнаядеятельность. |
| **Современноепроизводствоипрофессиональное**  **самоопределение** | Сферыпроизводства,профессиональноеобразованиеипрофессиональнаякарьера. |

**РАЗДЕЛ I. ТЕХНОЛОГИИ ОБРАБОТКИ КОНСТРУКЦИОННЫХ ИПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ**

## Тема1. Технологииручнойобработкидревесиныидревесныхматериалов

Древесина. Пиломатериалы. Древесные материалы. Заготовка древесины. Свойствадревесины.Порокидревесины.Профессии,связанныеспроизводствомдревесины,древесных материалов и восстановлениемлесных массивов.Графическое изображениедеталейиизделий.Столярныйверстак,ручныеинструментыиприспособления.Сборочныечертежи,спецификация. Технологическийпроцесс,технологическаякарта.Технологические карты. Технологические операции. Виды контрольно-измерительных иразметочных инструментов. Сборка и отделка изделий из древесины. Соединение брусковиздревесины.Изготовлениецилиндрическихиконическихдеталейручныминструментом.Отделкадеталейиизделийокрашиванием.Контролькачестваизделий,выявлениедефектов,их устранение. Конструкторская и технологическая документация. Заточка и настройкадереворежущих инструментов. Точность измерений, отклонения и допуски на размерыдетали.Технологияшиповогосоединениядеталей.Технологиясоединениядеталейшкантамиишурупамивнагель.Правилабезопасноготруда.

## Тема2.Технологиимашиннойобработкидревесиныидревесныхматериалов

Токарный станок для обработки древесины: устройство, оснастка, инструменты,приёмыработы.Профессии,связанныеспроизводствомиобработкойдревесиныидревесныхматериалов.Правилабезопасноготрудаприработенатокарномстанке.Технологияобработкинаружныхфасонныхповерхностейдеталейиздревесины.Обработкавогнутой ивыпуклой криволинейной поверхности.Точениешаровидисков.

Технологияточениядекоративныхизделий,имеющихвнутренниеполости.Контролькачествадеталей.Шлифовкаиотделкаизделий.Экологичностьзаготовки,производстваиобработкидревесиныидревесныхматериалов.

Металлыиихсплавы, областьприменения,свойства. Тонколистовойметаллипроволока.Видыисвойстваискусственныхматериалов,назначениеиобластьприменения,особенностиобработки.Экологическаябезопасностьприобработке,применениииутилизацииискусственныхматериалов.Слесарныйверстак,инструментыиприспособления для слесарных работ. Графические изображения деталей из металлов иискусственныхматериалов.Технологииизготовленияизделийизметалловиискусственныхматериаловручнымиинструментами.Контрольно-измерительныеинструменты.Сборкаизделийизтонколистовогометалла,проволоки,искусственныхматериалов.Способыотделкиповерхностейизделийизметалловиискусственныхматериалов. Профессии, связанные с ручной обработкой металлов. Правила безопасноготруда при ручной обработке металлов Свойства чёрных и цветных металлов. Свойстваискусственных материалов.Сортовойпрокат.Чтение сборочных чертежей.Измерениеразмеровдеталейспомощьюштангенциркуля.Технологическиеоперацииобработкиметаллов ручными инструментами: резание, рубка, опиливание, отделка; инструменты иприспособлениядляданныхопераций.Профессии,связанныесобработкойметаллов.Классификациясталей.Термическаяобработкасталей.Резьбовыесоединения.Технологиянарезаниянаружнойивнутреннейрезьбывручнуювметаллахиискусственных материалах. Визуальный и инструментальный контроль качества деталей.Профессии,связанныесручнойобработкойметаллов,термическойобработкойматериалов

## Тема3. Технологииручнойобработкиметалловиискусственныхматериалов

Металлыиихсплавы, областьприменения,свойства. Тонколистовойметаллипроволока.Видыисвойстваискусственныхматериалов,назначениеиобластьприменения,особенностиобработки.Экологическаябезопасностьприобработке,применениииутилизацииискусственныхматериалов.Слесарныйверстак,инструментыиприспособления для слесарных работ. Графические изображения деталей из металлов иискусственныхматериалов.Технологииизготовленияизделийизметалловиискусственныхматериаловручнымиинструментами.Контрольно-измерительныеинструменты.Сборкаизделийизтонколистовогометалла,проволоки,искусственныхматериалов.Способыотделкиповерхностейизделийизметалловиискусственныхматериалов. Профессии, связанные с ручной обработкой металлов. Правила безопасноготруда при ручной обработке металлов Свойства чёрных и цветных металлов. Свойстваискусственных материалов.Сортовой прокат.Чтение сборочных чертежей.Измерениеразмеровдеталейспомощьюштангенциркуля.Технологическиеоперацииобработкиметаллов ручными инструментами: резание, рубка, опиливание, отделка; инструменты иприспособлениядляданныхопераций.Профессии,связанныес обработкойметаллов.Классификациясталей.Термическаяобработкасталей.Резьбовыесоединения.Технологиянарезаниянаружнойивнутреннейрезьбывручнуювметаллахиискусственных материалах. Визуальный и инструментальный контроль качества деталей.Профессии,связанныесручнойобработкойметаллов,термическойобработкойматериалов.

## Тема4.Технологиимашиннойобработкиметалловиискусственныхматериалов

Понятиеомашинахимеханизмах.Видысоединений.Профессии,связанныесобслуживаниеммашинимеханизмов.Сверлильныйстанок:назначение,устройство.Организациярабочегоместадляработынасверлильномстанке,инструментыиприспособления. Правила безопасного труда при работе на сверлильном станке Элементымашиноведения.Составныечастимашин.Видымеханическихпередач.Понятиеопередаточном отношении. Соединения деталей. Современныеручныетехнологическиемашиныимеханизмыдлявыполненияслесарныхработ.Токарно-винторезныйифрезерныйстанки:устройство,назначение,приёмыподготовкикработе,приёмыуправленияивыполненияопераций.Инструментыиприспособлениядляработынастанках.Основныеоперациитокарнойифрезернойобработки,особенностиихвыполнения. Операционная карта. Профессии, связанные с обслуживанием, наладкой иремонтом токарных ифрезерных станков.Правила безопаснойработы на фрезерномстанке.

## Тема5. Технологиихудожественно-прикладнойобработкиматериалов

Технологиихудожественно-прикладнойобработкиматериалов.Выпиливаниелобзиком.Материалы, инструменты и приспособления для выпиливания.Организациярабочегоместа.Правилабезопасноготруда.Технологиявыжиганияподереву.Материалы,инструментыиприспособлениядлявыжигания.Организациярабочегоместа.Видырезьбыподереву,оборудованиеиинструменты.Технологиивыполненияажурной,геометрической,рельефнойискульптурнойрезьбыподереву.Эстетическиеиэргономическиетребованиякизделию.Правилабезопасноготрудапривыполнениихудожественно-прикладных работ с древесиной. Профессии, связанныесхудожественнойобработкойдревесины.Технологиихудожественно-прикладнойобработкиматериалов.Видымозаики(инкрустация,интарсия,блочнаямозаика,маркетри).Мозаикасметаллическимконтуром(филигрань,скань).Художественноеручноетиснениепофольге.Технологияполучениярельефныхрисунковнафольгевтехнике басмы. Технология изготовления декоративных изделий из проволоки (ажурнаяскульптураизметалла).Технологияхудожественнойобработкиизделийвтехникепросечногометалла(просечноежелезо).Чеканка.Правилабезопасноготрудапривыполнениихудожественно-прикладныхработсдревесинойиметаллом.Профессии,связанные схудожественнойобработкойметалла.

## РАЗДЕЛII.ЭЛЕКТРОТЕХНИКА

**Тема6.Электромонтажныеи сборочныетехнологии**

Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении.Видыисточниковтокаиприёмниковэлектрическойэнергии.Условныеграфическиеизображениянаэлектрическихсхемах.Понятиеобэлектрическойцепииоеёпринципиальнойсхеме.Видыпроводов.Инструментыдляэлектромонтажныхработ;приёмы монтажа. Установочные изделия. Приёмы монтажа и соединения установочныхпроводов и установочных изделий. Правила безопасной работы. Профессии, связанные свыполнениемэлектромонтажныхиналадочныхработ.

## Тема7.Электротехническиеустройствасэлементамиавтоматики

Принципыработыиспособыподключенияплавкихиавтоматическихпредохранителей.Схемаквартирнойэлектропроводки.Работасчётчикаэлектрическойэнергии.Элементыавтоматикивбытовыхэлектротехническихустройствах.Влияниеэлектротехническихиэлектронныхприборовназдоровьечеловека.Правилабезопасной

работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ. Профессии,связанныеспроизводством,эксплуатациейиобслуживаниемэлектротехническихустановок.

## Тема 8.Бытовыеэлектроприборы

Электроосветительныеиэлектронагревательныеприборы,ихбезопаснаяэксплуатация.Путиэкономииэлектрическойэнергиивбыту.Техническиехарактеристики ламп накаливания и люминесцентных энергосберегающих ламп. Общиесведения о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации.Общиесведенияопринципеработы,видахиправилахэксплуатациибытовыххолодильниковистиральныхмашин.Цифровыеприборы.Правилабезопасностиприработе сбытовымиэлектроприборами.

## РАЗДЕЛIII.ТЕХНОЛОГИИДОМАШНЕГОХОЗЯЙСТВА

**ними**

## Тема9.Технологииремонтадеталейинтерьера,одеждыиобувииуходаза

Интерьержилогопомещения.Способыуходазаразличнымивидаминапольных

покрытий,лакированнойимягкоймебели,ихмелкийремонт.Технологияуходазакухней.Средствадляухода.Экологическиеаспектыприменениясовременныххимическихсредств,вбыту.Технологииуходазаодеждойиобувью.Профессиивсфереобслуживанияисервиса.Технологиякреплениядеталейинтерьера(настенныхпредметов). Выбор способа крепления в зависимости от веса предмета и материала стены.Инструментыикрепёжные детали.Правилабезопасноговыполненияработ.

## Тема10.Эстетикаиэкологияжилища

Эстетические,экологические,эргономическиетребованиякинтерьеружилища.Регулирование микроклимата в доме. Приборы для поддержания температурного режима,влажностиисостояниявоздушнойсреды.Рольосвещениявинтерьере.Правилапользованиябытовойтехникой.Характеристикаосновныхэлементовсистемэнергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском(дачном)домах.Правилаихэксплуатации.Современныесистемыфильтрацииводы.Система безопасностижилища.

**Тема 11. Технологии ремонта элементов систем водоснабжения и канализации**Простейшее сантехническое оборудование в доме. Устранение простыхнеисправностей водопроводных кранов и смесителей. Инструменты и приспособления длясанитарно-технических работ. Профессии, связанные с выполнением санитарно-

техническихработ.

Соблюдениеправилбезопасноготрудапривыполнениисанитарно-техническихработСхемыгорячегоихолодноговодоснабжениявмногоэтажномдоме.Системаканализациивдоме.Мусоропроводыимусоросборники.Способымонтажакранов,вентилей и смесителей. Устройство сливных бачков различных типов. Приёмы работы синструментамии приспособлениямидлясанитарно-технических работ.Экологическиепроблемы, связанные с утилизацией сточных вод. Профессии, связанные с выполнениемсанитарно-техническихработ.

## Тема12. Технологииремонтно-отделочныхработ

Видыремонтно-отделочныхработ.Основытехнологииштукатурныхработ;современныематериалы.Инструментыдляштукатурныхработ,ихназначение.Технология оклейки помещений обоями. Виды обоев. Виды клеев для наклейки обоев.Профессии,связанныесвыполнениемремонтно-отделочныхработ.Способырешения

экологическихпроблем,возникающихприпроведенииремонтно-отделочныхистроительных работВидыремонтно-отделочных работ.Основытехнологиималярныхработ;инструментыиприспособления.Основытехнологииплиточныхработ.Видыплитки,применяемойдляоблицовкистениполов.Материалыдлянаклейкиплитки.Профессии,связанныесвыполнениемремонтно-отделочныхистроительныхработ.Правила безопасноготруда.

## Тема13.Бюджетсемьи

Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностейсемьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технологиясовершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты правпотребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательскойдеятельностидляпополнениясемейногобюджета.

## РАЗДЕЛ IV.ТЕХНОЛОГИИ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ, ОПЫТНИЧЕСКОЙИПРОЕКТНОЙДЕЯТЕЛЬНОСТИ

**Тема14.Исследовательскаяисозидательнаядеятельность**

Порядоквыборатемыпроекта.Формулированиетребованийквыбранномуизделию.Методыпоискаинформациивкнигах,журналахисетиИнтернет.Этапывыполненияпроекта(поисковый,технологический,заключительный).Подготовкаграфическойитехнологическойдокументации.Расчётстоимостиматериаловдляизготовления изделия. Окончательный контроль и оценка проекта. Способы проведенияпрезентациипроектов.ИспользованиеПКпривыполненииипрезентациипроектовТворческийпроект.Понятиеотехническомзадании.Этапыпроектированияиконструирования. Технические и технологические задачи при проектировании изделия,возможныепутиихрешения(выборматериалов,рациональнойконструкции,инструментовитехнологий,порядкасборки,вариантовотделки).Основныевидыпроектнойдокументации.Правилабезопасноготрудапривыполнениитворческихпроектов Творческий проект. Этапы проектирования и конструирования. Проектированиеизделийнапредприятии(конструкторскаяитехнологическаяподготовка).Государственныестандартынатиповыедеталиидокументацию(ЕСКДиЕСТД).Основныетехническиеитехнологическиезадачиприпроектированииизделия,возможныепутиихрешения.ПрименениеПКприпроектировании.Экономическаяоценка стоимости выполнения проекта. Методика проведения электронной презентациипроектов(сценарии,содержание).

## РАЗДЕЛV.СОВРЕМЕННОЕПРОИЗВОДСТВОИПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ

**САМООПРЕДЕЛЕНИЕ**

## Тема15.Сферыпроизводства

Сферыиотраслисовременногопроизводства.Основныесоставляющиепроизводства.Основныеструктурныеподразделенияпроизводственногопредприятия.Уровниквалификации иуровни образования.Факторы, влияющие на уровень оплатытруда. Понятиеопрофессии,специальности,квалификации и компетентностиработника.

## Тема16.Профессиональноеобразованиеипрофессиональнаякарьера

Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональныйрынок труда и его конъюнктура. Профессиональные интересы, склонности и способности.Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники полученияинформации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Здоровьеивыборпрофессии.

**Направление«Технологииведениядома»**

|  |  |
| --- | --- |
| **Разделпрограммы** | **Темапрограммы** |
| **Технологиидомашнегохозяйства** | Интерьер кухни,столовойИнтерьер жилогодомаКомнатные растениявинтерьере  Освещениежилогопомещения.Предметыискусства и коллекции в интерьереГигиенажилища  Экологияжилища  Водоснабжениеиканализациявдоме |
| **Электротехника** | Бытовые электроприборыЭлектромонтажныеисборочныетехнологии  Электротехнические устройства с элементамиавтоматики |
| **Кулинария** | Санитария и гигиена на кухнеФизиологияпитанияБутерброды игорячиенапитки  Блюдаизкруп, бобовыхимакаронныхизделийБлюда изовощейифруктов  Блюда изяицПриготовление завтрака.Сервировкастолакзавтраку.  Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моряБлюда измяса  Блюдаиз птицы  Заправочные супыПриготовление обеда.Сервировкастола кобеду  БлюдаизмолокаикисломолочныхпродуктовИзделияизжидкоготеста  Виды теста и выпечкиСладости,десерты,напитки  Сервировкасладкогостола.Праздничныйэтикет |
| **Создание изделийизтекстильныхматериалов** | Свойстватекстильныхматериаловизволоконразличногопроисхождения  КонструированиешвейныхизделийМоделирование швейных изделийШвейнаямашина  Технологияизготовленияшвейныхизделий |
| **Художественныеремесла** | Декоративно-прикладноеискусство  Основыкомпозицииизаконывосприятияцветаприсоздании предметов декоративно-прикладногоискусства  Лоскутное шитьёВязание крючкомВязаниеспицами  РучнаяросписьтканейВышивание |

|  |  |
| --- | --- |
| **Семейнаяэкономика** | Бюджетсемьи |
| **Современное производство ипрофессиональное**  **самоопределение** | СферыпроизводстваиразделениетрудаПрофессиональноеобразованиеи  профессиональнаякарьера |
| **Технологии творческойи**  **опытническойдеятельности** | Исследовательскаяисозидательная деятельность |

**РАЗДЕЛI.ТЕХНОЛОГИИДОМАШНЕГОХОЗЯЙСТВА**

## Тема1.Интерьеркухни,столовой

Понятиеобинтерьере.Требованиякинтерьеру(эргономические,санитарно-гигиенические,эстетические).Планировкакухни.Разделениекухнинарабочуюиобеденную зоны.Цветовое решение кухни.Использование современных материалов вотделкекухни.Декоративноеоформление.Современныестиливоформлениикухни.Проектирование кухнинаПК

## Тема2.Интерьержилогодома

Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирныйдом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёмапищи,отдыхаиобщениячленовсемьи,приёмагостей;зонысна,санитарно-гигиеническойзоны.Зонированиекомнатыподростка.Понятиеокомпозициивинтерьере.Интерьержилогодома.Современныестиливинтерьере.Использованиесовременных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделкипотолка,стен,пола.Декоративноеоформлениеинтерьера.Применениетекстилявинтерьере.Основныевидызанавесейдляокон

## Тема 3.Комнатныерастенияв интерьере

Понятиеофитодизайне.Ролькомнатныхрастенийвинтерьере.Размещениекомнатныхрастенийвинтерьере.Разновидностикомнатныхрастений.Уходзакомнатнымирастениями.Профессиясадовник

## Тема 4. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции винтерьере

Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп.Видысветильников.Системыуправлениясветом.Типыосвещения.Оформлениеинтерьерапроизведениямиискусства.Оформлениеиразмещениекартин.Понятиеоколлекционировании.Размещениеколлекцийвинтерьере.Профессиядизайнер

## Тема5.Гигиенажилища

Видыуборки,ихособенности.Правилапроведенияежедневной,влажнойигенеральнойуборки

## Тема6.Экологияжилища

Характеристикаосновныхэлементовсистемэнергоснабжения,теплоснабжения,водопроводаиканализациивгородскомисельском(дачном)домах.Правилаихэксплуатации. Понятие об экологии жилища. Современные системы фильтрации воды.Система безопасностижилища

## Тема7.Водоснабжениеи канализациявдоме

Схемыгорячегоихолодноговодоснабжениявмногоэтажномдоме.Системаканализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счётчика расхода воды.Способыопределениярасходаистоимостирасходаводы.Экологическиепроблемы,связанные сутилизациейсточныхвод

## РАЗДЕЛII.ЭЛЕКТРОТЕХНИКА

**Тема1.Бытовыеэлектроприборы**

Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовыхэлектроприборовнакухне:бытовогохолодильника,микроволновойпечи(СВЧ),посудомоечноймашиныидр.Электрическиебытовыеприборыдляуборкиисоздания

микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы длясозданиямикроклимата:кондиционер,ионизатор-очистительвоздуха,озонатор.Электронагревательныеприборы,ихбезопаснаяэксплуатация.Электрическаяииндукционнаяплитынакухне.Принципдействия,правилаэксплуатации.Преимуществаинедостатки.Путиэкономииэлектрическойэнергиивбыту.Правилабезопасногопользованиябытовымиэлектроприборами.Назначение,устройство,правилаэксплуатацииотопительныхэлектроприборов.Устройствоипринципдействияэлектрического фена. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатациибытовыххолодильниковистиральныхмашин-автоматов,электрическихвытяжныхустройств. Электронные приборы: телевизоры, DVD, музыкальные центры, компьютеры,часыидр.Сокращениесрокаслужбыиполомкаприскачкахнапряжения.Способызащитыприборовотскачковнапряжения

## Тема2.Электромонтажныеисборочныетехнологии.

Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении.Видыисточниковтокаиприёмниковэлектрическойэнергии.Условныеграфическиеизображениянаэлектрическихсхемах.Понятиеобэлектрическойцепииоеёпринципиальнойсхеме.Видыпроводов.Инструментыдляэлектромонтажныхработ;приёмы монтажа. Установочные изделия. Приёмы монтажа и соединений установочныхприводов и установочных изделий. Правила безопасной работы. Профессии, связанные свыполнениемэлектромонтажныхиналадочныхработ.

## Тема3.Электротехническиеустройствасэлементамиавтоматики.

Схемаквартирнойэлектропроводки.Работасчётчикаэлектрическойэнергии.Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Устройство и принципработыбытовогоэлектрическогоутюгасэлементамиавтоматики.Влияниеэлектротехническихиэлектронныхприборовна здоровьечеловека.

## РАЗДЕЛIII.КУЛИНАРИЯ

**Тема1.Санитарияигигиенанакухне**

Санитарно-гигиеническиетребованияклицам,приготовляющимпищу,кприготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посудыдляприготовленияпищи.Правилаипоследовательностьмытьяпосуды.Уходзаповерхностьюстенипола.Моющиеичистящиесредствадляуходазапосудой,поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне.Правила безопаснойработы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, с горячей посудой ижидкостью,ножомикухоннымиприспособлениями.Перваяпомощьприпорезахиожогахпаромиликипятком

## Тема2.Физиология питания

Питаниекакфизиологическаяпотребность.Пищевые(питательные)вещества.Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида.Рольвитаминов,минеральныхвеществиводывобменевеществ,ихсодержаниевпищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Перваяпомощьприотравлениях.Режимпитания

## Тема3.Бутерброды игорячиенапитки

Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовлениябутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты иприспособления длянарезки. Требованияк качеству готовых бутербродов.Условияисроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия пекарь. Виды горячих напитков (чай,кофе, какао, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства.Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая.Сортаивидыкофе.Устройствадляразмолазёренкофе.Технологияприготовления,подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технологияприготовлениякакао,подачанапитка

## Тема4.Блюдаизкруп,бобовыхи макаронныхизделий

Видыкруп,бобовыхимакаронныхизделий.Подготовкапродуктовкприготовлениюблюд.Посудадляприготовленияблюд.Технологияприготовлениякрупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применениебобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюдизмакаронныхизделий.Подачаготовыхблюд

## Тема5.Блюдаизовощей и фруктов

Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов,минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние накачествоисохранностьпродуктов.Способыхраненияовощейифруктов.Свежезамороженные овощи. Подготовка их к заморозке. Хранение и условия кулинарногоиспользования свежезамороженных продуктов. Влияние экологии окружающей среды накачествоовощейифруктов.Определениедоброкачественностиовощейповнешнемувиду.Методы определения количества нитратовв овощах с помощью измерительныхприборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашнихусловиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механическойкулинарнойобработкиовощей.Особенностиобработкилистовыхипряныховощей,лукаичеснока,тыквенныховощей,томатов,капустныховощей.Правилакулинарнойобработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельченияовощей,наиболеераспространённыеформынарезкиовощей.Инструментыиприспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд игарнировкмяснымирыбнымблюдам.Технологияприготовлениясалатаизсырыховощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов,зеленью.Значениеивидытепловойобработкипродуктов(варка,припускание,бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостаткиразличных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов ивинегретовизварёныховощей.Условияваркиовощейдлясалатовивинегретов,способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству иоформлениюготовыхблюд

## Тема6.Блюда изяиц

Значениеяицвпитаниичеловека.Использованиеяицвкулинарии.Мерыпредосторожности при кулинарной обработке яиц. Способы определения свежести яиц.Способыхранения яиц.Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления длявзбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача варёныхяиц.Жарениеяиц:приготовлениеяичницы-глазуньи,омлетанатурального.Подачаготовыхблюд

## Тема7.Приготовлениезавтрака. Сервировкастолакзавтраку

Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола.Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды длязавтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользованиястоловымиприборами

## Тема8.Блюдаизрыбы инерыбныхпродуктов моря

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков,жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них.Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранениярыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделкарыбы.Санитарныетребованияприобработкерыбы.Тепловаяобработкарыбы.Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовыхблюд.Требованияк качествуготовыхблюд

## Тема9.Блюда измяса

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков,жиров,углеводов,витаминов. Видырыбыинерыбныхпродуктовморя,продуктовизних.

Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранениярыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделкарыбы.Санитарныетребованияприобработкерыбы.Тепловаяобработкарыбы.Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовыхблюд.Требованияк качествуготовыхблюд

## Тема 10.Блюдаизптицы

Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление.Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способыразрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической итепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовленияблюдизптицы.Оформлениеготовыхблюд иподачаихкстолу

## Тема11.Заправочныесупы

Значениесуповврационепитания.Технологияприготовлениябульонов,используемыхприприготовлениизаправочныхсупов.Видызаправочныхсупов.Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов скрупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа иподача к столу

## Тема12.Приготовлениеобеда. Сервировкастолакобеду

Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посудыдляобеда.Подачаблюд.Правилаповедениязастоломипользованиястоловымиприборами

## Тема13.Блюда измолока икисломолочныхпродуктов

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное(цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты.Сыр.Методыопределениякачествамолокаимолочныхпродуктов.Посудадляприготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши:технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технологияприготовлениятворогавдомашнихусловиях.Технологияприготовленияблюдизкисломолочныхпродуктов

## Тема14.Изделияизжидкого теста

Видыблюдизжидкоготеста.Продуктыдляприготовленияжидкоготеста.Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешиваниятеста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий изнего: блинов,блинчиковсначинкой,оладийиблинногопирога.Подачаихкстолу.Определениекачества мёдаорганолептическимиилабораторнымиметодами

## Тема 15.Видытестаивыпечки

Продуктыдляприготовлениявыпечки.Разрыхлителитеста.Инструментыиприспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрическиеприборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто дляпряничныхизделий.Видыизделийизних.Рецептураитехнологияприготовленияпресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессиякондитер

## Тема16.Сладости,десерты,напитки

Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питаниичеловека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура,технологияихприготовленияиподачак столу

## Тема17.Сервировкасладкогостола.Праздничный этикет

Менюсладкогостола.Сервировкасладкогостола.Наборстоловогобелья,приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения застоломипользованиядесертнымиприборами.Сладкийстол-фуршет.Правилаприглашениягостей.Разработкапригласительныхбилетовс помощью ПК.

## РАЗДЕЛIV.СОЗДАНИЕИЗДЕЛИЙИЗТЕКСТИЛЬНЫХМАТЕРИАЛОВ

**Тема1.Свойстватекстильныхматериалов**

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральныхволоконрастительногопроисхождения.Изготовлениенитейитканейвусловияхсовременного прядильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях.Основнаяиуточнаянитивткани.Ткацкиепереплетения:полотняное,саржевое,сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие свойства текстильныхматериалов:физические,эргономические,эстетические,технологические.Видыисвойстватекстильныхматериаловизволоконрастительногопроисхождения:хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Классификация текстильныххимическихволокон.Способыихполучения.Видыисвойстваискусственныхисинтетическихтканей.Видынетканыхматериаловизхимическихволокон.Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения.Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида ткани посырьевомусоставу.Сравнительнаяхарактеристика свойствтканейизразличныхволокон.

## Тема2.Конструированиешвейныхизделий

Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособлениядляизготовлениявыкройки.Определениеразмеровшвейногоизделия.Расположениеконструктивныхлинийфигуры.Снятиемерок.Особенностипостроениявыкроексалфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана,топа.Подготовкавыкройкикраскрою.Копированиеготовойвыкройки.Правилабезопаснойработыножницами.Понятиеоплечевойодежде.Понятиеободеждесцельнокроенымивтачнымрукавом.Определениеразмеровфигурычеловека.Снятиемерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделиясцельнокроенымрукавом.Понятиеопояснойодежде.Видыпояснойодежды.Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежапрямойюбки.

## Тема3.Моделированиешвейныхизделий

Понятиеомоделированииодежды.Моделированиеформывырезагорловины.Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезнойплечевойодежды.Приёмыизготовлениявыкроекдополнительныхдеталейизделия:подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта.Подготовкавыкройкикраскрою.Приёмымоделированияпояснойодежды.Моделированиеюбкисрасширениемкнизу.Моделированиеюбкисоскладками.Подготовкавыкройкикраскрою.Получениевыкройкишвейногоизделияизпакетаготовыхвыкроек,журналамод,сCDиизИнтернета

## Тема4.Швейнаямашина

Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлышвейноймашины.Организациярабочегоместадлявыполнениямашинныхработ.Подготовкашвейноймашинык работе:намотка нижнейниткина шпульку,заправкаверхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейноймашине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки вначалеиконцеработы,окончаниеработы.Неполадки,связанныеснеправильнойзаправкойниток.Назначениеиправилаиспользованиярегулирующихмеханизмов:переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Устройствомашинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой.Заменамашиннойиглы.Неполадки,связанныеснеправильнымнатяжениемниток:петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использованиярегулятора натяжения верхнейнитки. Обмётывание петельи пришивание пуговицыспомощью швейной машины. Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся ивращающихсячастей.

## Тема5.Технологииизготовленияшвейныхизделий

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направлениядолевойнити.Особенностираскладкивыкроеквзависимостиотширинытканиинаправлениярисунка.Инструментыиприспособлениядляраскроя.Обмеловкавыкройкис учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качествакроя. Правила безопасной работы с портновскими булавками. Понятие о стежке, строчке,шве.Инструментыиприспособлениядляручныхработ.Требованияквыполнениюручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройкинадеталикроя:с помощью резца-колёсика, прямымистежками,с помощьюбулавок.Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручноеобмётывание;временноесоединениедеталей—смётывание;временноезакреплениеподогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами). Основные операциипримашиннойобработкеизделия:предохранениесрезовотосыпания—машинноеобмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей —стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым изакрытымсрезами).Требованияквыполнениюмашинныхработ.Оборудованиедлявлажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операцииВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Классификация машинных швов:соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шоввподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шоввподгибкусзакрытымсрезом).Последовательностьизготовленияшвейныхизделий.Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработкакулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке).Последовательность подготовкиткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраиваниедеталейиз прокладки.Критерии качества кроя.Правила безопасной работы иглами ибулавками.Понятиеодублированиидеталейкроя.Технологиясоединениядеталисклеевойпрокладкой.Правилабезопаснойработыутюгом.Способыпереносалинийвыкройкинадеталикрояспомощьюпрямыхкопировальныхстежков.Основныеоперацииприручныхработах:временноесоединениемелкойдеталискрупной—примётывание;временноениточноезакреплениестачанныхивывернутыхкраёв—вымётывание.Основныемашинныеоперации:присоединениемелкойдеталиккрупной

—притачивание;соединениедеталейпоконтуруспоследующимвывёртыванием—обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинныхшвов: соединительные (и обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработкамелкихдеталейшвейногоизделияобтачнымшвом—мягкогопояса,бретелей.Подготовкаипроведениепримеркиплечевойодеждысцельнокроенымрукавом.Устранениедефектовпослепримерки.Последовательностьизготовленияплечевойодежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой иразрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкойс расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжкиподбортом.Обработка боковых швов.Соединениелифас юбкой.Обработка нижнегосрезаизделия.Обработкаразрезавшве.Окончательнаяотделкаизделия.Правилараскладки выкроек поясного изделия на ткани.Правила раскроя.Выкраивание бейки.Критерии качества кроя. Правила безопасной работыножницами, булавками, утюгом.Дублированиедеталипоясаклеевойпрокладкой-корсажем.Основныеоперацииприручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание.Основныемашинныеоперации:подшиваниепотайнымшвомспомощьюлапкидляпотайногоподшивания;стачиваниекосыхбеек;окантовываниесрезабейкой.Классификациямашинныхшвов:краевойокантовочныйшовсзакрытымсрезомисоткрытымсрезом.Технологияобработкисреднегошваюбкисзастёжкой-молниейиразрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технологияобработкиодносторонней,встречнойибантовойскладок.Подготовкаипроведениепримеркипояснойодежды.Устранениедефектовпослепримерки.Последовательность

обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковыхсрезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петлии пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза вшве.Окончательнаячисткаивлажно-тепловаяобработкаизделия.

## РАЗДЕЛV.ХУДОЖЕСТВЕННЫЕРЕМЕСЛА

**Тема1. Декоративно-прикладноеискусство**

Понятие декоративно-прикладного искусства. Традиционные и современные видыдекоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка,кружевоплетение,вязание,росписьподереву,росписьпо ткани,ковроткачество.

Знакомство с творчеством народных умельцев своего региона, области, села. Приёмыукрашения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой;изготовление сувенировк праздникам

## Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при созданиипредметовдекоративно-прикладногоискусства

Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная идинамичная, ритмическаяипластическаякомпозиции.Симметрияиасимметрия.

Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте.Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмыстилизации.Цветовыесочетанияворнаменте.Ахроматическиеи хроматическиецвета.

Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовыекомпозиции. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов,элементовкомпозиции,визученииразличныхцветовыхсочетаний.Созданиекомпозициина ПК с помощью графического редактора. Профессия художник декоративно-прикладногоискусстваинародныхпромыслов

## Тема3.Лоскутноешитье

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможностилоскутнойпластики, еёсвязьснаправлениямисовременноймоды.Традиционныеузорывлоскутномшитье: «спираль»,«изба»идр.Материалыдля лоскутного шитья,ихподготовка к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам:изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутноговерха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) влоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой.Обработка срезовлоскутногоизделия

## Тема4.Вязаниекрючком

Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия всовременноймоде.Материалыиинструментыдлявязания.Видыкрючковиспиц.Правилаподбораинструментоввзависимостиотвидаизделияитолщинынити.Организациярабочегоместапривязании.Расчётколичествапетельдляизделия.Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком.Условные обозначения,применяемые привязаниикрючком.Вязаниеполотна:началовязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания.Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщицатекстильно-галантерейныхизделий

## Тема5.Вязаниеспицами

Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы,применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночныепетли,закрытиепетельпоследнегоряда.Вязаниеполотналицевымииизнаночнымипетлями.Вязаниецветныхузоров.Создание схемдлявязанияспомощьюПК

## Тема6.Ручнаяросписьткани

Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика.Технологиягорячегобатика.Декоративныеэффектывгорячембатике.Технология

холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполненияузелковогобатикаисвободнойросписи.Профессияхудожникросписипо ткани

## Тема7.Вышивание

Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке.Технологиявыполненияпрямых,петлеобразных,петельных,крестообразныхикосыхручныхстежков.Техникавышивания швомкрестгоризонтальнымиивертикальнымирядами,подиагонали.ИспользованиеПКввышивкекрестом.Техникавышиванияхудожественной,белойивладимирскойгладью.Материалыиоборудованиедлявышивкигладью.Атласнаяиштриховаягладь.Швыфранцузскийузелокирококо.Материалыиоборудованиедлявышивкиатласнымилентами.Швы,используемыеввышивкелентами.Стирка иоформлениеготовойработы.Профессиявышивальщица

## РАЗДЕЛVI.СЕМЕЙНАЯЭКОНОМИКА.

**Тема1.Бюджетсемьи**

Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностейсемьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технологиясовершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты правпотребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностейпредпринимательскойдеятельностидляпополнениясемейногобюджета

## РАЗДЕЛ VII. СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО ИПРОФЕССИОНАЛЬНОЕСАМООПРЕДЕЛЕНИЕ.

**Тема1.Сферыпроизводстваиразделениетруда**

Сферыиотраслисовременногопроизводства.Основныесоставляющиепроизводства.Основныеструктурныеподразделенияпроизводственногопредприятия.Уровниквалификации иуровни образования.Факторы, влияющие на уровень оплатытруда. Понятиеопрофессии,специальности,квалификацииикомпетентностиработника

## Тема2.Профессиональноеобразованиеипрофессиональнаякарьера

Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональныйрынок труда и его конъюнктура. Профессиональные интересы, склонности и способности.Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники полученияинформации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Здоровьеивыборпрофессии

## РАЗДЕЛVIII.ТЕХНОЛОГИИТВОРЧЕСКОЙИОПЫТНИЧЕСКОЙ

**ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.**

**Тема1.Исследовательскаяисозидательнаядеятельность**

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективныхтворческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности. Составные части годовоготворческогопроекта.Этапывыполненияпроекта:поисковый(подготовительный),технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовлениепроектногоизделия.Испытанияпроектныхизделий.Подготовкапрезентации,пояснительной запискии доклада для защиты творческого проекта. Проектирование каксфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей.Реализацияпроекта.Оценкапроекта.

# ТЕМАТИЧЕСКОЕПЛАНИРОВАНИЕСУКАЗАНИЕМКОЛИЧЕСТВАЧАСОВ,ОТВОДИМЫХНАОСВОЕНИЕКАЖДОЙТЕМЫ

## 5-8КЛАССЫ(ДЕВУШКИ)-238ч.

1. **класс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Тема** |  | **Элементысодержания** |
| **Раздел«Технологиидомашнегохозяйства»-3ч.** | | | |
| 1. | **Интерьеркухни,столовой**   * 1. Интерьер кухни,оборудование   2. Практическаяработа"Планировкакухни   3. Отделкакухни | 3ч. | Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические,эстетические).  Планировкакухни.Разделениекухнинарабочуюиобеденнуюзоны.Цветовоерешениекухни.Использованиесовременныхматериаловвотделкекухни.Декоративноеоформление.  Современныестиливоформлениикухни. ПроектированиекухнинаПК |
| **Раздел«Электротехника»- 1ч.** | | | |
| 2. | **Бытовыеэлектроприборы**  2.1Правилахэксплуатациибытовых электроприборовна кухне | 1ч. | Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовыхэлектроприборовнакухне:бытовогохолодильника,микроволновойпечи(СВЧ),посудомоечноймашиныидр. |
| **Раздел«Технологиитворческойиопытническойдеятельности»-2ч.** | | | |
| 3. | * 1. Коллективный проект"Планированиешкольногокабинетакулинарии"   2. Выполнение,защитапроекта | 2ч. | Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческихпроектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годовоготворческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый(подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затратнаизготовлениепроектногоизделия.Испытанияпроектныхизделий.Подготовкапрезентации,пояснительнойзапискиидоклада длязащитытворческогопроекта |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Тема** |  | **Элементысодержания** |
| **Раздел«Кулинария»-14ч.** | | | |
| 3 | **Санитария и гигиенанакухне**  3.1 Необходимые сведениядля санитарии и гигиенына кухне | 1ч. | Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлениюпищи,хранениюпродуктовиготовыхблюд. Необходимыйнаборпосудыдляприготовленияпищи.Правилаипоследовательностьмытья посуды.Уходзаповерхностьюстенипола.  Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасныеприёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами,электронагревательными приборами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухоннымиприспособлениями.Перваяпомощьприпорезахиожогахпаромиликипятком |
| 4. | **Физиологияпитания**  4.1 Роль питательныхвеществ и витаминов вжизничеловека. | 1ч. | Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значениебелков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Рольвитаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевыхпродуктах.Пищевыеотравления.Правила,позволяющиеихизбежать.Перваяпомощьприотравлениях.Режимпитания |
| 5. | **Бутербродыигорячиенапитки**  5.1. Необходимые сведениядля кулинарной обработкигастрономическихизделий  5.2Приготовлениебутербродов и горячегонапитка | 2ч. | Значениехлебавпитаниичеловека.Продукты,применяемыедляприготовлениябутербродов.Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособлениядля нарезки. Требования ккачествуготовыхбутербродов.Условия исрокииххранения.  Подача бутербродов. Профессия пекарь. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячийшоколад). Сортачая,ихвкусовыедостоинства,полезныесвойства. Влияниеэфирныхмасел,водынакачество напитка.Технологиязаваривания,подача чая.Сорта ивидыкофе.  Устройствадляразмолазёренкофе.Технологияприготовления,подачакофе.Приборыдляприготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подачанапитка |
| 6. | **Блюда из круп, бобовыхи макаронныхизделий**  6.1 Необходимые сведениядля кулинарной обработкикруп, бобовыхимакаронных | 2ч. | Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка продуктов к приготовлению блюд.Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких ижидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка кварке.Времяварки.Технологияприготовленияблюдизмакаронныхизделий.Подачаготовыхблюд |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Тема** |  | **Элементысодержания** |
|  | изделий.  6.2 Приготовлениемолочнойкаши |  |  |
| 7. | **Блюда из овощей ифруктов**   * 1. Необходимые сведениядля кулинарной обработкиовощейифруктов   2. Приготовлениесалатаизсырыховощей   3. Виды тепловойобработкипродуктов   4. Приготовлениеблюдизотварныховощей | 4ч. | Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов,минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние накачествоисохранностьпродуктов.Способыхраненияовощейифруктов.Свежезамороженныеовощи. Подготовка их к заморозке. Хранение и условия кулинарного использованиясвежезамороженных продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей ифруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определенияколичества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химическихлабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удалениялишнихнитратовизовощей.Общиеправиламеханическойкулинарнойобработкиовощей.  Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей,томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранениецвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формынарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов вкачестве самостоятельных блюд и гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технологияприготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами,входящими в состав салатов, зеленью. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка,припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества инедостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовлениясалатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов,способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству иоформлениюготовыхблюд |
| 8. | **Блюдаизяиц**  8.1 Необходимые сведениядля кулинарной обработкияиц | 2ч. | Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожностипри кулинарной обработке яиц. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц.Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варкикуриныхяиц:всмятку, вмешочек,вкрутую. Подачаварёныхяиц.Жарениеяиц:приготовление |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Тема** |  | **Элементысодержания** |
|  | 8.2 Приготовление блюдаизяиц |  | яичницы-глазуньи,омлетанатурального.Подачаготовыхблюд |
| 9. | **Завтрак.Сервировкастолакзавтраку.**   * 1. Меню завтрака.Калорийностьпродуктов.   2. Необходимыесведениядлясервировкистола | 2ч. | Менюзавтрака.Понятиео калорийностипродуктов.Понятиеосервировкестола.Особенностисервировки стола кзавтраку.Набор столового белья,приборовипосудыдля завтрака.  Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовымиприборами |
| **Раздел«Технологииисследовательскойиопытническойдеятельности»- 4ч.** | | | |
| 10. | **Творческий проект**  **«Приготовление завтракадля всейсемьи»**   * 1. Разработка проектазавтрака   2. Защитапроектазавтрака   3. Выполнениепрактическойчастипроекта   4. Подведениеитогов,самооценка работы | 4ч. | Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческихпроектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годовоготворческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый(подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затратнаизготовлениепроектногоизделия.Испытанияпроектныхизделий.Подготовкапрезентации,пояснительнойзапискиидоклададлязащитытворческогопроекта |
| **Раздел«Созданиеизделий изтекстильныхматериалов»-24ч.** | | | |
| 11. | **Свойства текстильныхматериалов из волоконрастительногопроисхождения**  11.1Натуральныеволокна. | 4ч. | Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волоконрастительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях современногопрядильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях. Основная иуточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное.Лицеваяиизнаночнаястороныткани. Общиесвойстватекстильныхматериалов:физические, |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Тема** |  | **Элементысодержания** |
|  | Производствоткани   * 1. Лабораторная работа"Определение направлениядолевойнитивткани"   2. Текстильныематериалыиихсвойства   3. Лабораторная работа"Изучениесвойствтканей" |  | эргономические,эстетические,технологические.Видыисвойстватекстильныхматериаловизволоконрастительногопроисхождения:хлопчатобумажныхильняныхтканей,ниток,тесьмы,лент |
| 12. | **Конструированиешвейныхизделий**   * 1. Видырабочейодеждыитребованияк ней   2. Фигура человека и ееизмерение.   3. Правила пользованиячертежнымиинструментамииприспособлениями   4. Построениечертежавыкройкифартука   5. Моделированиефартука   6. Способымоделирования | 4ч. | Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления дляизготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположениеконструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки,подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовкавыкройкикраскрою.Копированиеготовойвыкройки.Правилабезопаснойработыножницами |
| 13. | **Швейнаямашина**   * 1. Швейнаямашина.Подготовка машины кработе   2. Выполнениемашинных | 4ч. | Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейноймашины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейноймашины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток,выведениенижнейниткинаверх.Приёмыработынашвейноймашине:началоработы,поворотстрочкиподуглом,закрепление машиннойстрочкивначалеиконцеработы,окончание |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Тема** |  | **Элементысодержания** |
|  | строчек   * 1. Краевые исоединительныешвы   2. Влажно-тепловаяобработка ткани |  | работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правилаиспользованиярегулирующихмеханизмов:переключателявидастрочек,регуляторадлиныстежка,клавишишитьяназад |
| 14. | **Технология изготовленияшвейныхизделий**   * 1. Подготовка ткани краскрою   2. Раскройфартука   3. Организациярабочегоместадляручныхработ   4. Выполнениеручныхстежков,строчекишвов   5. Обработканакладныхкарманов,бретелей   6. Обработканагрудника   7. Обработканижнейчастифартука   8. Обработкапояса   9. Сборкаиотделкаизделия   10. Влажно-тепловаяобработка изделия | 10ч. | Подготовкаткани краскрою.Раскладкавыкроекнаткани сучётомнаправлениядолевойнити.Особенности раскладкивыкроеквзависимостиотширинытканиинаправления рисунка.  Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков нашвы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопаснойработы с портновскими булавками. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты иприспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правилавыполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощьюрезца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручныхработах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединениедеталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытыми закрытым срезами). Основные операции при машинной обработке изделия: предохранениесрезовотосыпания—машинноеобмётываниезигзагообразнойстрочкойиоверлоком;  постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края —застрачивание(соткрытымизакрытымсрезами).Требованияквыполнениюмашинныхработ.Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО.Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Классификациямашинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) икраевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом,шоввподгибкусзакрытымсрезом).Последовательность изготовленияшвейныхизделий.  Технологияпошивасалфетки,фартука,юбки.Обработканакладныхкарманов.Обработкакулискипод мягкийпояс(вфартуке),резинку(вюбке) |
| **Раздел«Технологиитворческой иопытническойдеятельности»-4ч.** | | | |
| 15. | **Творческийпроект** |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Тема** |  | **Элементысодержания** |
|  | **"Фартук для работы накухне»**   * 1. Поисковыйэтап   2. Технологическийэтап   3. Технологическийэтап   4. Заключительныйэтап | 4ч. | Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческихпроектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годовоготворческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый(подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затратнаизготовлениепроектногоизделия.Испытанияпроектныхизделий.Подготовкапрезентации,пояснительнойзапискиидоклада длязащитытворческогопроекта |
| **Раздел«Художественныеремесла»-12ч.** | | | |
| 16. | **Декоративно-прикладноеискусство**   * 1. Видыдекоративно-прикладногоискусства   2. Инструментыиприспособления,применяемые в   художественныхремеслах   * 1. ВышиваниекаквидДПИ   2. Основывышивания   3. Простейшиевышивальныешвы   4. Свободнаявышивкапорисованномуконтуру | 6ч. | Понятие декоративно-прикладного искусства. Традиционные и современные видыдекоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение,вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчествомнародныхумельцевсвоегорегиона,области,села.Приёмыукрашенияпраздничнойодеждывстарину: отделкаизделийвышивкой,тесьмой;изготовлениесувенировкпраздникам |
| 17. | **Основы композициии**  **законы восприятия цветапри создании предметовдекоративно-прикладногоискусства** | 2ч. | Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная,ритмическая и пластическая композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура иколоритвкомпозиции.Понятиеорнамента.Символикаворнаменте.Применениеорнаментавнародной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания ворнаменте. Ахроматическиеихроматическиецвета. Основныеидополнительные, тёплыеи |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Тема** |  | **Элементысодержания** |
|  | * 1. Основы композициипри создании предметовдекоративно-прикладногоискусства   2. Законывосприятияцвета |  | холодныецвета.Гармоническиецветовыекомпозиции.ВозможностиграфическихредакторовПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовыхсочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора. Профессияхудожникдекоративно-прикладногоискусства инародныхпромыслов |
| 18. | **Лоскутноешитьё**   * 1. Материалы,инструменты,приспособления длялоскутнойпластики   2. Технологияизготовлениялоскутногоизделия   3. Изготовлениеобразцовлоскутныхизделий   4. Аппликация и стёжка(выстёгивание)влоскутномшитье. | 4ч. | Краткиесведенияизисториисозданияизделийизлоскутов.Возможностилоскутнойпластики,еёсвязь снаправлениямисовременноймоды.Традиционные узорывлоскутномшитье:  «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе.Инструменты иприспособления.Лоскутноешитьёпошаблонам:изготовлениешаблоновизплотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталеймежду собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технологиясоединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутногоизделия |
| **Раздел«Технологиитворческойиопытническойдеятельности»-4ч.** | | | |
| 19. | **Творческийпроект**  **«Лоскутное изделие длякухни-столовой»**   * 1. Поискрешенияпроблемы   2. Работанадпроектом   3. Работанадпроектом   4. Защитапроекта | 4ч. | Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческихпроектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годовоготворческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый(подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затратнаизготовлениепроектногоизделия.Испытанияпроектныхизделий.Подготовкапрезентации,пояснительнойзапискиидоклада длязащитытворческогопроекта |

1. **класс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Тема | Кол-во  часов | Элементы содержания |
| **Раздел«Технологиидомашнегохозяйства»-4ч.** | | | |
| 1. | **Интерьержилого дома**   * 1. Вводныйурок.Планировкажилого дома   2. Современныестиливинтерьере. | 2ч. | Понятиеожиломпомещении:жилойдом,квартира, комната,многоквартирныйдом.  Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи,отдыхаиобщения членовсемьи,приёмагостей;зоны сна,санитарно-гигиеническойзоны.  Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома.Современныестиливинтерьере. Использованиесовременныхматериаловиподборцветового  решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформлениеинтерьера.Применениетекстилявинтерьере.Основныевидызанавесейдляокон |
| 2. | **Комнатные растениявинтерьере**   * 1. Фитодизайнжилогодома.   2. Технологиявыращиваниякомнатныхрастений | 2ч. | Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатныхрастенийвинтерьере. Разновидностикомнатныхрастений. Уходзакомнатнымирастениями.Профессиясадовник |
| **Раздел«Технологиитворческойиопытническойдеятельности»-4ч.** | | | |
| 3. | **Творческийпроект"Растения в интерьережилогодома"**   * 1. Поискрешенияпроблемы   2. Работанадпроектом   3. Работанадпроектом   4. Защитапроекта | 4ч. | Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческихпроектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годовоготворческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый(подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затратнаизготовлениепроектногоизделия.Испытанияпроектныхизделий.Подготовкапрезентации,пояснительнойзапискиидоклада длязащитытворческогопроекта |
| **Раздел«Кулинария»-14ч.** | | | |
| 4. | **Блюдаизрыбыи**  **нерыбныхпродуктовморя**  4.1Необходимыесведения  длякулинарнойобработки | 4ч. | Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров,углеводов,витаминов.Видырыбыинерыбныхпродуктовморя,продуктовизних.Маркировкаконсервов.Признакидоброкачественностирыбы.Условия исрокихранения рыбной  продукции.Оттаиваниемороженойрыбы.Вымачиваниесолёнойрыбы.Разделкарыбы. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | рыбы и нерыбныхпродуктовморя   * 1. Закускиизрыбы   2. Способытепловойобработкирыбы   3. Вторыеблюдаиз рыбы |  | Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технологияприготовленияблюдизрыбыинерыбныхпродуктовморя. Подачаготовыхблюд. Требованияк качествуготовыхблюд |
| 5. | **Блюда измяса**   * 1. Необходимые сведениядля кулинарной обработкимяса исубпродуктов   2. Закускиизмяса   3. Способытепловойобработкимяса   4. Вторыеблюдаизмяса | 4ч. | Значениемясныхблюдвпитании. Видымясаисубпродуктов.Признакидоброкачественностимяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и срокихранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловойобработке.Санитарныетребованияприобработке мяса.Оборудование иинвентарь,  применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса.Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюдизмяса.Подача к столу.Гарнирыкмяснымблюдам |
| 6. | **Блюдаизптицы**   * 1. Необходимые сведениядля кулинарной обработкимяса птицы   2. Технологияприготовленияблюдизмяса   птицы | 2ч. | Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способыопределения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезанияптицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловойобработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы.Оформлениеготовыхблюд иподачаихк столу |
| 7. | **Заправочныесупы**   * 1. Необходимыесведениядляприготовлениясупов   2. Технологияприготовлениязаправочного   супа | 2ч. | Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых приприготовлениизаправочныхсупов.Видызаправочныхсупов.Технологияприготовлениящей,борща,рассольника,солянки,овощныхсуповисуповскрупамиимучнымиизделиями.  Оценкаготовогоблюда. Оформлениеготовогосупаиподачакстолу |
| 8. | **Приготовление обеда.Сервировка столак обеду**   * 1. Меню обеда.Очередностьподачиблюд   2. Необходимыесведения | 2ч. | Менюобеда.Сервировкастолакобеду.Наборстоловогобелья, приборовипосудыдляобеда.Подачаблюд.Правила поведенияза столомипользованиястоловымиприборами |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | для сервировкистолакобеду |  |  |
| **Раздел«Технологиитворческойиопытническойдеятельности»-4ч.** | | | |
| 9. | **Творческий проект"Приготовлениевоскресногообеда"**   * 1. Поискрешенияпроблемы   2. Работанадпроектом   3. Работанадпроектом   4. Защитапроекта |  | Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческихпроектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годовоготворческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый(подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затратнаизготовлениепроектногоизделия.Испытанияпроектныхизделий.Подготовкапрезентации,пояснительнойзапискиидоклада длязащитытворческогопроекта |
|  | **Раздел«Созданиеизделий изтекстильныхматериалов»-24ч.** | | |
| 10. | **Свойства**  **текстильныхматериалов**   * 1. Химическиеволокна   2. Текстильные материалыизхимическихволокон | 2ч. | Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойстваискусственныхи синтетическихтканей. Видынетканыхматериалов из химическихволокон |
| 11. | **Конструированиешвейныхизделий**   * 1. Конструированиеодежды с цельнокроенымрукавом.   2. Снятиемерок   3. Построениечертежавмасштабе   4. Построениечертежавнатуральнуювеличину | 4ч. | Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом.Определениеразмеровфигурычеловека.Снятиемерокдляизготовленияплечевойодежды.Построение чертежаосновыплечевогоизделиясцельнокроенымрукавом |
| 12. | **Моделированиешвейныхизделий**   * 1. Моделированиеплечевойодежды   2. Подготовкавыкройкик | 2ч. | Понятиеомоделированииодежды.Моделированиеформывырезагорловины.Моделированиеплечевойодеждысзастёжкойнапуговицах.Моделированиеотрезнойплечевойодежды.  Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачкигорловиныспинки,подкройнойобтачкигорловиныпереда,подборта.Подготовкавыкройкик  раскрою |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | раскрою |  |  |
| 13. | **Швейнаямашина**   * 1. Швейнаямашина   2. Устройство швейнойиглыирегуляторовмашины   3. Выполнениемашинныхшвов   4. Обмётываниепетель | 4ч. | Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, еёполомкой.Заменамашиннойиглы.Неполадки,связанныеснеправильнымнатяжениемниток:петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использованиярегулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы спомощьюшвейноймашины |
| 14. | **Технология изготовленияшвейныхизделий**   * 1. Раскрой плечевойодежды   2. Подкройныедетали   3. Ручныеработы   4. Перенос линийвыкройкинадетали кроя   5. Подготовка ипроведениепримеркиизделия   6. Устранениедефектовкроя   7. Обработкаплечевыхшвов   8. Обработка нижнихсрезоврукавов   9. Обработка срезовгорловины подкройнойобтачкой   10. Обработказастежкиподбортом   11. Обработкабоковыхи   нижнегосрезовизделия | 12ч. | Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани.Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правилабезопаснойработыигламиибулавками. Понятиеодублированиидеталейкроя.Технологиясоединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Способыпереносалинийвыкройкинадеталикрояспомощьюпрямыхкопировальныхстежков.  Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной —примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв —вымётывание. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной —притачивание;соединениедеталейпоконтуруспоследующимвывёртыванием—обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинныхшвов: соединительные (и обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелкихдеталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей. Подготовка ипроведениепримеркиплечевойодеждысцельнокроенымрукавом.Устранениедефектовпослепримерки.Последовательность изготовленияплечевойодеждысцельнокроенымрукавом.  Технологияобработки среднегошвасзастёжкой иразрезом,плечевыхшвов,нижнихсрезоврукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной илилицевойстороне изделия.Обработказастёжкиподбортом.Обработка боковыхшвов.  Соединениелифасюбкой.Обработканижнегосрезаизделия.Обработкаразрезавшве.Окончательнаяотделкаизделия |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 14.12 Окончательная отделкаизделия |  |  |
| **Раздел«Технологиитворческойиопытническойдеятельности»-6ч.** | | | |
| 15. | **Творческий проект "Наряддля семейногообеда"**   * 1. Поискрешенияпроблемы   2. Работанадпроектом   3. Работанадпроектом   4. Работанадпроектом   5. Работанадпроектом   6. Защитапроекта |  | Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческихпроектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годовоготворческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый(подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затратнаизготовлениепроектногоизделия.Испытанияпроектныхизделий.Подготовкапрезентации,пояснительнойзапискиидоклада длязащитытворческогопроекта |
| **Раздел«Художественныеремесла»-8ч.** | | | |
| 16. | **Вязаниекрючком**   * 1. Необходимыесведениядлявязаниякрючком   2. Основныевидыпетельпривязаниикрючком   3. Вязаниеполотна   4. Вязаниепокругу | 4ч. | Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия всовременной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правилаподбораинструментоввзависимостиотвидаизделияитолщинынити. Организациярабочегоместа при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готовогоизделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемыепри вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способывывязыванияпетель,закреплениевязания.Вязаниепокругу: основноекольцо,способы  вязанияпокругу.Профессиявязальщицатекстильно-галантерейныхизделий |
| 17. | **Вязаниеспицами**   * 1. Необходимыесведениядлявязанияспицами   2. Основныеприемывязанияна спицах   3. Вязаниеузоровсчередованиемпетель   4. Вязаниежаккардовых   узоров | 4ч. | Вязаниеспицамиузоровизлицевыхиизнаночныхпетель:наборпетельнаспицы,применениесхем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытиепетельпоследнегоряда.Вязаниеполотналицевымииизнаночнымипетлями.Вязаниецветныхузоров.СозданиесхемдлявязанияспомощьюПК |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Раздел«Технологиитворческойиопытническойдеятельности»-4ч.** | | | |
| 18. | **Творческийпроект**  **«Вязаныеаксессуары»**   * 1. Поискрешенияпроблемы   2. Работанадпроектом   3. Работанадпроектом   4. Защитапроекта | 4ч. | Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческихпроектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годовоготворческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый(подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затратнаизготовлениепроектногоизделия.Испытанияпроектныхизделий.Подготовкапрезентации,пояснительнойзапискиидоклада длязащитытворческогопроекта |

1. **класс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Раздел«Технологиидомашнегохозяйства»-4ч.** | | | |
| 1. | **Освещение жилогопомещения. Предметыискусства и коллекциивинтерьере**   * 1. Рольосвещениявинтерьере.   2. Оформлениеинтерьера   произведениямиискусства | 2ч. | Рольосвещениявинтерьере.Естественноеиискусственноеосвещение.Типы ламп.Видысветильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьерапроизведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие околлекционировании.Размещениеколлекцийвинтерьере.Профессия дизайнер |
| 2. | **Гигиенажилища**   * 1. Видыуборкижилогопомещения   2. Правилапроведенияуборки | 2ч. | Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральнойуборки |
| **Раздел«Электротехника» -2ч.** | | | |
| 3. | **Бытовыеэлектроприборы**   * 1. Бытовыеприборыдляуборки   2. Приборыдлясозданиямикроклимата | 2ч. | Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении.Современныймногофункциональныйпылесос.Приборыдлясозданиямикроклимата:кондиционер,ионизатор-очистительвоздуха,озонатор |
| **Раздел«Технологиитворческойиопытническойдеятельности»-4ч.** | | | |
| 4. | **Творческийпроект** | 4ч. | Понятиеотворческойпроектнойдеятельности,индивидуальныхи коллективныхтворческих |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **"Уютныйдом"**   * 1. Поискрешенияпроблемы   2. Работанадпроектом   3. Работанадпроектом   4. Защитапроекта. |  | проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годовоготворческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый(подготовительный),технологический,заключительный(аналитический).Определениезатрат  наизготовлениепроектногоизделия.Испытанияпроектныхизделий.Подготовкапрезентации,пояснительнойзапискиидоклададлязащитытворческогопроекта |
| **Раздел«Кулинария»-10ч.** | | | |
| 5. | **Блюда из молока икисломолочныхпродуктов**   * 1. Необходимые сведениядля приготовления блюд измолока и кисломолочныхпродуктов   2. Приготовлениесырников | 2ч. | Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное)молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методыопределения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд измолока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления итребованияккачеству. Подачаготовыхблюд.Технологияприготовлениятворогавдомашнихусловиях.Технологияприготовленияблюдизкисломолочныхпродуктов |
| 6. | **Изделияизжидкого теста**   * 1. Необходимые сведениядля приготовления блюд изжидкоготеста   2. Приготовлениеблинчиков | 2ч. | Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевыеразрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечкиблинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой,оладийиблинногопирога. Подачаихкстолу.Определениекачествамёдаорганолептическимиилабораторнымиметодами |
| 7. | **Видытеста ивыпечки**   * 1. Необходимые сведениядляприготовлениявыпечки   2. Приготовлениепеченья   из песочноготеста | 2ч. | Продуктыдляприготовлениявыпечки.Разрыхлителитеста.Инструментыиприспособлениядля приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы дляприготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничныхизделий.Видыизделийизних. Рецептураитехнологияприготовленияпресногослоёногои  песочноготеста.Особенностивыпечкиизделийизних.Профессиякондитер |
| 8. | **Сладости, десерты,напитки**   * 1. Десертныеблюда   2. Приготовлениесладкихблюдинапитков | 2ч. | Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека.Видыдесертов.Безалкогольныенапитки:молочныйкоктейль,морс.Рецептура, технологияихприготовленияиподачак столу |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 9. | **Сервировкасладкогостола.Праздничныйэтикет**   * 1. Необходимыесведениядлясервировкисладкогостола.Этикет   2. Разработкапригласительныхбилетов | 2ч. | Менюсладкогостола.Сервировкасладкогостола.Наборстоловогобелья,приборовипосуды.Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользованиядесертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработкапригласительныхбилетовспомощью ПК |
| **Раздел«Технологиитворческойиопытническойдеятельности»-6ч.** | | | |
| 10. | **Творческийпроект**  **"Праздничный сладкийстол".**   * 1. Поискрешенияпроблемы   2. Работанадпроектом   3. Работанадпроектом   4. Работанадпроектом   5. Работанадпроектом   6. Защитапроекта | 6ч. | Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческихпроектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годовоготворческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый(подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затратнаизготовлениепроектногоизделия.Испытанияпроектныхизделий.Подготовкапрезентации,пояснительнойзапискиидоклада длязащитытворческогопроекта |
| **Раздел«Созданиеизделий изтекстильныхматериалов»-16ч.** | | | |
| 11. | **Свойства текстильныхматериалов**   * 1. Текстильныематериалыиз волокон животногопроисхождения   2. Определениесырьевого   составатканей | 2ч. | Классификациятекстильныхволоконживотногопроисхождения.Способыихполучения.Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида ткани посырьевомусоставу.Сравнительнаяхарактеристикасвойствтканейиз различныхволокон |
| 12. | **Конструирование швейныхизделий**   * 1. Мерки для построениячертежа юбки   2. Построениечертежа | 2ч. | Понятиеопояснойодежде.Видыпояснойодежды. Конструкцииюбок. Снятиемерокдляизготовленияпояснойодежды.Построениечертежапрямойюбки |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | прямой юбки |  |  |
| 13. | **Моделирование швейныхизделий**   * 1. Моделированиеюбки   2. Получение выкройкишвейногоизделияизпакета   готовыхвыкроек | 2ч. | Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу.Моделированиеюбкисоскладками.Подготовкавыкройкикраскрою.Получениевыкройкишвейногоизделияизпакета готовыхвыкроек,журнала мод,с CD иизИнтернета |
| 14. | **Швейнаямашина**   * 1. Передаточныемеханизмышвейноймашины   2. Уходзашвейноймашиной | 2ч. | Уходзашвейноймашиной:чисткаи смазкадвижущихсяи вращающихсячастей |
| 15. | **Технология изготовленияшвейныхизделий**   * 1. Раскрой поясногошвейногоизделия   2. Правилараскроя   3. Первая примерка,устранениедефектов   4. Дублированиедеталейюбки   5. Обработкабоковыхсрезовюбки   6. Обработкаскладок,вытачек   7. Обработказастежки   8. Обработка застежкизамком-молниейОбработкаверхнегосреза   прямым притачным поясомОбработканижнегосреза | 8ч. | Правилараскладкивыкроекпоясногоизделиянаткани.Правилараскроя.Выкраиваниебейки.Критерии качествакроя.Правилабезопаснойработыножницами,булавками,утюгом.  Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Основные операции при ручныхработах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. Основныемашинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайногоподшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинныхшвов: краевой окантовочный шов с закрытым срезом и с открытым срезом. Технологияобработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной ибантовойскладок.Подготовкаипроведениепримеркипояснойодежды.Устранениедефектовпослепримерки.Последовательностьобработкипоясногоизделияпослепримерки.  Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямымпритачнымпоясом.Вымётываниепетлиипришиваниепуговицынапоясе.Обработканижнегосреза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработкаизделия |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | юбки  ВТОготовогоизделия.Контролькачестваизделия |  |  |
| **Раздел«Технологиитворческой иопытническойдеятельности»-6ч.** | | | |
| 16. | **Творческийпроект"Праздничныйнаряд"**   * 1. Поиск решенияпроблемы   2. Работанадпроектом   3. Работанадпроектом   4. Работанадпроектом   5. Работанадпроектом   6. Защитапроекта | 6ч. | Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческихпроектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годовоготворческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый(подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затратнаизготовлениепроектногоизделия.Испытанияпроектныхизделий.Подготовкапрезентации,пояснительнойзапискиидоклада длязащитытворческогопроекта |
| **Раздел«Художественныеремесла»-16ч.** | | | |
| 17. | **Ручная росписьтканей**   * 1. Необходимыесведениядляросписиткани   2. Декоративные эффектывбатике   3. Росписьвтехникехолодногобатика   4. Выполнениеобразцаросписиткани   5. Узелковыйбатик   6. Выполнениеобразцаросписиткани. | 6ч. | Понятиеоручнойросписитканей.Подготовкатканейкросписи.Видыбатика.Технологиягорячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика.Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика исвободнойросписи.Профессияхудожникросписипоткани |
| 18. | **Вышивание**   * 1. Ручныестежки ишвынаихоснове   2. Выполнениеобразцовшвов   3. Виды счетныхшвов | 10ч. | Материалы иоборудованиедлявышивки. Приёмыподготовкитканиквышивке.Технологиявыполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали.ИспользованиеПКввышивке крестом.Техникавышивания художественной,белойи  владимирской гладью. Материалы и оборудование длявышивки гладью. Атласная иштриховаягладь.Швыфранцузскийузелокирококо. Материалыиоборудованиедлявышивки |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | * 1. Выполнениеобразцавышивкишвомкрест   2. Видывышивкигладью   3. Выполнениеобразцоввышивкигладью   4. Швыфранцузскийузелокирококо.   5. Выполнениеобразцавышивкишвом рококо   6. Вышивкалентами   7. Выполнениеобразцавышивкилентами |  | атласнымилентами. Швы,используемыеввышивкелентами.Стиркаиоформлениеготовойработы.Профессиявышивальщица |
| **Раздел«Технологиитворческойиопытническойдеятельности»-4ч.** | | | |
| 19. | **Творческийпроект**  **"Подароксвоимируками"**   * 1. Поискрешенияпроблемы   2. Работанадпроектом   3. Работанадпроектом   4. Защитапроекта | 4ч. | Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческихпроектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годовоготворческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый(подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затратнаизготовлениепроектногоизделия.Испытанияпроектныхизделий.Подготовкапрезентации,пояснительнойзапискиидоклада длязащитытворческогопроекта |

1. **класс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Раздел«Технологииведениядомашнегохозяйства»-4ч.** | | | |
| 1. | **Экологияжилища**   * 1. Инженерныекоммуникациивдоме   2. Составляющиепонятия   «экологияжилища» | 2ч. | Характеристикаосновныхэлементовсистемэнергоснабжения,теплоснабжения,водопроводаиканализации в городском и сельском (дачном) домах. Правилаих эксплуатации. Понятие обэкологиижилища.Современныесистемыфильтрацииводы.Системабезопасностижилища |
| 2. | **Водоснабжение иканализациявдоме** | 2ч. | Схемы горячего ихолодного водоснабжениявмногоэтажномдоме.Системаканализациив  доме.Мусоропроводыимусоросборники.Работасчётчикарасходаводы.Способы |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | * 1. Системаводоснабжения   2. Системаканализации |  | определениярасходаистоимостирасходаводы.Экологическиепроблемы,связанныес  утилизациейсточныхвод |
| **Раздел«Электротехника»- 12ч.** | | | |
| 3. | **Бытовыеэлектроприборы**   * 1. Электроосветительныеприборы   2. Электронагревательныеприборы   3. Отопительныеэлектроприборы   4. Электронныеприборы   5. Цифровыеприборы   6. Путиэкономииэлектрическойэнергиив   быту | 6ч. | Электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Электрическая и индукционнаяплиты на кухне. Принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Путиэкономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользованиябытовымиэлектроприборами. Назначение, устройство, правила эксплуатации отопительныхэлектроприборов. Устройство и принцип действия электрического фена. Общие сведения опринципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральныхмашин-автоматов, электрических вытяжных устройств. Электронные приборы: телевизоры,DVD, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока службы и поломка прискачкахнапряжения.Способызащитыприборовотскачковнапряжения |
| 4. | **Электромонтажные исборочныетехнологии**   * 1. Потребителииисточникиэлектроэнергии   2. Видыпроводов   3. Приёмымонтажа.   4. Монтаж электрическойцепи | 4ч. | Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Видыисточниковтокаиприёмниковэлектрическойэнергии.Условныеграфическиеизображениянаэлектрических схемах. Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Видыпроводов. Инструменты для электромонтажных работ; приёмы монтажа. Установочныеизделия.Приёмымонтажаисоединенийустановочныхприводовиустановочныхизделий.  Правилабезопаснойработы.Профессии,связанныесвыполнениемэлектромонтажныхиналадочныхработ |
| 5. | **Электротехническиеустройства с элементамиавтоматики**   * 1. Счётчикэлектрическойэнергии   2. Элементы автоматики вбытовыхэлектротехнических | 2ч. | Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика электрической энергии. Элементыавтоматики в бытовых электротехнических устройствах. Устройство и принцип работыбытовогоэлектрического утюгасэлементамиавтоматики.Влияниеэлектротехническихиэлектронныхприборовназдоровьечеловека |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | устройствах. |  |  |
| **Раздел«Технологиитворческойиопытническойдеятельности»-4ч.** | | | |
| 6. | **Творческий проект "Домбудущего"**   * 1. Поискрешенияпроблемы   2. Работанадпроектом   3. Работанадпроектом   4. Защитапроекта | 4ч. | Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательностьпроектирования.Банкидей.Реализацияпроекта.Оценка проекта |
| **Раздел«Семейнаяэкономика»-6ч.** | | | |
| 7. | **Бюджет семьи**   * 1. Способывыявленияпотребностисемьи   2. Технологияпостроениясемейногобюджета   3. Технологиясовершенияпокупок   4. Способызащитыправпотребителя   5. Технологияведениябизнеса   6. Бизнес-план | 6ч. | Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи.Технологияпостроениясемейногобюджета.Доходыирасходысемьи.Технологиясовершенияпокупок.Потребительскиекачестватоваровиуслуг.Способызащитыправпотребителей.  Технологияведениябизнеса.Оценкавозможностейпредпринимательскойдеятельностидляпополнениясемейногобюджета |
| **Раздел«Современноепроизводствоипрофессиональноесамоопределение»-6ч.** | | | |
| 8. | **Сферы**  **производства**  **и разделениетруда**   * 1. Сферы и отраслисовременногопроизводства   2. Профессия, | 2ч. | Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства.Основныеструктурныеподразделенияпроизводственногопредприятия.Уровниквалификациии уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии,специальности,квалификацииикомпетентностиработника |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | специальность,  квалификацияикомпетентностьработника |  |  |
| 9. | **Профессиональноеобразованиеипрофессиональнаякарьера**   * 1. Внутренниймирчеловекаипрофессиональноесамоопределение   2. Рольтемпераментаихарактера впрофессиональномсамоопределении   3. Психическиепроцессы,важные дляпрофессиональногосамоопределения   4. Мотивывыборапрофессии.Профессиональнаяпригодность | 4ч. | Видымассовыхпрофессийсферыпроизводстваисервисаврегионе.Региональныйрыноктрудаиегоконъюнктура.Профессиональныеинтересы,склонностииспособности.  Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники полученияинформацииопрофессиях,путяхиобуровняхпрофессиональногообразования. Здоровьеивыборпрофессии |
| **Раздел«Технологиитворческойиопытническойдеятельности»-4ч.** | | | |
| 10. | **Творческий проект "Мойпрофессиональныйвыбор"**   * 1. Поискрешенияпроблемы   2. Работанадпроектом   3. Работанадпроектом   4. Защитапроекта | 4ч. | Проектированиекаксферапрофессиональнойдеятельности.Последовательностьпроектирования.Банкидей.Реализацияпроекта.Оценка проекта |

1. **ТЕМАТИЧЕСКОЕПОУРОЧНОЕПЛАНИРОВАНИЕСУКАЗАНИМ КОЛИЧЕСТВАЧАСОВ,ОТВОДИМЫХНАОСВОЕНИЕКАЖДОЙТЕМЫ**

## 5-8 классы (юноши)–238ч.

1. **класс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Тема** | **Кол-вочасов** | **Элементысодержания** |
| **Раздел«Технологииобработкиконструкционныхматериалов»-50ч.** | | | |
| 1. | Технология обработкидревесины и древесныхматериалов | 20ч. | Древесина.Пиломатериалы.Древесныематериалы.Графическоеизображениедеталейиизделий.Технологическийпроцесс,технологическаякарта.Столярныйверстак,ручныеинструментыиприспособления.Видыконтрольно-измерительныхиразметочныхинструментов.Технологическиеоперации.Сборкаиотделкаизделийиздревесины.Правила  безопасноготруда. |
| 2. | Технологииручнойобработки металлов иискусственныхматериалов» | 22ч. | Металлыиихсплавы,областьприменения,свойства.Тонколистовойметаллипроволока.Видыисвойстваискусственныхматериалов,назначениеиобластьприменения,особенностиобработки.Экологическаябезопасностьприобработке,применениииутилизацииискусственных материалов. Слесарный верстак, инструменты и приспособления для слесарныхработ.Графическиеизображениядеталейизметалловиискусственныхматериалов.Технологииизготовленияизделийизметалловиискусственныхматериаловручнымиинструментами. Контрольно-измерительные инструменты. Сборка изделий из тонколистовогометалла, проволоки, искусственных материалов. Способы отделки поверхностей изделий изметалловиискусственныхматериалов.Профессии,связанныесручнойобработкойметаллов.  Правилабезопасноготрудаприручнойобработкеметаллов. |
| 3. | Технологиимашиннойобработкиметаллов  и искусственныхматериалов» | 2ч. | Понятие о машинах и механизмах. Виды соединений. Профессии, связанные с обслуживаниеммашин и механизмов. Сверлильный станок: назначение, устройство. Организация рабочегоместадляработынасверлильномстанке,инструментыиприспособления.Правилабезопасноготруда приработенасверлильномстанке |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 4. | Технологии художественно-прикладной обработкиматериалов | 6ч. | Технологиихудожественно-прикладнойобработкиматериалов.Выпиливаниелобзиком.Материалы, инструменты и приспособления для выпиливания. Организация рабочего места.Правилабезопасноготруда.Технологиявыжиганияподереву.Материалы,инструментыи  приспособлениядлявыжигания.Организациярабочегоместа.Правилабезопасноготруда. |
| **Раздел«Технологиидомашнегохозяйства»*(6ч)*** | | | |
| 5. | Технологии ремонтадеталейинтерьера,одеждыиобувии уходазаними. | 4ч. | Интерьер жилого помещения. Способы ухода за различными видами напольных покрытий,лакированной и мягкой мебели, их мелкий ремонт. Технология ухода за кухней. Средства дляухода.Экологическиеаспектыприменениясовременныххимическихсредстввбыту.  Технологииуходазаодеждойиобувью.Профессиивсфереобслуживанияисервиса. |
| 6. | Эстетикаиэкологияжилища | 2ч. | Эстетические, экологические, эргономические требования к интерьеру жилища. Регулированиемикроклиматавдоме.Приборыдляподдержаниятемпературногорежима,влажностиисостояниявоздушнойсреды.Рольосвещениявинтерьере.Правилапользованиябытовой  техникой |
| **Раздел«Технологииисследовательскойиопытническойдеятельности» *(12ч)*** | | | |
| 7. | Исследовательская  исозидательнаядеятельность | 12ч. | Порядок выбора темы проекта. Формулирование требований к выбранному изделию. Методыпоискаинформациивкнигах,журналахисетиИнтернет.Этапывыполненияпроекта(поисковый, технологический, заключительный). Подготовка графической и технологическойдокументации.Расчётстоимостиматериаловдляизготовленияизделия.Окончательныйконтрольиоценкапроекта.Способыпроведенияпрезентациипроектов.ИспользованиеПК  привыполненииипрезентациипроектов |

1. **класс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Тема** | **Кол-во**  **часов** | **Элементысодержания** |
| **Раздел«Технологииобработкиконструкционных материалов»*(50ч)*** | | | |
| 1. | Технологии ручнойобработкидревесины  идревесныхматериалов. | 18ч. | Заготовкадревесины.Свойствадревесины.Порокидревесины.Профессии,связанныеспроизводствомдревесины,древесныхматериаловивосстановлениемлесныхмассивов.Сборочные чертежи, спецификация. Технологические карты. Соединение брусков из  древесины.Изготовлениецилиндрическихиконическихдеталейручныминструментом.Отделкадеталейиизделийокрашиванием.Контролькачестваизделий,выявлениедефектов,их |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | устранение.Правилабезопасноготруда. |
| 2. | Технологии машинной  обработки древесины идревесныхматериалов*.* | 6ч. | Токарныйстанокдляобработкидревесины:устройство,оснастка,инструменты,приёмы  работы.Контролькачествадеталей.Профессии,связанныеспроизводствомиобработкойдревесиныидревесныхматериалов.Правилабезопасноготрудаприработенатокарном станке |
| 3. | Технологииручнойобработки металлов иискусственныхматериалов. | 18ч. | Свойства чёрных и цветных металлов. Свойства искусственных материалов. Сортовой прокат.Чтениесборочныхчертежей.Измерениеразмеровдеталейспомощьюштангенциркуля.Технологическиеоперацииобработкиметалловручнымиинструментами:резание,рубка,опиливание,отделка;инструментыиприспособлениядляданныхопераций.Профессии,  связанные собработкойметаллов |
| 4. | Технологии машиннойобработкиметаллов  иискусственныхматериалов. | 2ч. | Элементы машиноведения. Составные части машин. Виды механических передач. Понятие опередаточномотношении.Соединениядеталей.Современныеручныетехнологическиемашиныимеханизмыдлявыполненияслесарныхработ |
| 5. | Технологии художественно-прикладной обработкиматериалов. | 6ч. | Видырезьбыподереву,оборудованиеиинструменты.Технологиивыполненияажурной,геометрической,рельефнойискульптурнойрезьбыподереву1.Эстетическиеиэргономическиетребованиякизделию.Правилабезопасноготрудапривыполнении  художественно-прикладных работ с древесиной. Профессии, связанныес художественнойобработкойдревесины |
| **Раздел«Технологиидомашнего хозяйства»*(8ч)*** | | | |
| 6. | Технологииремонта  деталей интерьера, одеждыиобувииуходаза ними. | 2ч. | Интерьер жилого помещения. Технология крепления деталей интерьера (настенных  предметов).Выборспособакреплениявзависимостиотвесапредметаиматериаластены.Инструментыикрепёжные детали.Правилабезопасноговыполненияработ |
| 7. | Технологии ремонтно-отделочныхработ. | 4ч. | Видыремонтно-отделочныхработ.Основытехнологииштукатурныхработ;современныематериалы.Инструментыдляштукатурныхработ,ихназначение.Технологияоклейкипомещений обоями. Виды обоев. Виды клеев для наклейки обоев. Профессии, связанные свыполнениемремонтно-отделочныхработ.Способырешенияэкологическихпроблем,  возникающихприпроведенииремонтно-отделочныхистроительныхработ. |
| 8. | Технологии ремонтаэлементов системводоснабженияи  канализации. | 2ч. | Простейшеесантехническоеоборудованиевдоме.Устранениепростыхнеисправностейводопроводныхкрановисмесителей.Инструментыиприспособлениядлясанитарно-техническихработ.Профессии,связанныесвыполнениемсанитарно-техническихработ.  Соблюдениеправилбезопасного трудапривыполнениисанитарно-техническихработ |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Раздел«Технологииисследовательскойиопытническойдеятельности»*(10ч)*** | | | |
| 9. | Исследовательскаяисозидательнаядеятельность. | 10ч. | Творческийпроект.Понятиеотехническомзадании.Этапыпроектированияиконструирования.ПрименениеПКприпроектированииизделий.Техническиеитехнологические задачи  при проектировании изделия, возможные пути их решения (выбор материалов, рациональнойконструкции,инструментовитехнологий,порядкасборки, вариантов отделки).Основные  видыпроектнойдокументации.Правилабезопасноготрудапривыполнениитворческихпроектов. |

1. **класс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Тема** | **Кол-вочасов** | **Элементысодержания** |
| **Раздел«Технологииобработкиконструкционных материалов»*(26 ч)*** | | | |
| 1. | Технологии ручнойобработкидревесины  идревесныхматериалов. | 8ч. | Конструкторскаяитехнологическаядокументация.Заточкаинастройкадереворежущихинструментов. Точность измерений, отклонения и допуски на размеры детали. Технологияшиповогосоединениядеталей.Технологиясоединениядеталейшкантамиишурупамив  нагель.Правилабезопасноготруда. |
| 2. | Технологии машиннойобработкидревесины  идревесныхматериалов. | 4ч. | Технологияобработкинаружныхфасонныхповерхностейдеталейиздревесины.Обработкавогнутойивыпуклойкриволинейнойповерхности.Точениешаровидисков.  Технологияточениядекоративныхизделий,имеющихвнутренниеполости.Контролькачества  деталей.Шлифовкаиотделкаизделий.Экологичностьзаготовки,производстваиобработкидревесиныидревесныхматериалов |
| 3. | Технологии ручнойобработкиметаллов  иискусственныхматериалов. | 2ч. | Классификациясталей.Термическаяобработкасталей.Резьбовыесоединения.Технологиянарезания наружной и внутренней резьбы вручную в металлах и искусственных материалах.Визуальныйиинструментальныйконтролькачествадеталей.Профессии,связанныесручной  обработкойметаллов,термическойобработкойматериалов |
| 4. | Технологии машиннойобработкиметаллов  и искусственныхматериалов | 6ч. | Токарно-винторезныйифрезерныйстанки:устройство,назначение,приёмыподготовкикработе,приёмыуправленияивыполненияопераций.Инструментыиприспособлениядля  работынастанках.Основныеоперациитокарнойифрезернойобработки,особенностиих |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | выполнения.Операционнаякарта.Профессии,связанныесобслуживанием,наладкойи  ремонтомтокарныхи фрезерныхстанков.Правилабезопаснойработынафрезерномстанке. |
| 5. | Технологиихудожественно-прикладной обработкиматериалов | 6ч. | Технологии художественно-прикладной обработки материалов. Виды мозаики (инкрустация,интарсия, блочная мозаика, маркетри). Мозаика с металлическим контуром (филигрань, скань).Художественное ручное тиснение по фольге. Технология получения рельефных рисунков нафольгевтехникебасмы.Технологияизготовлениядекоративныхизделийизпроволоки(ажурная скульптура из металла). Технология художественной обработки изделий в техникепросечного металла (просечное железо). Чеканка. Правила безопасного труда при выполнениихудожественно-прикладныхработсдревесинойиметаллом.Профессии,связанныес  художественнойобработкойметалла. |
| **Раздел«Технологиидомашнего хозяйства»*(2ч)*** | | | |
| 6. | Технологии ремонтно-отделочныхработ. | 2ч. | Видыремонтно-отделочныхработ.Основытехнологиималярныхработ;инструментыиприспособления.Основытехнологииплиточныхработ.Видыплитки,применяемойдляоблицовкистениполов.Материалыдлянаклейкиплитки.Профессии,связанныес  выполнениемремонтно-отделочныхистроительныхработ.Правилабезопасноготруда |
| **Раздел«Технологииисследовательскойиопытническойдеятельности»*(6ч)*** | | | |
| 7. | Исследовательскаяисозидательнаядеятельность. | 6ч. | Творческий проект. Этапы проектирования и конструирования. Проектирование изделий напредприятии (конструкторская и технологическая подготовка). Государственные стандарты натиповые детали и документацию (ЕСКД и ЕСТД). Основные технические и технологическиезадачиприпроектированииизделия,возможныепутиихрешения.ПрименениеПКприпроектировании.Экономическаяоценкастоимостивыполненияпроекта.Методикапроведения  электроннойпрезентации проектов(сценарии,содержание) |

1. **класс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Тема** | **Кол-во**  **часов** | **Элементысодержания** |
| **Раздел«Технологиидомашнего хозяйства»*(10ч)*** | | | |
| 1. | Эстетика и экологияжилища. | 2ч. | Характеристикаосновныхэлементовсистемэнергоснабжения,теплоснабжения,водопровода  и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правилаихэксплуатации.Современные системыфильтрацииводы.Система безопасностижилища. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 2. | Бюджетсемьи. | 4ч. | Источникисемейныхдоходовибюджетсемьи.Способывыявленияпотребностейсемьи.Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технология совершенияпокупок.Потребительскиекачестватоварови услуг.Способызащитыправпотребителей.  Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности дляпополнениясемейногобюджета |
| 3. | Технологии ремонтаэлементов системводоснабжения  иканализации. | 4ч. | Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме. Система канализации вдоме.Мусоропроводыимусоросборники.Способымонтажакранов,вентилейисмесителей.Устройствосливныхбачковразличныхтипов.  Приёмыработысинструментамииприспособлениями длясанитарно-техническихработ.  Экологическиепроблемы,связанные  с утилизациейсточныхвод.Профессии,связанныесвыполнениемсанитарно-техническихработ. |
| **Раздел«Электротехника»*(12 ч)*** | | | |
| 4. | Электромонтажные  исборочныетехнологии. | 4ч. | Общеепонятие обэлектрическомтоке,осилетока,напряженииисопротивлении.Видыисточников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения наэлектрических схемах. Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Видыпроводов.Инструментыдляэлектромонтажныхработ;приёмымонтажа.Установочныеизделия.Приёмымонтажаисоединенияустановочныхпроводовиустановочныхизделий.  Правилабезопаснойработы.Профессии,связанныесвыполнениемэлектромонтажныхиналадочныхработ. |
| 5. | Электротехническиеустройства с элементамиавтоматики. | 4ч. | Принципы работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей. Схемаквартирной электропроводки. Работа счётчика электрической энергии. Элементы автоматики вбытовыхэлектротехническихустройствах.Влияниеэлектротехническихиэлектронныхприборовназдоровьечеловека.Правилабезопаснойработысэлектроустановкамиипри  выполненииэлектро-монтажныхработ.Профессии,связанныеспроизводством,эксплуатациейиобслуживаниемэлектротехническихустановок |
| 6. | Бытовыеэлектроприборы. | 4ч. | Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Путиэкономии электрической энергии в быту. Технические характеристики ламп накаливания илюминесцентныхэнергосберегающихламп.Общиесведенияобытовыхмикроволновыхпечах,обихустройствеиоправилахэксплуатации.Общиесведенияопринципеработы,  видахиправилахэксплуатациибытовыххолодильниковистиральныхмашин.Цифровыеприборы.Правила безопасностиприработесбытовымиэлектроприборами. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Раздел«Современноепроизводствоипрофессиональноесамоопределение»*(4ч)*** | | | |
| 7. | Сферы производстваи разделениетруда. | 2ч. | Сферыиотраслисовременногопроизводства.Основныесоставляющиепроизводства.Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификациииуровниобразования.Факторы,влияющиенауровеньоплатытруда.Понятиеопрофессии,  специальности,квалификацииикомпетентностиработника. |
| 8. | Профессиональноеобразование ипрофессиональнаякарьера. | 2ч. | Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рыноктрудаиегоконъюнктура.Профессиональныеинтересы,склонностииспособности.Диагностикаисамодиагностикапрофессиональнойпригодности.Источникиполучения  информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Здоровье ивыборпрофессии. |
| **Раздел«Технологиитворческойиопытническойдеятельности»*(8ч)*** | | | |
| 9. | Исследовательскаяи  созидательнаядеятельность. | 8ч. | Проектированиекаксферапрофессиональнойдеятельности. Последовательность  проектирования.Банкидей.Реализацияпроекта.Оценкапроекта. |