

МАОУ «Ишимская школа-интернат»

Рассмотрено:
на заседании ШМО
протокол № 5
от « 28 » 08 2024 г.
Руководитель ШМО
учителей предметников
Колы О.В.Колабылина

Согласовано:
Заместитель директора
по УВР
М С.Н. Михеева
« 28 » 08 2024 г.

Утверждено:
Директор МАОУ «Ишимская
школа-интернат»
Калугина Г.А. Калугина
Приказ № 98
от « 30 » 08 2024 г.

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
для учащихся с НАРУШЕНИЯМИ СЛУХА
ПО ТРУДУ (ТЕХНОЛОГИИ)
для 5а-8а класса
на 2024-2025 учебный год

Программу разработала:
Горбань Т.С., учитель трудового обучения
Клесов Е.В., учитель трудового обучения

Пояснительная записка

Адаптированная рабочая программа для учащихся с нарушениями слуха по предмету труд (технология) для 5-8 классов составлена на основании:

- Адаптированной основной образовательной программы основного общего образования обучающихся для обучающихся с нарушениями слуха МАОУ «Ишимская школа-интернат» на 2023-2027 г.г., утвержденной приказом директора от 20.06.2023 №68, с изменениями, утвержденными приказом от 31.05.2024 №89, приказом от 30.08.2024 № 96;

- Примерной основной образовательной программы основного общего образования: Технология 5-8 класс. Е.С. Глозман, О.А. Кожина, Ю.Л. Хотунцева, Е.Н. Кудакowa.

Учебники:

Технология 5, 6, 7, 8 класс. Е.С. Глозман, О.А. Кожина, Ю.Л. Хотунцева, Е.Н. Кудакowa.

Место предмета в учебном плане

На изучение предмета в 5, 6 классе отводится 4 часа в неделю (136 часов в год), в 7-8 классе - 2 часа в неделю (68 часов в год),

Планируемые результаты освоения учебного предмета, курса

Личностные результаты

1. Российская гражданская идентичность – патриотизм, уважение к Отечеству, к прошлому и настоящему многонационального народа России, чувство ответственности и долга перед Родиной, идентификация себя в качестве гражданина России, осознание и ощущение личностной сопричастности судьбе российского народа. Осознание этнической принадлежности, знание истории, культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества (идентичность человека с российской многонациональной культурой, сопричастность истории народов и государств, находившихся на территории современной России); интериоризация гуманистических, демократических и традиционных ценностей многонационального российского общества. Осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов России и народов мира.

2. Сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира.

3. Субъективная значимость овладения и использования словесного (русского / русского и национального) языка.

4. Желание и умения пользоваться словесной речью (устной и письменной), взаимодействовать со слышащими людьми при использовании устной речи как средства общения. Ценностно-смысловая установка на постоянное пользование индивидуальными слуховыми аппаратами как важного условия, способствующего устной коммуникации, наиболее полноценной ориентации в неречевых звуках окружающего мира; самостоятельный поиск информации, в том числе, при использовании Интернет-технологий, о развитии средств слухопротезирования и ассистивных технологиях, способствующих улучшению качества жизни лиц с нарушениями слуха.

5. Уважительное отношение к истории и социокультурным традициям лиц с нарушениями слуха; с учетом коммуникативных, познавательных и социокультурных потребностей использование в межличностном общении с лицами, имеющими нарушения слуха, русского жестового языка, владение калькирующей жестовой речью.

6. Готовность и способность обучающихся с нарушениями слуха строить жизненные планы, в т.ч. определять дальнейшую траекторию образования, осуществлять выбор профессии и др., с учётом собственных возможностей и ограничений, обусловленных нарушениями слуха.

7. Готовность и способность обучающихся с нарушениями слуха к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; сформированность ответственного отношения к учению.

8. Готовность и способность к осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учётом устойчивых познавательных интересов, собственных возможностей и ограничений, обусловленных нарушением слуха, потребностей рынка труда.

9. Развитое моральное сознание и компетентность в решении моральных проблем на основе личностного выбора, формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам (способность к нравственному самосовершенствованию; веротерпимость, уважительное отношение к религиозным чувствам, взглядам людей или их отсутствию; знание основных норм морали, нравственных, духовных идеалов, хранимых в культурных традициях народов России, готовность на их основе к сознательному самоограничению в поступках, поведении, расточительном потребительстве; сформированность представлений об основах светской этики, культуры традиционных религий, их роли в развитии

культуры и истории России и человечества, в становлении гражданского общества и российской государственности; понимание значения нравственности в жизни человека, семьи и общества).

10. Доброжелательное отношение к людям, готовность к взаимодействию с разными людьми (в том числе при использовании вербальных и невербальных средств коммуникации), включая лиц с нарушением слуха, а также слышащих сверстников и взрослых; способность к достижению взаимопонимания на основе идентификации себя как полноправного субъекта общения; готовность к конструированию образа допустимых способов общения, конвенционированию интересов, процедур, к ведению переговоров.

11. Осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи.

12. Уважительное отношение к труду, наличие опыта участия в социально значимом труде.

13. Освоенность социальных норм, правил поведения (включая речевое поведение и речевой этикет), ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах, в т.ч. лиц с нарушениями слуха.

14. Идентификация себя в качестве субъекта социальных преобразований с учётом собственных возможностей и ограничений, вызванных нарушением слуха.

15. Способность с учётом собственных возможностей и ограничений, обусловленных нарушением слуха / нарушением слуха и соматическими заболеваниями строить жизненные планы на краткосрочное будущее (определять целевые ориентиры, формулировать адекватные им задачи и предлагать действия, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов).

16. Способность к практической реализации прав, закреплённых в нормативных документах по отношению к лицам с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью, в т.ч. с нарушениями слуха.

17. Освоение компетентностей в сфере организаторской деятельности; интериоризация ценностей созидательного отношения к окружающей действительности, ценностей социального творчества, ценности продуктивной организации совместной деятельности, самореализации в группе и организации, ценности «другого» как равноправного партнёра, формирование компетенций анализа, проектирования, организации деятельности, рефлексии изменений, способов взаимовыгодного сотрудничества, способов реализации собственного лидерского потенциала.

18. Участие в школьном самоуправлении и общественной жизни (в пределах возрастных компетенций) с учётом региональных, этнокультурных, социальных и экономических особенностей (формирование готовности к участию в процессе упорядочения социальных связей и отношений, в которые включены и которые формируют сами обучающиеся с нарушениями слуха; включённость в непосредственное гражданское участие, готовность участвовать в жизнедеятельности подросткового общественного объединения, продуктивно взаимодействующего с социальной средой и социальными институтами (включая организации, представляющие интересы лиц с нарушениями слуха, другими ограничениями по здоровью и инвалидностью).

19. Сформированность ценности здорового и безопасного образа жизни с учётом собственных возможностей и ограничений, вызванных нарушением слуха; интериоризация правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей, в т.ч. с учётом ограничений, вызванных нарушениями слуха; правил поведения на транспорте и на дорогах, в т.ч. с учётом ограничений, вызванных нарушениями слуха.

20. Развитость эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера (способность понимать художественные произведения, отражающие разные этнокультурные традиции; сформированность основ художественной культуры обучающихся как части их общей духовной культуры, как особого способа познания жизни и средства организации общения; эстетическое, эмоционально-ценностное видение окружающего мира; способность к эмоционально-ценностному освоению мира, самовыражению и ориентации в художественном и нравственном пространстве культуры с учётом собственных возможностей и ограничений, вызванных нарушением слуха; потребность в общении с художественными произведениями, сформированность активного отношения к традициям художественной культуры как смысловой, эстетической и личностно-значимой ценности).

21. Сформированность основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, наличие опыта экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях (готовность к исследованию природы, к занятиям сельскохозяйственным трудом, к художественно-эстетическому отражению природы, к занятиям туризмом, в том числе экотуризмом, к осуществлению природоохранной деятельности).

22. Готовность к общению и взаимодействию со слышащими сверстниками и взрослыми на иностранном языке; умение пользоваться иноязычной словесной речью в устной и письменной форме для решения коммуникативных задач; толерантное и уважительное отношение к культурным различиям, особенностям и традициям других стран.

Метапредметные результаты

Метапредметные результаты формируются с учётом образовательных потребностей каждого обучающегося и дополнительных соматических заболеваний для части обучающихся, включая:

- освоение обучающимися межпредметных понятий (используются в нескольких предметных областях и позволяют связывать знания из различных учебных предметов, учебных курсов, модулей в целостную научную картину мира) и универсальных учебных действий (далее – УУД), включая познавательные, коммуникативные, регулятивные;
- способность их использовать в учебной, познавательной и социальной практике;
- готовность (самостоятельно или с помощью учителя/других участников образовательного процесса) к планированию и осуществлению учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;
- овладение навыками работы с информацией: восприятие и создание информационных текстов в различных форматах, в т.ч. цифровых, с учетом назначения информации и ее целевой аудитории.

Метапредметные результаты сгруппированы по трем направлениям и отражают способность обучающихся использовать на практике УУД, составляющие умение овладевать:

- универсальными учебными познавательными действиями;
- универсальными учебными коммуникативными действиями;
- универсальными регулятивными действиями.

На уровне ООО в рамках всех учебных дисциплин продолжается работа по формированию и развитию основ читательской компетенции. Обучающиеся овладеют чтением как одним из основных средств получения качественного образования и самообразования, осознанного планирования своего актуального и перспективного круга чтения, в том числе досугового, подготовки к трудовой и социальной деятельности. У выпускников будет сформирована потребность в систематическом чтении как в средстве познания мира и себя в этом мире, гармонизации отношений человека и общества.

При изучении учебных предметов обучающиеся расширят и усовершенствуют навыки работы с информацией, смогут работать с текстами, в том числе:

- систематизировать, сопоставлять, анализировать, обобщать и интерпретировать информацию, в т.ч. выраженную с помощью словесной речи, содержащуюся в готовых информационных объектах, доступных пониманию обучающихся с нарушениями слуха;
- выделять главную информацию; представлять информацию в сжатой словесной форме (в виде плана или тезисов), в наглядно-символической форме (в виде таблиц, графических схем и диаграмм, карт понятий – концептуальных диаграмм, опорных конспектов);
- заполнять и/или дополнять таблицы, схемы, диаграммы, тексты.

В ходе изучения всех учебных предметов обучающиеся приобретут опыт проектной деятельности, способствующей воспитанию самостоятельности, инициативности, ответственности, повышению мотивации и эффективности учебной деятельности.

Перечень ключевых межпредметных понятий определяется в ходе разработки АООП ООО образовательной организации с учётом особых образовательных потребностей обучающихся, а также в зависимости от материально-технического оснащения, используемых технологий образовательно-коррекционной работы.

Регулятивные УУД

Умение самостоятельно/с помощью учителя/других участников образовательных отношений определять цели обучения, ставить и формулировать новые задачи в учёбе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности. Обучающийся сможет:

- анализировать существующие и планировать будущие образовательные результаты;
- определять совместно с педагогом критерии оценки планируемых образовательных результатов;
- идентифицировать и преодолевать трудности, возникающие при достижении запланированных образовательных результатов.

Умение самостоятельно/с помощью учителя/других участников образовательных отношений планировать пути достижения целей, определять наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач. Обучающийся сможет:

- определять необходимые действия в соответствии с учебной и познавательной задачей и составлять алгоритм их выполнения;
- обосновывать и осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения учебных и познавательных задач;
- определять/находить, в т.ч. из предложенных вариантов, условия для выполнения учебной и познавательной задачи, проектной и проектно-исследовательской деятельности;
- определять самостоятельно и/или выбирать из предложенных вариантов средства / ресурсы для решения задачи /достижения цели;
- составлять план деятельности, определять потенциальные затруднения при решении учебной и познавательной задачи и находить средства для их устранения;
- описывать собственный опыт с использованием доступных языковых средств;
- планировать и корректировать свою индивидуальную образовательную траекторию.

Умение самостоятельно/с помощью учителя/других участников образовательных отношений соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией, оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения. Обучающийся сможет:

- различать результаты и способы действий при достижении результатов;
- определять совместно с педагогом критерии достижения планируемых результатов и своей учебной деятельности;
- отбирать инструменты для оценивания своей деятельности и анализировать их обоснованность, осуществлять самоконтроль своей деятельности в рамках предложенных условий и требований с учётом ограничений, обусловленных нарушением слуха, а также дополнительных соматических заболеваний (при наличии).
- оценивать свою деятельность, анализируя и аргументируя причины достижения или отсутствия планируемого результата;
- находить необходимые и достаточные средства для выполнения учебных действий в изменяющейся ситуации, обосновывать достижимость цели выбранным способом на основе оценки своих внутренних ресурсов и доступных внешних ресурсов;
- работая по плану, вносить коррективы в текущую деятельность на основе анализа изменений ситуации для получения запланированных характеристик/показателей результата; фиксировать и анализировать динамику собственных образовательных результатов.

Владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности. Обучающийся сможет:

- анализировать собственную учебную и познавательную деятельность и деятельность других обучающихся в процессе взаимопроверки;
- соотносить реальные и планируемые результаты индивидуальной образовательной деятельности и делать выводы о причинах её успешности / эффективности или неуспешности / неэффективности, находить способы выхода из критической ситуации;
- принимать решение в учебной ситуации и оценивать возможные последствия принятого решения;
- определять, какие действия по решению учебной задачи или параметры этих действий привели к получению имеющегося продукта учебной деятельности;
- демонстрировать приёмы регуляции собственных психофизиологических/эмоциональных состояний.

Познавательные УУД

Умение самостоятельно /с помощью учителя/других участников образовательных отношений определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное, по аналогии) и делать выводы. Обучающийся сможет:

- подбирать к новому слову знакомые синонимы или синонимические выражения;
- подбирать слова, соподчинённые ключевому слову, определяющие его признаки и свойства;
- выстраивать логическую цепочку, состоящую из ключевого слова и соподчинённых ему слов;
- выделять общий признак или отличие двух (нескольких) предметов или явлений и объяснять их сходство или отличия;
- объединять предметы и явления в группы по определённым признакам, сравнивать, классифицировать и обобщать факты и явления;
- различать/выделять явление из общего ряда других явлений;
- выделять причинно-следственные связи наблюдаемых явлений или событий, выявлять причины возникновения наблюдаемых явлений или событий;
- строить рассуждение от общих закономерностей к частным явлениям и от частных явлений к общим закономерностям;
- строить рассуждение на основе сравнения предметов и явлений, выделяя при этом их общие признаки и различия;
- излагать в словесной форме (устной, письменной, дактильной/устно-дактильной при одновременном устном воспроизведении) полученную информацию, интерпретируя её в контексте решаемой задачи;
- определять информацию, требующую проверки, при необходимости, осуществлять проверку достоверности информации;
- объяснять явления, процессы, связи и отношения, выявляемые в ходе познавательной и исследовательской деятельности;
- выявлять и называть причины события, явления, самостоятельно осуществляя причинно-следственный анализ;

– делать вывод на основе критического анализа разных точек зрения, подтверждать вывод собственной аргументацией или самостоятельно полученными данными.

Умение самостоятельно /с помощью учителя/других участников образовательных отношений создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач. Обучающийся сможет:

- обозначать символом и знаком предмет и/или явление;
- определять логические связи между предметами и/или явлениями, обозначать данные логические связи с помощью знаков в схеме;
- создавать абстрактный или реальный образ предмета и/или явления;
- строить модель/схему на основе условий задачи и/или способа её решения;
- создавать вербальные, вещественные и информационные модели с выделением существенных характеристик объекта для определения способа решения задачи в соответствии с ситуацией;
- переводить сложную по составу (многоаспектную) информацию из графического или формализованного (символьного) представления в текстовое и наоборот;
- строить схему, алгоритм действия, исправлять или восстанавливать неизвестный ранее алгоритм на основе имеющегося знания об объекте, к которому применяется алгоритм;
- строить доказательство: прямое, косвенное, от противного;
- анализировать/ рефлексировать опыт разработки и реализации учебного проекта, исследования (теоретического, эмпирического) с точки зрения решения проблемной ситуации, достижения поставленной цели и/или на основе заданных критериев оценки продукта/результата.

Смысловое чтение, на основе которого обучающийся сможет (самостоятельно /с помощью учителя/других участников образовательных отношений):

- находить в тексте требуемую информацию (в соответствии с целями своей деятельности);
- ориентироваться в содержании текста, понимать целостный смысл текста, структурировать текст;
- устанавливать взаимосвязь описанных в тексте событий, явлений, процессов;
- резюмировать главную идею текста;
- преобразовывать текст, меняя его модальность (выражение отношения к содержанию текста, целевую установку речи), интерпретировать текст (художественный и нехудожественный – учебный, научно-популярный, информационный);
- критически оценивать содержание текста.

Развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации. Обучающийся сможет:

- определять своё отношение к окружающей среде, к собственной среде обитания;
- анализировать влияние экологических факторов на среду обитания живых организмов;
- проводить причинный и вероятностный анализ различных экологических ситуаций;
- прогнозировать изменения ситуации при смене действия одного фактора на другой фактор;
- распространять экологические знания и участвовать в практических мероприятиях по защите окружающей среды.

Развитие мотивации к овладению культурой активного использования словарей, справочников, открытых источников информации и электронных поисковых систем. Обучающийся сможет:

- определять необходимые ключевые поисковые слова и формировать корректные поисковые запросы;
- осуществлять взаимодействие с электронными поисковыми системами, базами знаний, справочниками;
- формировать выборку из различных источников информации для объективизации результатов поиска;
- соотносить полученные результаты поиска с задачами и целями своей деятельности.

Коммуникативные УУД

Умение организовывать учебное сотрудничество с учителями и другими педагогическими сотрудниками образовательной организации, совместную деятельность со сверстниками и обучающимися другого возраста (слышащими и с нарушением слуха) при использовании словесной речи; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учёта интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение. Обучающийся сможет:

- вступать в устную коммуникацию, в т.ч. слухозрительно воспринимать (при использовании – индивидуальных слуховых аппаратов/кохлеарных имплантов) устную речь собеседника/собеседников и говорить достаточно внятно и естественно, понятно для окружающих;
- использовать в процессе внеурочной деятельности и межличностного общения все доступные средства коммуникации, включая жестовую речь (с учётом договорённости с партнёрами по общению);
- определять возможные роли в совместной деятельности;

- выполнять определённую роль в совместной деятельности;
- понимать и принимать позицию собеседника, его мнение (точку зрения), доказательства (аргументы);
- определять свои действия и действия партнёра, которые способствовали или препятствовали продуктивной деятельности и коммуникации;
- строить позитивные отношения в процессе учебной и познавательной деятельности;
- корректно и аргументированно отстаивать свою точку зрения, в дискуссии уметь выдвигать контраргументы, перефразировать свою мысль;
- критически относиться к собственному мнению, уметь признавать ошибочность своего мнения (если оно ошибочно) и корректировать его;
- предлагать альтернативное решение в конфликтной ситуации;
- выделять общую точку зрения в дискуссии;
- договариваться о правилах и вопросах для обсуждения в соответствии с поставленной перед группой задачей;
- организовывать эффективное взаимодействие в группе (определять общие цели, распределять роли, договариваться друг с другом и т. д.);
- устранять в рамках диалога разрывы в коммуникации, обусловленные непониманием/неприятием со стороны собеседника задачи, формы или содержания диалога.

Умение использовать речевые средства (с учётом особых образовательных потребностей) в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей для планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью. Обучающийся сможет:

- определять задачу коммуникации и в соответствии с ней отбирать и использовать речевые средства;
- представлять в устной или письменной форме развёрнутый план собственной деятельности;
- соблюдать нормы публичной речи, регламент в монологе и дискуссии в соответствии с коммуникативной задачей;
- высказывать и обосновывать мнение (суждение) и запрашивать мнение партнера в рамках диалога;
- принимать решение в ходе диалога и согласовывать его с собеседником;
- создавать письменные тексты различных типов с использованием необходимых речевых средств;
- использовать вербальные и невербальные средства в соответствии с коммуникативной задачей;
- оценивать эффективность коммуникации после ее завершения.

Формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ). Обучающийся сможет (самостоятельно /с помощью учителя/других участников образовательных отношений):

- целенаправленно искать и использовать информационные ресурсы, необходимые для решения учебных и практических задач с помощью средств ИКТ;
- использовать для передачи своих мыслей естественные и формальные языки в соответствии с условиями коммуникации;
- оперировать данными при решении задачи;
- выбирать адекватные задаче инструменты и использовать компьютерные технологии для решения учебных задач, в том числе для вычисления, а также написания писем, сочинений, докладов, рефератов, создания презентаций (с учётом образовательных потребностей) и др.;
- использовать информацию с учётом этических и правовых норм;
- создавать цифровые ресурсы разного типа и для разных аудиторий, соблюдать информационную гигиену и правила информационной безопасности.

Предметные результаты

Модуль «Производство и технология»

5–6 КЛАССЫ

- характеризовать (самостоятельно или с помощью учителя/других участников образовательного процесса) роль техники и технологий для прогрессивного развития общества;
- понимать роль техники и технологий в цифровом социуме;
- выявлять (самостоятельно или с помощью учителя/других участников образовательного процесса) причины и последствия развития техники и технологий;
- характеризовать (самостоятельно или с помощью учителя/других участников образовательного процесса) виды современных технологий и понимать перспективы их развития;
- уметь строить учебную и практическую деятельность в соответствии со структурой технологии: этапами, операциями, действиями;

- уметь конструировать, оценивать и использовать модели в познавательной и практической деятельности;
- организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности;
- соблюдать правила безопасности;
- использовать различные материалы (древесина, металлы и сплавы, полимеры, текстиль, сельскохозяйственная продукция);
- уметь создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и производственных задач;
- познакомиться с особенностями решения задач с использованием облачных сервисов;
- понимать содержание понятия «биотехнология»;
- знать о методах очистки воды, использовать фильтрование воды;
- понимать содержание понятий «биоэнергетика», «биометаногенез».

7–9 КЛАССЫ

- перечислять и сообщать о видах современных технологий;
- применять технологии для решения возникающих задач;
- овладеть методами учебной, исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, проектирования, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий;
- приводить примеры не только функциональных, но и эстетичных промышленных изделий;
- пользоваться (самостоятельно или с помощью учителя/других участников образовательного процесса) информационно-когнитивными технологиями преобразования данных в информацию и информации в знание;
- перечислять инструменты и оборудование, используемое при обработке различных материалов (древесины, металлов и сплавов, полимеров, текстиля, сельскохозяйственной продукции, продуктов питания);
- понимать области применения технологий, их возможности и ограничения;
- оценивать (самостоятельно или с помощью учителя/других участников образовательного процесса) условия применимости технологии с позиций экологической защищённости;
- познакомиться с особенностями модернизации и создания технологий обработки известных материалов;
- анализировать значимые для конкретного человека потребности;
- перечислять и характеризовать продукты питания;
- перечислять виды и названия народных промыслов и ремёсел;
- выявлять экологические проблемы;
- применять (самостоятельно или с помощью учителя/других участников образовательного процесса) генеалогический метод;
- анализировать роль прививок;
- анализировать работу биодатчиков;
- знать об особенностях микробиологических технологий, методах генной инженерии.

Модуль «Технология обработки материалов и пищевых продуктов»

5–6 КЛАССЫ

- соблюдать правила безопасности;
- организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности;
- классифицировать и характеризовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование;
- использовать знания, полученные при изучении других учебных предметов, и сформированные универсальные учебные действия;
- использовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование;
- выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, технологического оборудования;
- получить возможность научиться использовать цифровые инструменты при изготовлении предметов из различных материалов;
- характеризовать (самостоятельно или с помощью учителя/других участников образовательного процесса) технологические операции ручной обработки конструкционных материалов;
- применять ручные технологии обработки конструкционных материалов;
- правильно хранить пищевые продукты;
- осуществлять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов, сохраняя их пищевую ценность;
- выбирать продукты, инструменты и оборудование для приготовления блюда;
- осуществлять доступными средствами контроль качества блюда;
- проектировать интерьер помещения с использованием программных сервисов;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления швейных изделий;
- строить чертежи простых швейных изделий;

- выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения швейных работ;
- выполнять художественное оформление швейных изделий;
- знать о свойствах наноструктур, приводить примеры наноструктур, их использования в технологиях.

7–9 КЛАССЫ

- познакомиться с основными этапами создания проектов: от идеи до презентации и использования полученных результатов;
- узнать об особенностях использования программных сервисов для поддержки проектной деятельности;
- проводить необходимые опыты по исследованию свойств материалов;
- выбирать инструменты и оборудование, необходимые для изготовления выбранного изделия по данной технологии;
- применять технологии механической обработки конструкционных материалов;
- осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия, находить и устранять допущенные дефекты;
- самостоятельно или с помощью учителя/других участников образовательного процесса классифицировать виды и назначение методов получения и преобразования конструкционных и текстильных материалов;
- получить возможность научиться конструировать модели различных объектов и использовать их в практической деятельности;
- конструировать модели машин и механизмов;
- изготавливать изделие из конструкционных или поделочных материалов;
- готовить кулинарные блюда в соответствии с известными технологиями;
- выполнять декоративно-прикладную обработку материалов;
- выполнять художественное оформление изделий;
- создавать художественный образ и воплощать его в продукте;
- строить чертежи швейных изделий;
- выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения швейных работ;
- применять основные приёмы и навыки решения изобретательских задач;
- познакомиться с принципами ТРИЗ для решения технических задач;
- презентовать изделие (продукт);
- называть и сообщать о современных технологиях производства и обработки материалов;
- получить возможность узнать о современных цифровых технологиях, их возможностях и ограничениях;
- понимать содержание понятий «композиты», «нанокompозиты»;
- сообщать о профессиях, связанных с изучаемыми технологиями, об их востребованности на рынке труда;
- осуществлять изготовление субъективно нового продукта, опираясь на общую технологическую схему;
- оценивать (самостоятельно или с помощью учителя/других участников образовательного процесса) пределы применимости данной технологии, в т.ч. с экономических и экологических позиций.

Модуль «Робототехника»

5–6 КЛАССЫ

- соблюдать правила безопасности;
- организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности;
- классифицировать и характеризовать роботов по видам и назначению;
- знать и уметь применять основные законы робототехники;
- конструировать и программировать движущиеся модели;
- получить возможность сформировать навыки моделирования машин и механизмов с помощью робототехнического конструктора;
- владеть навыками моделирования машин и механизмов с помощью робототехнического конструктора;
- владеть навыками индивидуальной и коллективной деятельности, направленной на создание робототехнического продукта.

7–8 КЛАССЫ:

- конструировать и моделировать робототехнические системы;
- уметь использовать визуальный язык программирования роботов;
- реализовывать полный цикл создания робота;
- программировать действие учебного робота-манипулятора со сменными модулями для обучения работе с производственным оборудованием;
- программировать работу модели роботизированной производственной линии;
- управлять движущимися моделями в компьютерно-управляемых средах;
- получить возможность научиться управлять системой учебных роботов-манипуляторов;
- уметь осуществлять робототехнические проекты;

- презентовать изделие;
- сообщать о профессиях, связанных с изучаемыми технологиями, об их востребованности на рынке труда.

Модуль «3D-моделирование, прототипирование и макетирование»

7–9 КЛАССЫ

- соблюдать правила безопасности;
- организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности;
- разрабатывать оригинальные конструкции с использованием 3D-моделей, проводить их испытание, анализ, способы модернизации в зависимости от результатов испытания;
- создавать 3D-модели, используя программное обеспечение;
- устанавливать адекватность модели объекту и целям моделирования;
- проводить (самостоятельно или с помощью учителя/других участников образовательного процесса) анализ и модернизацию компьютерной модели;
- изготавливать прототипы с использованием 3D-принтера;
- получить возможность изготавливать изделия с помощью лазерного гравера;
- модернизировать прототип в соответствии с поставленной задачей;
- презентовать изделие;
- называть виды макетов и их назначение;
- создавать макеты различных видов;
- выполнять развёртку и соединять фрагменты макета;
- выполнять сборку деталей макета;
- получить возможность освоить программные сервисы создания макетов;
- разрабатывать (самостоятельно или с помощью учителя/других участников образовательного процесса) графическую документацию;
- на основе анализа и испытания прототипа осуществлять (самостоятельно или с помощью учителя/других участников образовательного процесса) модификацию механизмов для получения заданного результата;
- сообщать о профессиях, связанных с изучаемыми технологиями, об их востребованности на рынке труда.

Модуль «Компьютерная графика, черчение»

8–9 КЛАССЫ

- соблюдать правила безопасности;
- организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности;
- понимать смысл условных графических обозначений, создавать (самостоятельно или с помощью учителя/других участников образовательного процесса) с их помощью графические тексты;
- владеть ручными способами вычерчивания чертежей, эскизов и технических рисунков деталей;
- владеть автоматизированными способами вычерчивания чертежей, эскизов и технических рисунков;
- уметь читать чертежи деталей и осуществлять расчёты по чертежам;
- выполнять эскизы, схемы, чертежи с использованием чертёжных инструментов и приспособлений и/или в системе автоматизированного проектирования (САПР);
- овладевать средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- получить возможность научиться использовать технологию формообразования для конструирования 3D-модели;
- оформлять (самостоятельно или с помощью учителя/других участников образовательного процесса) конструкторскую документацию, в т.ч. с использованием САПР;
- презентовать изделие;
- сообщать о профессиях, связанных с изучаемыми технологиями, об их востребованности на рынке труда.

Модуль «Автоматизированные системы»

7–9 КЛАССЫ

- соблюдать правила безопасности;
- организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности;
- получить возможность научиться исследовать схему управления техническими системами;
- осуществлять управление учебными техническими системами;
- классифицировать автоматические и автоматизированные системы;
- проектировать (самостоятельно или с помощью учителя/других участников образовательного процесса) автоматизированные системы;
- конструировать (самостоятельно или с помощью учителя/других участников образовательного процесса) автоматизированные системы;
- получить возможность использования учебного робота-манипулятора со сменными модулями для моделирования производственного процесса;

- пользоваться учебным роботом-манипулятором со сменными модулями для моделирования производственного процесса;
- использовать мобильные приложения для управления устройствами;
- осуществлять (самостоятельно или с помощью учителя/других участников образовательного процесса) управление учебной социально-экономической системой (например, в рамках проекта «Школьная фирма»);
- презентовать изделие;
- сообщать о профессиях, связанных с изучаемыми технологиями, об их востребованности на рынке труда;
- распознавать способы хранения и производства электроэнергии;
- классифицировать типы передачи электроэнергии;
- понимать принцип сборки электрических схем;
- получить возможность научиться выполнять сборку электрических схем;
- определять результат работы электрической схемы при использовании различных элементов;
- понимать, как применяются элементы электрической цепи в бытовых приборах;
- различать последовательное и параллельное соединения резисторов;
- различать аналоговую и цифровую схемотехнику;
- программировать простое «умное» устройство с заданными характеристиками;
- различать особенности современных датчиков, применять в реальных задачах;
- составлять несложные алгоритмы управления умного дома.

Модуль «Животноводство»

7–8 КЛАССЫ

- соблюдать правила безопасности;
- организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности;
- характеризовать (самостоятельно или с использованием опорных материалов) основные направления животноводства;
- характеризовать (самостоятельно или с использованием опорных материалов) особенности основных видов сельскохозяйственных животных своего региона;
- описывать (самостоятельно или с помощью учителя/других участников образовательного процесса) полный технологический цикл получения продукции животноводства своего региона;
- называть виды сельскохозяйственных животных, характерных для данного региона;
- оценивать условия содержания животных в различных условиях;
- владеть навыками оказания первой помощи заболевшим или пораненным животным;
- характеризовать способы переработки и хранения продукции животноводства;
- понимать пути цифровизации животноводческого производства;
- получить возможность узнать особенности сельскохозяйственного производства;
- сообщать о профессиях, связанных с животноводством, об их востребованности на рынке труда.

Модуль «Растениеводство»

7–8 КЛАССЫ:

- соблюдать правила безопасности;
- организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности;
- характеризовать основные направления растениеводства;
- описывать (самостоятельно или с помощью учителя/других участников образовательного процесса) полный технологический цикл получения наиболее распространённой растениеводческой продукции своего региона;
- характеризовать (самостоятельно или с использованием опорных материалов) виды и свойства почв данного региона;
- называть ручные и механизированные инструменты обработки почвы;
- классифицировать (самостоятельно или с использованием опорных материалов) культурные растения по различным основаниям;
- называть полезные дикорастущие растения и знать их свойства;
- называть опасные для человека дикорастущие растения;
- называть полезные для человека грибы;
- называть опасные для человека грибы;
- владеть методами сбора, переработки и хранения полезных дикорастущих растений и их плодов;
- владеть методами сбора, переработки и хранения полезных для человека грибов;
- иметь представления об основных направлениях цифровизации и роботизации в растениеводстве;
- получить возможность научиться использовать цифровые устройства и программные сервисы в технологии растениеводства;
- сообщать о профессиях, связанных с растениеводством, об их востребованности на рынке труда.

В учебном процессе реализуется национально-региональный компонент 10% от общего количества часов:

Направление	Класс	Предмет	Кол-во часов
Экологическое	5а	Труд (технология) (девочки/мальчики)	4/2
Краеведческое			6/6
Основы безопасности жизнедеятельности			4/6
Экологическое	6а	Труд (технология) (девочки/мальчики)	4/7
Краеведческое			6/5
Основы безопасности жизнедеятельности			4/2
Экологическое	7а	Труд (технология) (девочки/мальчики)	2/3
Краеведческое			2/2
Основы безопасности жизнедеятельности			3/2
Экологическое	8а	Труд (технология) (девочки/мальчики)	2/1
Краеведческое			2/3
Основы безопасности жизнедеятельности			3/3

Содержание учебного предмета, курса (девочки)

Учебный предмет «Технология» является общим для обучающихся с нормативным развитием и с нарушениями слуха, сохраняя модульную структуру и содержание модулей, их дифференциацию на инвариантные и вариативные:

Инвариантные модули

Модуль «Производство и технология».

Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов».

Модуль «Робототехника».

Модуль «3D-моделирование, прототипирование, макетирование».

Модуль «Компьютерная графика. Черчение».

Вариативные модули

Модуль «Автоматизированные системы».

Модули «Животноводство» и «Растениеводство».

5 класс

- **Модуль «Технологии обработки пищевых продуктов»**
Раздел «Технологии обработки пищевых продуктов» (30 часа)

Тема 1. Санитария и гигиена на кухне (2ч)

Теоретические сведения.

Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготавливающим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

Безопасные приемы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Лабораторно-практические и практические работы.

Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием и инструментами

Тема 2-3. Кухонная и столовая посуда (4ч)

Теоретические сведения.

Кухонная, столовая посуда и её назначение и виды. Кухонные инструменты, их назначение и виды. Правила ухода за посудой.

Лабораторно-практические и практические работы.

Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

Тема 4. Физиология питания (2ч)

Теоретические сведения.

Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

Лабораторно-практические и практические работы.

Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

Тема 5-7 Бутерброды и горячие напитки (6ч)

Теоретические сведения.

Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества.

Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

Тема 8-10. Блюда из картофеля (6ч)

Теоретические сведения.

Пищевая (питательная) ценность картофеля. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Способы хранения.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Определение доброкачественности по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей.

Первичная обработка овощей. Общие правила механической кулинарной обработки.

Правила измельчения овощей, наиболее распространенные формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Технология приготовления отварного картофеля, пюре, жаренного и запеченного картофеля. Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, пропускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Механическая кулинарная обработка картофеля. Приготовление и оформление блюд из картофеля, вареный, жареный, запеченный. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 11-13. Блюда из яиц (6ч)

Теоретические сведения.

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача вареных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 14-15. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку (4ч)

Теоретические сведения.

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

• **Модуль «Производство и технология».**

Раздел «Школьная швейная мастерская» (6 часов)

Тема 16. Введение в предмет «Технология».

Правила поведения и работы в швейной мастерской. (2ч.)

Теоретические сведения.

Правила поведения, техника безопасности и санитарно-гигиенические требования при работе в швейной мастерской.

Лабораторно-практические и практические работы.

Знакомство со швейной мастерской.

Тема 17. Инструменты и приспособления для швейных работ. (2ч.)

Теоретические сведения.

Виды инструментов и приспособлений в швейной мастерской, их назначение и виды. Требования к выполнению ручных работ. Правила безопасности с колющими и режущими инструментами.

Лабораторно-практические и практические работы.

Зарисовка инструментов и приспособлений, умение работать с ножницами, булавками, иглами.

Тема 18. Организация рабочего места. (2ч.)

Теоретические сведения.

Организация труда в швейной мастерской. Рабочее место швеи.

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление рабочего места швеи.

Раздел «Волокна и ткани» (12 часа)

Тема 19. Сведения о текстильных волокнах. (2ч)

Теоретические сведения.

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Хлопок. Лен.

Лабораторно-практические и практические работы.

Составление таблицы «Признаки определения хлопчатобумажных и льняных тканей».

Тема 20. Производство ткани (2ч)

Теоретические сведения.

Изготовление из пряжи нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Признаки определения направления нитей основы и утка. Кромка и ширина ткани.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение в ткани направления нитей основы и утка, кромки.

Тема 21. Лицевая и изнаночная сторона ткани. (2ч)

Основные теоретические сведения

Признаки лицевой и изнаночной сторон.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

Тема 22. Переплетение нитей в тканях. (2ч)

Основные теоретические сведения

Виды ткацких переплетений.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение из бумаги образца полотняного переплетения.

Тема 23. Хлопок. Свойства и ассортимент хлопчатобумажных тканей (2ч)

Теоретические сведения.

Свойства хлопчатобумажных тканей.

Лабораторно-практические и практические работы.

Составление коллекции хлопчатобумажных тканей.

Заполнение таблицы «Свойства хлопчатобумажных тканей»

Тема 24. Лен. Свойства и ассортимент льняных тканей. (2ч)

Теоретические сведения.

Краткие сведения об ассортименте льняных тканей.

Лабораторно-практические и практические работы.

Составление коллекции льняных тканей.

Заполнение таблицы «Свойства льняных тканей»

Раздел «Ручные работы» (16ч)

Тема 25. Подготовка к выполнению ручных швейных работ. (2ч.)

Теоретические сведения.

Требования к выполнению ручных работ. Правила безопасности с колющими и режущими инструментами.

Лабораторно-практические и практические работы.

Научиться отмерять нитку для работы, вдевать нитку в ушко иглы, завязывать узелок.

Тема 26. Сведения о ручных стежках и строчках.(2ч.)

Теоретические сведения.

Стежки и строчки временного назначения: смёточные, копировальные. Постоянного назначения: обмёточные, петельные, стачные, подшивочные; отделочные: тамбурные, крестообразные, стебельчатые строчки.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение вдевания нитки в ушко иглы, закрепление нитки в ткани в начале и в конце работы.

Тема 27-31. Технология выполнения ручных швейных операций (10ч)

Теоретические сведения.

Технология выполнения ручных стежков и строчек. Терминология ручных работ. Стежки и строчки временного назначения: смёточные, копировальные. Постоянного назначения: обмёточные, петельные, стачные, подшивочные; отделочные: тамбурные, крестообразные, стебельчатые строчки.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение образцов ручных стежков и строчек. Изготовление салфетки.

Тема 32. Электрический утюг.(2ч)

Теоретические сведения.

История утюга. Устройство утюга. Правила безопасной утюжки. Рабочее место для утюжильных работ.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнить приемы работы с утюгом.

Раздел «Машинные работы» (14ч)

Тема 33. Сведения о швейных машинах. Правила посадки и безопасной работы на швейной машине. (2ч)

Теоретические сведения.

История швейной машинки. Организация рабочего места и правила техники безопасности при работе на швейной машине.

Лабораторно-практические и практические работы.

Упражнение в шитье на швейной машине по бумаге без ниток.

Тема 34. Устройство швейной машины. (2ч)

Теоретические сведения

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Зарисовка швейной машины с электроприводом и её основных рабочих частей.

Тема 35. Заправка верхней и нижней нитей на швейной машине. (2ч.)

Теоретические сведения

Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх

Лабораторно-практические и практические работы.

Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.

Тема 36-39. Технология выполнения машинных швов. (8ч)

Теоретические сведения

Правила работы на швейной машине. Виды машинных швов: стачной на ребро, в разутюжку, в заутюжку; краевой: в подгибку с закрытым срезом, подгибку с открытым срезом; накладной шов. Требования к выполнению машинных швов. Терминология машинных работ.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение образцов машинных строчек на бумаге и на ткани. Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка. Упражнение в выполнении закрепок.

Раздел «Технология обработки текстильных материалов» (24ч)

Тема 40. Фартуки в национальном русском народном костюме. (2ч)

Теоретические сведения

Виды и назначение рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение рисунков фартуков разных фасонов.

Тема 41. Снятие мерок для построения чертежа фартука. (2ч)

Теоретические сведения

Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок.

Лабораторно-практические и практические работы.

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Тема 42. Конструирование фартука. (2ч)

Теоретические сведения

Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Название линий чертежа.

Лабораторно-практические и практические работы.

Построение чертежа фартука в масштабе 1:1 по своим меркам.

Тема 43. Моделирование фартука. (2ч)

Теоретические сведения

Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии. Использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий. Способы моделирования фартука: изменение длины; изменение формы нагрудника; изменение формы низа изделия.

Лабораторно-практические и практические работы.

Моделирование фартука выбранного фасона.

Тема 44. Раскрой деталей фартука с нагрудником. (2ч)

Теоретические сведения

Правила раскроя. Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Раскладка выкроек на ткани. Припуски на швы.

Лабораторно-практические и практические работы.

Раскладывание выкройки фартука на ткани и раскрой фартука.

Тема 45. План пошива фартука с нагрудником. Подготовка деталей к обработке. (2ч)

Теоретические сведения

Последовательность пошива фартука. Подготовка деталей к обработке.

Лабораторно-практические и практические работы.

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Тема 46-51. Технология изготовления фартука. (12ч)

Теоретические сведения

План пошива фартука. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нагрудника и бретелей, краёв нижней части фартука. Обработка накладных карманов, пояса и соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия

Лабораторно-практические и практические работы.

Обработка деталей кроя: накладных карманов, бретели, нагрудника, пояса, нижней части фартука. Соединение деталей изделия между собой машинными швами. Отделка, влажно-тепловая обработка изделия.

Раздел «Декоративно-прикладное творчество» (18часов)

Тема 52-56. Лоскутное шитьё. Чудеса из лоскутков. (10ч)

Теоретические сведения.

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.

Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

Тема 57. Декоративно-прикладное искусство. (2ч)

Теоретические сведения.

Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивание, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села.

Приемы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художника декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

Лабораторно-практические и практические работы.

Экскурсия в краеведческий музей. Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

Тема 58. Значение цвета в изделиях декоративно-прикладного творчества.

Композиция. Орнамент. (2ч)

Теоретические сведения.

Понятие композиции, правила, приемы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции.

Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приемы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, теплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.

Лабораторно-практические и практические работы.

Зарисовка эскизов одежды, интерьера в различных цветовых сочетаниях.

Тема 59-60. Вышивание. Технология выполнения отделки изделий вышивкой. (4ч)

Теоретические сведения.

Ручная вышивка- один из самых распространенных видов рукоделия. Техники вышивки. Виды строчек

Лабораторно-практические и практические работы.

Вышивка салфетки. Выполнить эскиз орнамента для вышивания салфетки. Подобрать материал и инструменты для выполнения вышивки.

Раздел «Основы проектной деятельности» (4ч)

Тема 61-62. Исследовательская и созидательная деятельность. (4ч)

Теоретические сведения. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 1 год обучения в основной школе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчет затрат на изготовление.

Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Практические работы. Творческий проект по разделу «Художественные ремесла» «Лоскутное изделие для кухни-столовой». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.

Раздел «Технология домашнего хозяйства» (8ч)

Тема 63-64. Интерьер кухни, столовой(4ч)

Теоретические сведения.

Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приема пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью персонального компьютера (ПК).

Лабораторно-практические и практические работы.

Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой. Проектирование кухни с помощью ПК.

Тема 65-66. Бытовые электроприборы (4ч)

Теоретические сведения.

Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, СВЧ, посудомоечной машины.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приемов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

Раздел «Мир профессий» (4ч)

Тема 67-68. В мире профессий. (4ч)

Теоретические сведения.

Какие бывают профессии. Как выбрать профессию. Сферы современного производства. Основные составляющие производства. Разделение труда на производстве. Влияние техники и технологий на виды и содержание труда. Приоритетные направления развития техники и технологий. Понятие о специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Лабораторно-практические и практические работы.

Рассказать о профессиях родителей.

6 класс

- **Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»**

Раздел «Технологии обработки пищевых продуктов» (32ч)

Тема 1. Правила безопасного труда в кабинете кулинарии. Основы рационального питания. Минеральные вещества.(2ч.)

Основные теоретические сведения

Правила безопасного труда в кабинете кулинарии. Рациональное питание. Минеральные вещества и микроэлементы, содержание их в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека. Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях. Продукты, содержащие минеральные вещества.

Практические работы

Изучение таблиц по составу и количеству минеральных веществ и микроэлементов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных солях и микроэлементах.

Тема 2-5. Технология производства блюд из овощей. (8ч.)

Основные теоретические сведения

Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей. Виды салатов. Технология приготовления салатов из сырых и вареных овощей. Технология приготовления блюд из отварных и тушеных овощей. Овощи в национальной кухне.

Практические работы

Выполнение первичной обработки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление салатов из сырых и вареных овощей. Приготовление блюд из отварных и тушеных овощей.

Тема 6-7. Технологии производства круп, бобовых и их кулинарной обработки. (4ч.)

Основные теоретические сведения

Злаковые и зерновые культуры. Основные этапы производства круп. Технология приготовления блюд из круп. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из бобовых изделий.

Практические работы

Приготовление кулинарного блюда из круп, бобовых изделий.

Тема 8-9. Технологии производства макаронных изделий и их кулинарной обработки. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Технология производства макаронных изделий. Типы макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления макаронных изделий и требования, предъявляемые к ним.

Практические работы

Приготовление блюд из макаронных изделий

Тема 10-12. Технологии производства молока и его кулинарной обработки. (6ч.)

Основные теоретические сведения

Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Условия и сроки его хранения. Технология приготовления 1 блюда на молоке, молочных каш.

Практические работы

Приготовление молочного супа или молочных каш.

Тема 13-15. Технология производства творога и его кулинарной обработки (6ч.)

Основные теоретические сведения

Значение творога в питании человека. Виды блюд из творога. Технология приготовления сырников, вареников, творожной запеканки.

Практические работы

Определение качества творога. Приготовление сырников, творожной запеканки

Тема 16. Особенности приготовления пищи в походных условиях. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Правила безопасного поведения в походе. Продукты и посуда, которые можно взять в поход. Виды костров и уборка территории. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Практическая работа:

Приготовление любимого блюда.

• **Модуль «Производство и технология».**

Раздел «Материалы и их свойства» (10 ч)

Тема 17-18. Производство тканей на основе волокон растительного и животного происхождения.(4ч.)

Основные теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. Натуральные волокна растительного и животного происхождения. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях.

Профессия прядильщика и ткача.

Практические работы:

Заполнение таблицы «Признаки определения тканей»

Тема 19. Свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Физико-механические, гигиенические, технологические свойства хлопчатобумажных и льняных тканей.

Практические работы:

Определение волокнистого состава хлопчатобумажных и льняных тканей.

Тема 20. Свойства шерстяных и шелковых тканей. (2ч.)

Ассортимент и свойства тканей из натуральных волокон животного происхождения. (4ч.)

Основные теоретические сведения

Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе.

Практические работы:

Определение ткани из натуральных шерстяных и шелковых волокон.

Тема 21. Ткацкие переплетения.(2ч.)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы:

Выполнение бумажной аппликации саржевого, атласного переплетений.

Раздел «Машиноведение» (16 ч)

Тема 22. Профессии швейного производства. Правила безопасного труда в швейной мастерской.(2ч.)

Основные теоретические сведения

Профессии швейного производства: швея, портной, закройщик, модельер, технолог, контролер. Правила безопасного труда в швейной мастерской.

Практические работы:

Выполнение тестирования по правилам техники безопасности в швейной мастерской.

Тема 23. Регуляторы швейной машины. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Регулятор натяжения верхней нити, регулятор длины стежка, регулятор ширины зигзага, декоративной строчки, давления прижимной лапки.

Практические работы:

Выполнение зарисовки регуляторов в тетради.

Тема 24. Машинная игла (2ч.)

Основные теоретические сведения

Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой.

Строение иглы. Правила установки машинной иглы в швейной машине.

Практические работы:

Наматывание ниток на шпульку.

Тема 25. Моталка. Уход за швейной машиной. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Устройство моталки и правила намотки ниток на шпульку. Чистка и смазка швейных машин. Инструменты и приспособления для чистки и смазки.

Практические работы:

Намотка ниток на шпульку. Выполнение чистки и смазки швейной машины.

Тема 26-29. Работа на швейной машине. Машинные швы. (8ч.)

Основные теоретические сведения

Технология выполнения и назначение бельевых машинных швов: двойного и запошивочного швов, краевых: шва в подгибку с закрытым и открытым срезом, стачного: в заутюжку и в разутюжку, окантовочного шва.

Швейная терминология: стачать, притачать, отстрочить, застрочить, разутюжить, заутюжить.

Практические работы:

Выполнение бельевых машинных швов: двойного и запошивочного швов, краевых: шва в подгибку с закрытым и открытым срезом, стачного: в заутюжку и в разутюжку, окантовочного шва.

Раздел «Технология обработки текстильных материалов» (54 ч)

Тема 30. Основные этапы изготовления одежды на швейном производстве. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Этапы создания одежды: этап моделирования, этап конструирования, этап подготовки материалов для раскроя, этап раскроя, этап изготовления одежды.

Практические работы:

Выписать в тетрадь профессии людей, занимающиеся производством одежды.

Тема 31. Швейные изделия. (2 часа).

Основные теоретические сведения

Швейные изделия. Виды нательного белья. История ночной сорочки. Требования к нательному белью.

Практические работы:

Зарисовка видов нательного белья.

Тема 32. Снятие мерок для построения чертежа ночной сорочки (2 часа).

Основные теоретические сведения

Мерки, необходимые для построения чертежа ночной сорочки. Правила снятия мерок.

Практические работы:

Снятие мерок: полуобхват груди, полуобхват талии, полуобхват бедер, длина изделия.

Тема 33-34. Конструирование ночной сорочки. (4ч.)

Основные теоретические сведения

Построение чертежа основы ночной сорочки. Линии чертежа. Детали чертежа: перед, спинка.

Практические работы:

Выполнение чертежа основы ночной сорочки в масштабе 1:4 в рабочей тетради и в натуральную величину.

Тема 35. Моделирование ночной сорочки. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Техническое моделирование ночной сорочки: изменение длины ночной сорочки; нанесение фасонных линий, кокеток; расширение ночной сорочки по низу.

Художественное моделирование: использование тканей компаньонов, отделка тесьмой, кружевом, вышивкой, аппликацией.

Практические работы:

Выполнение образцов моделирования ночной сорочки из бумажных шаблонов.

Тема 36. Ткань и фурнитура для ночной сорочки. (2ч)

Основные теоретические сведения

Ассортимент тканей для ночной сорочки. Подбор ткани и фурнитуры для ночной сорочки.

Практические работы:

Расчёт количества ткани и фурнитуры для ночной сорочки.

Тема 37. Подготовка выкройки к раскрою. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Подготовка выкройки к раскрою, нанесение фасонных линий.

Практические работы:

Нанесение фасонных линий на основу ночной сорочки.

Тема 38. Раскрой ночной сорочки. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Правила рационального раскроя изделия. Подготовка ткани к раскрою. Припуски на швы, толщина меловых линий при обмеловки изделия.

Практические работы:

Выполнение раскроя ночной сорочки.

Тема 39-46. Технология пошива и отделка ночной сорочки. (16ч.)

Основные теоретические сведения

Описание фасона и план пошива ночной сорочки. Подготовка деталей кроя к сметыванию. Обработка кокетки. Обработка плечевых срезов запошивочным швом. Обработка боковых швов ночной сорочки. Обработка выреза горловины и пройм окантовочным швом. Обработка нижнего среза ночной сорочки.

Практические работы:

Выполнение подготовки деталей кроя к обработке: перенесение меловых линий на парные детали. Соединение кокетки с верхней частью переда ночной сорочки.

Выполнение плечевых швов ночной сорочки запошивочным швом.

Выполнение горловины и пройм окантовочным швом.

Выполнение боковые швы ночной сорочки запошивочным швом.

Выполнение нижнего среза ночной сорочки швом в подгибку.

Раздел «Технологии художественной обработки материалов» (20ч.)

Тема 47-49. Роспись по ткани. (6ч.)

Основные теоретические сведения

Художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, колоритное решение рисунка. Приемы выполнения свободной росписи. Ткани и краски для росписи. Трафареты.

Практические работы

Подготовка орнамента для росписи по ткани. Подбор ткани и красителей, инструменты и приспособления для свободной росписи. Выполнение свободной росписи с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани.

Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике «свободной росписи» по ткани.

Тема 50-56. Вязание крючком (14ч.)

Основные теоретические сведения

История вязания крючком в России. Виды вязальных крючков. Набор петель и их виды: воздушная, столбик без накида, столбик с накидом, полустолбик, столбик с двумя накидами, рагатка из петель, вязание по кругу, вязание квадратного полотна.

Практические работы

Изготовление образцов, связанных крючком.

Раздел «Основы проектной деятельности» (8ч)

Тема 57-60. Творческий проект. Основные составляющие практического задания и творческого проекта. (8ч)

Основные теоретические сведения

Понятие проекта. Виды творческих проектов. Исследовательские проекты. Этапы проектной деятельности. Компьютерная поддержка проектной деятельности.

Практические работы

Выполнение мини проекта по теме «Подарок своими руками. »

Раздел «Технология ведения дома» (12ч)

Тема 61. Гигиена дома.(2ч)

Основные теоретические сведения

Гигиена дома. Порядок в доме и на рабочем месте. Создание интерьера квартиры с помощью компьютерных программ. Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ.

Подбор средств оформления интерьера жилого помещения с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Использование декоративных растений для оформления интерьера жилых помещений. .

Кухня. Мебель и бытовая техника, которая используется на кухне.

Практические работы:

Наведение порядка в кабинете, на рабочем месте.

Тема 62-63. Интерьер комнаты школьника. (4ч.)

Основные теоретические сведения

Санитарно-гигиенические, эргономические и эстетические требования к комнате школьника. Функциональные зоны: рабочая, зона отдыха и сна. Дизайн интерьера.

Практические работы:

Выполнение практической работы по планированию интерьера комнаты школьника.

Тема 64. Умный дом. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Система «Умный дом», управление «Умным домом».

Тема 65-66. Бытовые электроосветительные приборы. Виды соединения элементов в электрических цепях. (4ч.)

Основные теоретические сведения

Общее понятие об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. Индивидуальные средства защиты при выполнении электротехнических работ.

Виды соединения элементов в электрических цепях. Условное графическое изображение элементов электрических цепей на электрических схемах. Виды проводов. Приемы монтажа установочных изделий. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ.

Практические работы.

Подключение провод к патрону электрической лампы, выключателю, вилке, розетке.

Сборка модели электроосветительного прибора из деталей электроконструктора.

Оказание первой помощи при поражении электрическим током.

Раздел «Мир профессий» (4ч)

Тема 67-68. Мир профессий. Экскурсия на предприятие бытового обслуживания. (4ч.)

Основные теоретические сведения

Какие бывают профессии. Как выбрать профессию.

Профессия швея – мотористка. Сферы современного производства. Основные составляющие производства. Разделение труда на производстве. Влияние техники и технологий на виды и содержание труда. Приоритетные направления развития техники и технологий. Понятие о специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Практические работы.

Знакомство с профессией швея-мотористка.

7 класс

• **Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»**

Раздел «Технологии обработки пищевых продуктов» (16ч)

Тема 1. Основы рационального питания. Минеральные вещества. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Понятие о рациональном питании, минеральных веществах, микроэлементах.. Влияние минеральных веществ на организм человека. Продукты, содержащие минеральные вещества.

Практические работы

Заполнить таблицу «Минеральные вещества»

Тема 2. Пищевые продукты, оборудование, инструменты и приспособления для приготовления блюд из теста. Виды теста.(2ч.)

Основные теоретические сведения

Организация рабочего места для приготовления блюд из теста. Кухонный и столовый инвентарь, посуда, оборудование и приспособления для выпечки мучных изделий. Изделия из теста. Виды теста. Сырьё, используемое для его приготовления. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

Практические работы

Зарисовка кухонного инвентаря для приготовления блюд из теста. Определение количества сыпучих продуктов мерным стаканом.

Тема 3. Пресное тесто. Технология приготовления изделий из пресного теста. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Мучные изделия из пресного теста. Способы приготовления пресного теста, раскатки теста, технологии приготовления блюд из пресного теста;

Практические работы:

Приготовление изделий из пресного теста: блины, хворост.

Тема 4. Приготовление дрожжевого теста. Технологии производства хлеба и хлебобулочных изделий. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Мучные изделия из дрожжевого теста. Способы приготовления дрожжевого теста. Дрожжи, опара. Процесс производства хлеба.

Практические работы:

Приготовление пирогов из дрожжевого теста.

Тема 5. Технология приготовления теста для пельменей, вареников, домашней лапши. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Особенности приготовления теста для пельменей и вареников. Приготовление начинок для вареников и их виды. Профессии на предприятиях пищевой промышленности.

Практические работы: Приготовление вареников с творогом.

Тема 6. Рыбная промышленность. Технология обработки рыбы. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности рыбы. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы. Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жаренье рыбы в целом виде, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы.

Практические работы

Выполнение первичной обработки рыбы. Приготовление рыбного супа.

Тема 7. Морепродукты и рыбные консервы. (2 ч.)

Основные теоретические сведения

Нерыбные продукты моря: ракообразные, двухстворчатые головоногие моллюски, иглокожие и морские водоросли. Рыбные консервы: натуральные, закусочные, рыборастворительные, рыбные пресервы.

Практические работы:

Приготовление рыбного супа.

Тема 8. Творческий мини проект "Приготовление праздничного стола" (2 ч.)

Основные теоретические сведения

Повторить материал раздела «Кулинария».

Практические работы:

Приготовление любимого блюда по выбору из пройденных тем раздела «Кулинария».

• Модуль «Производство и технология».

Раздел «Материалы и их свойства» (6 ч)

Тема 9. Натуральные волокна растительного и животного происхождения. (2 ч.)

Основные теоретические сведения

Натуральные волокна растительного и животного происхождения. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства.

Практические работы:

Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти.

Составить коллекцию тканей из натуральных волокон животного происхождения

Тема 10. Свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. (2 ч.)

Основные теоретические сведения

Свойства натуральных волокон растительного происхождения, а также нитей и тканей на их основе.

Практические работы:

Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка и льна. Составление коллекции тканей из хлопка и льна.

Тема 11. Свойства шерстяных шелковых тканей. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе.

Практические работы:

Распознавание в тканях волокон и нитей из шелка и шерсти.

Составление коллекции тканей из шелка и шерсти.

Раздел «Машиноведение» (6 ч)

Тема 12. Приспособления малой механизации, применяемые при изготовлении одежды. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Приспособлениями к швейным машинам и их использование.

Практические работы:

Выполнение потайной застёжки молнии с помощью приспособления.

Тема 13-14. Виды машинных операций (4ч.)

Основные теоретические сведения

Назначение и конструкция стачных, настрочных, накладных, краевых и отделочных швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Швейная терминология.

Практические работы:

Выполнение стачных, краевых, окантовочных и отделочных швов

Раздел «Технология обработки текстильных материалов» (26ч)

Тема 15. Юбка в русском народном костюме. Современная юбка. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Юбка «понёва» в русском народном костюме. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок.

Практические работы

Зарисовка видов юбок и отделки, применяемой в юбках.

Тема 16. Снятие мерок для построения чертежа юбки. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Правила снятия мерок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической, клиневой и прямой юбок. Прибавки к меркам на свободу облегания.

Практические работы:

Снятие мерок для юбки и запись измерений в таблицу.

Тема 17. Конструирование прямой юбки. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Построение чертежа прямой юбки в масштабе 1:4

Практические работы:

Построение чертежа прямой юбки по своим меркам.

Тема 18. Моделирование юбок. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Способы моделирования конической, клиневой и прямой юбок: уменьшение юбки по длине; увеличение длины юбки; расширение юбки к низу; сужение юбки к низу; нанесение кокетки в юбке.

Практические работы:

Выполнение моделирования конической, клиневой и прямой юбок.

Тема 19. Ткань и фурнитура для юбки. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Современное направление моды в одежде. Знакомство тканями для юбок. Расчёт ткани и фурнитуры для юбки.

Практические работы:

Расчёт необходимого количества ткани и фурнитуры.

Тема 20. Раскрой юбок. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Правила копирования выкройки юбки из журнала мод. Правила рационального раскроя изделия. Подготовка текстильных материалов к раскрою. Припуски на швы, толщина меловых линий при обмеловке изделия.

Практические работы:

Копирование выкройки юбки из журнала мод с нанесением меток, фасонных линий и надписей линий.

Выполнение раскроя юбки.

Тема 21-24. Технология изготовления поясного изделия - юбки. (8ч.)

Основные теоретические сведения

Подготовка кроя к обработке. Обработка вытачек, складок, кокеток.

Подготовка юбки к 1 примерке. Проведение примерки и исправление дефектов.

Обработка боковых швов, рельефов, среднего шва в юбке. Обработка застежки в юбке. Обработка верхнего среза юбки поясом и обтачкой. Обработка нижнего среза юбки. Окончательная обработка изделия.

Практические работы:

Перенесение меловых линий на парные детали и обрабатывание выточек, складок, кокеток. Проведение 1 примерки. Устранение дефектов после примерки. Обрабатывание боковых швов, рельефов, среднего шва в юбке. Обрабатывание застёжки в юбке, верхнего среза поясом и обтачкой, нижнего среза в юбке.

Раздел «Технологии художественной обработки материалов» (6час.)

Тема 25-27. Вязание спицами. (6ч.)

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории старинного русского рукоделия. Изделия, связанные спицами, в современной моде. Пряжа и спицы для вязания. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись. Наборный ряд. Лицевая и изнаночная сторона.

Практические работы

Выполнение вязания спицами основных узоров. Закрывание петель последнего ряда.

Раздел «Основы проектной деятельности» (6 ч)

Тема 28-30. Творческий проект.(6ч)

Основные теоретические сведения

Понятие проекта. Виды творческих проектов. Этапы проектной деятельности.

Практические работы

Выполнение мини проекта по теме «Шарфы и снуды »

Раздел «Технология ведения дома» (4 ч)

Тема 31. Принципы и средства создания интерьера дома. (2ч)

Основные теоретические сведения

Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения. Оформление приусадебного участка с использованием декоративных растений. Профессия дизайнер.

Практические работы

Подборка и посадка декоративных комнатных растений. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей.

Практические работы

Разработка дизайн – проекта комнаты при ремонте.

Тема 32. Технологии ремонта жилых помещений.(2ч.)

Основные теоретические сведения

Ремонтные работы и что к ним относится. Косметический ремонт. Инструменты и приспособления для ремонтных работ. Обои и обойный клей. Оклеивание обоями и побелка потолка.

Раздел «Энергетические технологии» (4час.)

Тема 33-34. Бытовые электрические приборы и правила их эксплуатации. (4ч.)

Основные теоретические сведения

Что такое бытовые электрические приборы и что к ним относится. Электроосветительные и электронагревательные приборы. Источники света, лампы накаливания, Люминесцентные лампы, светильники. Экономия электроэнергии. Правила безопасной работы с электрооборудованием.

Практические работы

Разборка и сборка бытовых электрических приборов.

8 класс

- **Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»**

Раздел «Технологии обработки пищевых продуктов» (16 ч)

Тема 1. Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования на кухне. Основы домашнего консервирования. (2ч.)

Основные теоретические сведения:

Физиология питания. Белки, жиры, углеводы и минеральные вещества. Ассимиляция и диссимиляция питательных веществ в организме человека. Обмен веществ. Калорийность, энергия и энергетическая ценность пищи. Принципы здорового питания.

Практические работы:

Составление примерного режима питания школьника и определение его калорийности.

Тема 2. Технология производства плодоовощных консервов. (2ч.)

Основные теоретические сведения:

Консервирование продуктов методом стерилизации. Приготовление сахарного сиропа для консервирования ягод и фруктов. Приготовление стерилизованных консервов.

Практические работы:

Приготовление баночной тары и проведение стерилизации банок.

Тема 3. Фрукты и ягоды. Консервирование плодов сахаром. (2ч.)

Основные теоретические сведения:

Ассортимент фруктов и ягод, используемых в кулинарии. Способы консервирования фруктов и ягод. Условия максимального сохранения витаминов в компотах и сроки хранения компотов.

Консервы с использованием сахара: варенье, джем, пюре, повидло. Способы приготовления варенья. Признаки готовности варенья.

Практические работы:

Приготовление яблочного варенья

Тема 4. Технология приготовления холодных десертов (2ч.)

Основные теоретические сведения:

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

Практические работы:

Приготовление киселя.

Тема 5-6. Технология производства кисломолочных продуктов.

Приготовление блюд из кисломолочных продуктов. (4ч.)

Основные теоретические сведения:

Ассортимент кисломолочных продуктов. Получение кисломолочных продуктов с помощью брожения. Влияние кисломолочных продуктов на здоровье человека.

Практические работы:

Приготовление блюд из кисломолочных продуктов: оладий, печенья.

Тема 7. Мясная промышленность. Технологии обработки и приготовления блюд из птицы.(2ч.)

Основные теоретические сведения

Механическая обработка птицы: ощипывание, потрошение, промывание, разделка. Тепловая обработка птицы: панировка, варка, жарение, тушение, припускание, запекание.

Основные теоретические сведения

Приготовление кулинарного блюда из птицы.

Тема 8. Значение мяса и субпродуктов в питании человека. Механическая и тепловая обработка мяса животных. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Виды мясного сырья, понятие о пищевой ценности мяса, способы определения качества мяса, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов; санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания мороженого мяса, способы разделки мяса в зависимости от его сорта и кулинарного использования; правила варки мяса для вторых блюд, способы жаренья мяса и мясных полуфабрикатов, способы определения готовности блюда; посуду и инвентарь, применяемые для приготовления мясных блюд, принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам, требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу.

Практические работы:

Приготовление кулинарного блюда из мяса.

- ***Модуль «Производство и технология».***

Раздел «Машиноведение» (4 час)

Тема 9-10. Зигзагообразная строчка и её применение в швейных изделиях. (4ч.)

Основные теоретические сведения:

Механизм выполнения и функции зигзагообразной строчки. Технология обработки краёв деталей и аппликации зигзагообразной строчкой. Технология вымётывания петли зигзагообразной строчкой.

Практические работы:

Выполнение обмётывания срезов тканей различной толщины зигзагообразной строчкой. Обмётывание срезов аппликации зигзагообразной строчкой, вымётывание петель разных размеров.

Раздел «Материалы и их свойства» (4 ч)

Тема 11. Технология производства химических волокон. (2ч.)

Основные теоретические сведения:

Практические работы:

Заполнение таблицы «Определение волокнистого состава тканей из химических волокон».

Тема 12. Технология производства химических волокон (2ч.)

Основные теоретические сведения:

Искусственные волокна: вискозные, ацетатные, триацетатные и белковые. Синтетические волокна: полиамидные, полиэфирные, полиуретановые, полиакрилонитрильные и др. Свойства тканей из искусственных и синтетических волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Определение сырьевого состава ткани по этикетке на одежде. Символы ухода за текстильными изделиями. Правила ухода за изделиями из искусственных и синтетических волокон в домашних условиях.

Практические работы:

Изучение этикеток на одежде. Удаление пятен на одежде.

Свойства тканей из искусственных и синтетических волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды

Раздел «Технология обработки текстильных материалов» (30час.)

Тема 13. Силуэт, стиль в одежде. Требования, предъявляемые к одежде. (2ч.)

Основные теоретические сведения:

Ассортимент плечевых изделий. *Силуэт* в одежде: прилегающий, полуприлегающий, прямой, свободный. Стили в одежде: классический, романтический, фольклорный, спортивный. Изучение силуэтов и стилей современной одежды. Требования, предъявляемые к одежде: гигиенические, экономические, эстетические, эксплуатационные.

Практические работы:

Определение силуэтов и стилей современной одежды в журналах мод.

Тема 14. Снятие мерок для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеными рукавами. (2ч.)

Основные теоретические сведения:

Правила и приёмы снятия мерок.

Практические работы:

Снятие мерок друг с друга при работе парами.

Тема 15. Конструирование плечевого изделия с цельнокроеными рукавами. (2ч.)

Основные теоретические сведения:

Детали и основные контурные линии плечевого изделия с цельнокроеными рукавами. Последовательность построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеными рукавами. Линии чертежа.

Практические работы:

Выполнение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеными рукавами.

Тема 16. Моделирование плечевого изделия с цельнокроеными рукавами. (2ч.)

Основные теоретические сведения:

Художественное моделирование. Техническое моделирование. Основные элементы технического моделирования.

Практические работы:

Выполнение элементов технического моделирования с помощью бумажных шаблонов: изменение длины изделия, формы выреза горловины, моделирования кокеток, параллельное и коническое расширение.

Тема 17. Выбор модели плечевого изделия из журналов мод. (2ч.)

Основные теоретические сведения:

Просмотр журналов мод, элементы и детали одежды, направления моды.

Практические работы:

Выбор моделей одежды, зарисовка эскиза изделия и описание фасона изделия.

Тема 18. Выбор ткани и фурнитуры для пошива плечевого изделия с цельнокроеными рукавами. (2ч.)

Основные теоретические сведения:

Виды тканей и их свойства. Подсчет необходимого количества ткани на изделие. Фурнитура для пошива плечевого изделия.

Практические работы:

Экскурсия в магазин «Ткани». Выбор и покупка ткани и фурнитуры для плечевого изделия.

Тема 19-20. Копирование выкроек швейного изделия из журнала мод. (4ч.)

Основные теоретические сведения:

Правила снятия выкроек из журнала мод.

Практические работы:

Копирование выкройки плечевого изделия из журнала мод с нанесением меток, фасонных линий и названий линий.

Тема 21-22. Раскрой плечевого изделия. (4ч.)

Основные теоретические сведения:

Правила рационального раскроя изделия. Подготовка текстильных материалов к раскрою. Припуски на швы, толщина меловых линий при обмеловке изделия.

Практические работы:

Выполнение раскроя плечевого изделия.

Тема 23-27. Технология изготовления плечевого изделия. (10ч.)

Основные теоретические сведения:

Подготовка кроя к обработке. Обработка вытачек, сборок, кокеток.

Подготовка изделия к 1 примерке. Проведение примерки и исправление дефектов. Обработка боковых и плечевых швов, рельефов, среднего шва. Обработка

горловины и пройм обтачками и окантовочным швом. Обработка нижнего среза и окончательная отделка изделия.

Практические работы:

Перенесение меловых линий на парные детали и обрабатывание выточек, сборок кокеток. Проведение 1 примерки. Устранение дефектов после примерки.

Обрабатывание рельефов, среднего шва, боковых и плечевых швов,

Обрабатывание горловины и пройм обтачками и окантовочным швом, нижнего среза.

Раздел «Основы проектной деятельности» (6 ч)

Тема 28-30. Творческий проект.(6ч)

Основные теоретические сведения:

Понятие проекта. Виды творческих проектов. Этапы проектной деятельности.

Практические работы:

Выполнение мини проекта по теме «Плечевое изделие с цельнокроеными рукавами».

Раздел: Семейная экономика и основы предпринимательства (4ч)

Тема 31-32. Семейная экономика (2ч)

Основные теоретические сведения:

Основная функция семьи. Семейная экономика. Потребности, расходы и доходы семьи. Семейный бюджет и его планирование. Бюджет: сбалансированный, дефицитный, избыточный (профицитный). Потребительская корзина. Прожиточный минимум. Минимальный размер оплаты труда (МРОТ).

Практические работы:

Составление перечня необходимых товаров и услуг для своей семьи.

Раздел: Профориентация и профессиональное самоопределение.(4ч)

Тема 33-34. Основы выбора профессии. (4ч)

Основные теоретические сведения:

Рынок труда и его характеристики. Трудовые ресурсы и требования к подготовке кадров. Пути получения профессионального образования. Организации профессионального образования. Уровни профессионального образования (среднее, высшее). Формы обучения (очная, очно - заочная, заочная). Вид учредителя образовательной организации (государственная, муниципальная, частная). Рабочие, служащие, специалисты, бакалавриат, магистратура.

Практические работы:

Заполнение таблицы «Пути и варианты получения профессии»

**Тематическое планирование, в том числе с учетом рабочей программы
воспитания с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой
темы
5 класс**

№ п/п	Тематический раздел, тема	Кол-во часов
<u>Модуль «Технологии обработки пищевых продуктов»</u>		
<u>Раздел «Технологии обработки пищевых продуктов» (30 ч.)</u>		
1	Санитарно-гигиенические требования на кухне.	2
2-3	Кухонная и столовая посуда	4
4	Физиология питания	2
5-7	Бутерброды и горячие напитки	6
8-10	Блюда из картофеля	6
11-13	Блюда из яиц	6
14-15	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	4
<u>Модуль «Производство и технология».</u>		
<u>Раздел «Школьная швейная мастерская» (6 ч.)</u>		
16	Введение в предмет «Технология» Правила поведения и работы в швейной мастерской.	2
17	Инструменты и приспособления для швейных работ.	2
18	Организация рабочего места.	2
<u>Раздел «Волокна и ткани» (12 ч.)</u>		
19	Сведения о текстильных волокнах.	2
20	Производство ткани.	2
21	Лицевая и изнаночная сторона ткани.	2
22	Переплетение нитей в тканях	
23	Хлопок. Свойства и ассортимент хлопчатобумажных тканей.	2
24	Лён. Свойства и ассортимент льняных тканей.	2
<u>Раздел «Ручные работы» (16 ч.)</u>		
25	Подготовка к выполнению ручных швейных работ.	2
26	Сведения о ручных стежках и строчках.	2
27-31	Технология выполнения ручных швейных операций	10
32	Электрический утюг.	2
<u>Раздел «Машинные работы» (14 ч.)</u>		
33	Сведения о швейных машинах. Правила посадки и безопасной работы на швейной машине.	2
34	Устройство швейной машины.	2
35	Заправка верхней и нижней нитей на швейной машине.	2
36-39	Технология выполнения машинных швов.	8
<u>Раздел «Технология обработки текстильных материалов» (24ч)</u>		
40	Фартуки в национальном русском народном костюме.	2
41	Снятие мерок для построения чертежа фартука.	2
42	Конструирование фартука.	2
43	Моделирование фартука.	2
44	Раскрой деталей фартука с нагрудником.	2
45	План пошива фартука с нагрудником. Подготовка деталей к обработке.	2
46-51	Технология изготовления фартука.	12
<u>Раздел «Декоративно-прикладное творчество» (18часов)</u>		
52-56	Лоскутное шитьё. Чудеса из лоскутков.	10
57	Декоративно-прикладное искусство.	2
58	Значение цвета в изделиях декоративно-прикладного творчества.	2

	Композиция. Орнамент.	
59-60	Вышивание. Технология выполнения отделки изделий вышивкой.	4
Раздел «Основы проектной деятельности» (4 час)		
61-62	Исследовательская и созидательная деятельность	4
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (8ч)		
63-64	Интерьер кухни и столовой	4
65-66	Бытовые приборы	4
Раздел «Мир профессий» (4ч)		
67-68	В мире профессий	4
		136

6 класс

№ п/п	Тематический раздел, тема	Кол-во часов
Раздел «Технологии обработки пищевых продуктов (34 ч.)		
1-2	Правила безопасного труда в кабинете кулинарии. Физиология питания.	2
3-10	Блюда из овощей	8
11-18	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	8
19-24	Молоко и его свойства. Блюда из молока.	6
25-30	Блюда из творога	6
31-34	Творческий проект « Приготовление воскресного завтрака»	4
Раздел «Материалы и их свойства» (12 ч.)		
35-36	Производство текстильных материалов. Натуральные волокна животного происхождения.	2
37-38	Натуральные волокна животного происхождения	2
39-42	Ассортимент и свойства тканей из натуральных волокон животного происхождения.	4
43-44	Виды переплетений нитей в тканях из натуральных волокон животного происхождения.	2
45-46	Лицевая и изнаночная сторона ткани. Дефекты тканей.	2
Раздел «Машиноведение» (14 ч.)		
47-48	Профессии швейного производства. Правила безопасного труда в швейной мастерской.	2
49-50	Машинная игла.	2
51-52	Моталка. Уход за швейной машиной.	2
53-60	Работа на швейной машине. Машинные швы.	8
Раздел «Технология обработки текстильных материалов» (54 ч.)		
61-62	Швейные изделия.	2
63-66	Снятие мерок для построения чертежа ночной сорочки.	4
67-70	Конструирование ночной сорочки.	4
71-72	Моделирование ночной сорочки.	2
73-74	Ткань и фурнитура для ночной сорочки.	2
75-76	Подготовка выкройки к раскрою	2
77-78	Раскрой ночной сорочки	2
79-94	Технология изготовления и отделка ночной сорочки.	16
95-108	Рукоделие. Художественные ремесла.	14
109-114	Свободная роспись ткани.	6
Раздел «Основы проектной деятельности» (6 ч.)		
115-120	Творческий проект	6
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (12 ч.)		
121-124	Гигиена дома	4

125-128	Современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью	4
129-132	Бытовые электрические приборы. Виды соединений элементов в электрических цепях.	4
Раздел «Мир профессий» (4 ч.)		
133-136	Мир профессий. Экскурсия на предприятие бытового обслуживания.	4
		136

7 класс

№ п/п	Тематический раздел, тема	Кол-во часов
<ul style="list-style-type: none"> <u>Модуль «Технологии обработки пищевых продуктов».</u> Раздел «Технологии обработки пищевых продуктов (16 ч.) 		
1	Основы рационального питания. Минеральные вещества.	2
2	Пищевые продукты, оборудование, инструменты и приспособления для приготовления блюд из теста. Виды теста.	2
3	Пресное тесто. Технология приготовления изделий из пресного теста	2
4	Приготовление дрожжевого теста. Технологии производства хлеба и хлебобулочных изделий.	2
5	Технология приготовления теста для пельменей, вареников, домашней лапши.	2
6	Рыбная промышленность. Технология обработки рыбы.	2
7	<i>Морепродукты и рыбные консервы.</i>	2
8	Творческий мини проект "Приготовление праздничного стола"	2
<ul style="list-style-type: none"> <u>Модуль «Производство и технология».</u> Раздел «Материалы и их свойства» (6 ч.) 		
9	Натуральные волокна растительного и животного происхождения	2
10	Свойства хлопчатобумажных и льняных тканей	2
11	Свойства шерстяных шелковых тканей.	2
Раздел «Машиноведение» (6 ч.)		
12	Приспособления малой механизации, применяемые при изготовлении одежды.	2
13-14	Виды машинных операций.	4
Раздел «Технология обработки текстильных материалов» (20 ч.)		
15	Юбка в русском народном костюме. Современная юбка.	2
16	Снятие мерок для построения чертежа юбки.	2
17	Конструирование прямой юбки.	2
18	Моделирование юбок.	2
19	Ткань и фурнитура для юбок.	2
20	Раскрой юбок.	2
21-24	Технология изготовления поясного изделия - юбки.	8
Раздел «Технологии художественной обработки материалов» (6 ч.)		
25-27	Вязание спицами.	8
Раздел «Основы проектной деятельности» (6 ч.)		
28-30	Творческий проект.	6
Раздел «Технологии ведения дома» (4 ч.)		
31	Принципы и средства создания интерьера дома.	2
32	Технологии ремонта жилых помещений.	2
Раздел «Энергетические технологии» (4 ч.)		
33-34	Бытовые электрические приборы и правила их эксплуатации.	4
		68

8 класс

№ п/п	Тематический раздел, тема	Кол-во часов
<ul style="list-style-type: none"> <u>Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»</u> <u>Раздел «Технологии обработки пищевых продуктов» (16ч)</u> 		
1.	Физиология питания. Расчёт калорийности блюд.	2
2.	Технология производства плодоовощных консервов.	2
3.	Фрукты и ягоды. Консервирование плодов сахаром.	2
4.	Технология приготовления холодных десертов.	2
5-6.	Технология производства кисломолочных продуктов. Приготовление блюд из кисломолочных продуктов.	4
7	Мясная промышленность. Технологии обработки и приготовления блюд из птицы.	2
8	Значение мяса и субпродуктов в питании человека. Механическая и тепловая обработка мяса животных	2
<ul style="list-style-type: none"> <u>Модуль «Производство и технология».</u> <u>Раздел «Машиноведение» (4 час)</u> 		
9-10	Зигзагообразная строчка и ее применение в изделии.	4
<u>Раздел «Материалы и их свойства» (4час.)</u>		
11	Технология производства химических волокон.	2
12	Свойство химических волокон и тканей из них.	2
<u>Раздел «Технология обработки текстильных материалов» (30час.)</u>		
13	Силуэт, стиль в одежде. Требования, предъявляемые к одежде.	2
14	Снятие мерок для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеными рукавами.	2
15	Конструирование плечевого изделия с цельнокроеными рукавами.	2
16	Моделирование плечевого изделия с цельнокроеными рукавами.	2
17	Выбор модели плечевого изделия	2
18	Выбор ткани и фурнитуры для плечевого изделия.	2
19-20	Копирование выкройки швейного изделия из журнала мод.	4
21-22	Раскрой плечевого изделия.	4
23-27	Технология изготовления плечевого изделия.	10
<u>Раздел «Основы проектной деятельности» (6 час.)</u>		
28-30	Творческий проект.	6
<u>Раздел: Семейная экономика и основы предпринимательства (4 ч.)</u>		
31-32	Семейная экономика	4
<u>Раздел: Профориентация и профессиональное самоопределение (4 ч.)</u>		
33-34	Основы выбора профессии.	4
		68

Содержание учебного предмета, курса (мальчики)

5 класс

Предмет «Технология» Введение.

Правила техники безопасности. Оборудование рабочего места.

Конструирование и моделирование Детали машин.

Элементы графической грамоты. Характеристика пород дерева.

Работа с фанерой. Виды фанеры.

Создание изделий из конструкционных и поделочных материалов.

Проектирование полезных изделий из конструкционных и поделочных материалов.

Визуальный и инструментальный контроль качества деталей. Выявление дефектов и их устранение.

Соединение деталей в изделии с использованием инструментов и приспособлений.

Слесарные работы. Слесарные материалы и инструменты.

Пиление и строгание древесины.

Защитная и декоративная отделка, контроль и оценка качества изделий. Выявление дефектов и их устранение.

Изготовление изделий из конструкционных и поделочных материалов: выбор заготовки для изготовления изделий с учетом механических, технологических и эксплуатационных свойств, наличия дефектов материалов и минимизации отходов.

Электротехника.

Источники и потребители электрической энергии. Электрическая цепь. Элементы электрической цепи. Электрическая фурнитура. Создание изделий из фанеры и металла, содержащих электрические компоненты. Изготовление модели светофора и светильника.

Лакировка готовых изделий.

6 класс

Технология обработки древесины.

Правила техники безопасности. Оборудование рабочего места.

Пиломатериалы и другие материалы.

Элементы графической грамоты.

Работа с фанерой. Виды фанеры.

Создание изделий из конструкционных и поделочных материалов.

Проектирование полезных изделий из конструкционных и поделочных материалов.

Визуальный и инструментальный контроль качества деталей. Выявление дефектов и их устранение.

Соединение деталей в изделии с использованием инструментов и приспособлений.

Пиление и строгание древесины.

Декоративная отделка, контроль и оценка качества изделий. Выявление дефектов и их устранение.

Изготовление изделий из конструкционных и поделочных материалов: выбор заготовки для изготовления изделий с учетом механических, технологических и эксплуатационных свойств, наличия дефектов материалов и минимизации отходов.

Разметка заготовки для детали (изделия) на основе графической документации с применением разметочных, контрольно-измерительных инструментов, приборов и приспособлений.

Выпиливание подвижных деталей из фанеры.

Электротехника. Понятие «электрическая цепь» Источники и потребители электрической энергии

7 класс

Основы дизайна и графической грамоты. Рабочее место.

Современные и перспективные технологии. Деление окружности на равные части.

Технологии получения древесины и искусственных древесных материалов.

Основы резания и заточки режущих инструментов.

Приемы точения на токарном станке

Изготовление изделий из конструкционных материалов.

Естественная и искусственная сушка древесины. Безопасная работа столярными инструментами. Соединение заготовок из древесины. Конструирование и сборка изделий из древесины

Технологии получения и преобразования металлов и искусственных материалов.

Устройство и назначение токарно-винторезного станка. Основные технологические операции, выполняемые на токарно-винторезном и токарном станке по дереву. Виды стали. Основы нарезания внутренней и наружной резьбы. Изготовление изделий для быта из древесины и металла.

Техника и приемы резьбы по дереву.

Энергетические технологии.

Электротехнические работы. Основы электротехники

Бытовые электрические приборы и правила безопасной эксплуатации их.

Электрические устройства с элементами автоматики. Электрическая цепь с лампой и светодиодом. Электрическая цепь, содержащая электродвигатель.

Изготовление светильников с безопасным напряжением 12 вольт.

8 класс

Модуль «Производство и технологии»

Раздел «Современные и перспективные технологии» Лазерные технологии.

Технологии обработки материалов механически

Теоретические сведения.

Понятие «социальные технологии». Назначение лазерных технологий. Виды лазерных станков. Процесс лазерной резки. Станок для лазерной резки и гравировки.

Основы фрезерной и токарной обработки металлов. Устройство и приемы работы на токарном станке по металлу.

Основы токарной обработки древесины. Виды токарных работ по дереву

Практическая работа.

Изучение процесса лазерной резки и основных узлов лазерного станка.

Приемы токарных работ с соблюдением техники безопасности на токарных станках по дереву и металлу.

Основы 3D технологий

Теоретические сведения.

Принцип трехмерного моделирования. 3D-ручка. 3D-принтер. Технология ниточной печати. Понятие о макетировании. Типы макетов. Профессии, связанные с 3D печатью.

Практическая работа.

Изготовление объемных моделей при помощи 3D-ручки.

Раздел «Профориентация и профессиональное самоопределение»

Основы выбора профессии, классификация профессий. Требования к качествам личности при выборе профессий

Раздел «Электротехника и электроэнергетика»

Производство, передача и потребление электрической энергии.

Электрические двигатели

Теоретические сведения

Понятие электроэнергия. Источники и потребители электрической энергии. Виды электростанций. Электрические машины-электродвигатели. Устройство электрического двигателя. Электрическая схема подключения электродвигателя.

Практическая работа. Изучение устройства электродвигателя. Работа с конструктором, подключение электродвигателя по электрической схеме.

Модуль «Компьютерная графика, черчение»

Раздел «Основы графической грамоты»

Понятие чертеж. Рамка и штамп на чертеже. Нанесение размеров на чертежах с учетом формы предметов

Чертежные форматы. Формат А4.

Теоретические сведения. Назначение чертежей в промышленности. Оформление чертежей. Виды форматов и их размеры. Правила нанесения размеров на чертежах.

Практическая работа. Выполнение рамки и штампа на формате А4.

Чертежный шрифт. Правила выполнения чертежного шрифта.

Понятия о рисунке и эскизе. Построения эскиза детали

Практическая работа. Выполнение эскиза готовой детали из древесины.

Модуль «Технологии обработки материалов»

Раздел «Технологии художественно-прикладной обработки материалов»

Основы геометрической резьбы. Правила безопасности

Теоретические сведения. Основы геометрической резьбы. Орнамент и композиция. Техника выполнения геометрической резьбы. Основы безопасности при выполнении геометрической резьбы.

Практическая работа. Разметка элементов геометрической резьбы на древесине осины и сосны.

Изготовление работ, украшенных элементами геометрической резьбы. **Приёмы разметки и техника резьбы электрическим лобзиком**

Теоретические сведения. Резьба, выполненная электрическим лобзиком. Настольный и ручной электрический лобзик. Домовая резьба. Наличники.

Правила безопасной работы при работе электрическим лобзиком.

Обобщение знаний.

Практическая работа. Разметка и выполнение декора в виде украшений наличников и крыш кормушек электрическим лобзиком ручным и настольным.

Работа различными столярными инструментами. Изготовление табурета из готовых заготовок.

**Тематическое планирование, в том числе с учетом рабочей программы
воспитания с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой
темы
5 класс**

№ п/п	Тематический раздел, тема	Кол-во часов
1	Введение. Правила безопасности. Введение в технологию. Основы графической грамоты. Правила безопасной работы в мастерской.	4
2	Понятие о деталях машинах и механизмах. Понятие «Машина»	4
3	Техническое конструирование и моделирование. Виды фанеры. Конструирование изделий из древесины и фанеры, содержащих подвижные элементы. Изготовление игры «Медведи».	4
4	Технология получения и преобразования древесины и других материалов. Рабочее место. Столярный верстак. Правила пользования верстаком. Приемы крепления заготовок на верстаке.	4
5	Характеристика дерева и древесины. Определение пород и пороков древесины.	4
6	Пиломатериалы.	4
7	Создание изделий из конструкционных и поделочных материалов. Конструирование изделий из дерева	16
8	Разметка, пиление и отделка заготовок из древесины	4
9	Надфили и напильники. Правила безопасной работы при пилении	4
10	Строгание, сверление и соединение заготовок из древесины. Подготовка рубанка к работе	8
11	Конструирование и изготовление кухонной лопатки	8
12	Гвозди и шурупы. Соединение деталей. Изготовление полочки из древесины.	4
13	Виды декоративной отделки изделия. Разметочные инструменты. Контроль качества изделий. Конструирование и изготовление ключницы	4
14	Слесарно-механическая мастерская. Слесарные тиски. Слесарные инструменты. Правила безопасной работы слесарными инструментами	4
15	Разметка заготовок из металла и пластмасс.	4
16	Приемы работы с проволокой. Понятие «Проволока» Изготовление головок из проволоки.	4
17	Приемы работы с тонким листовым металлом. Разметка заготовок из тонкого листового металла. Слесарные ножницы. Изготовление совка из жести.	4
18	Устройство и назначение сверлильного станка. Правила безопасной работы.	4
19	Технологический процесс сборки деталей. Работа с конструктором	4
20	Изготовление декоративного крючка по сборочному чертежу	4
21	Художественное выжигание. Электровыжигатель. Нанесение рисунка на фанеру. Правила безопасного выжигания. Режимы работы выжигателя	12
22	Ручной лобзик. Нанесение рисунка на фанеру. Выпиливание. Правила безопасного выпиливания.	8
23	Электротехнические работы. Источники и потребители электрической энергии.	4
24	Электрическая цепь. Элементы электрической цепи. Электрическая фурнитура.	4
25	Работа с электрическим конструктором. Сборка простейшей электрической цепи. Изготовление модели светильника. Изготовление модели светофора.	8
	Итого	136 ч.

6 класс

№ п/п	Тематический раздел, тема	Кол-во часов
1	Введение. Правила безопасности. Рабочее место. Правила безопасной работы в мастерской	8
2	Верстак. Устройство верстака. Крепеж обрабатываемой детали на верстаке. Способы крепления детали на верстаке.	16
3	Элементы графической грамоты. Эскиз детали.	16
4	Виды напильников. Приемы работы напильниками.	8
5	Приемы безопасного выпиливания из фанеры. Сборка простых изделий из тонкой фанеры.	12
6	Приемы безопасного выпиливания из фанеры. Сборка простых изделий из тонкой фанеры.	4
7	Создание изделий из конструкционных и поделочных материалов. Проектирование и изготовление полезных изделий из конструкционных и поделочных материалов. Изготовление изделий из жести	24
8	Визуальный и инструментальный контроль качества деталей. Виды соединений деталей в изделии.	8
9	Способы соединения деревянных деталей в изделии	8
10	Выжигание по фанере. Устройство выжигателя. Приемы безопасного выжигания. Режимы работы выжигателя. Способ нанесения рисунка на фанеру.	12
11	Приемы пиления и строгания древесины. Виды ножовок для поперечного пиления. Виды ножовок для продольного пиления древесины	8
12	Выжигание по фанере. Устройство выжигателя. Приемы безопасного выжигания. Способ нанесения рисунка на фанеру.	4
13	Электротехника. Электрическая цепь. Фурнитура электрическая. Источники электрической энергии. Потребители электрической энергии	4
14	Работа с электрическим конструктором. Сборка простейшей электрической цепи	4

7 класс

№ п/п	Тематический раздел, тема	Кол-во часов
1	Введение. Основы дизайна и графической грамоты. Информационные технологии. Понятие «Дизайн» Организация рабочего места	2
2	Основы графической грамоты. Деление окружности на равные части	2
3	Деление окружности на 3 и 6 частей.	1
4	Деление окружности на 4 и 8 частей.	1
5	Технологические операции резания древесины. Пиление древесины	2
6	Строгание, точение, сверление древесины. Правила безопасной работы	2
7	Заточка столярных инструментов	2
8	Токарный станок по дереву. Устройство и правила безопасной работы.	2
9	Приемы безопасного точения на токарном станке	2
10	Изготовление изделий из конструкционных материалов. Виды сушки древесины. Виды соединений заготовок из древесины и металла	2
11	Строгание, сверление и соединение заготовок из древесины.	4

	Подготовка рубанка к работе	
12	Конструирование и сборка изделий из древесины и металла	4
13	Ручной электрический инструмент для обработки конструкционных материалов	2
14	Изготовление изделий, соединения в которых выполнены при помощи гвоздей или шурупов	4
15	Технологии получения и преобразования металлов и искусственных материалов. Устройство и назначение токарно-винторезного станка по металлу	4
16	Управление токарно-винторезным станком. Правила безопасной работы на токарно-винторезном станке. Операции «точение, сверление, фрезерование», выполняемые на токарном станке. Слесарные тиски. Слесарные инструменты. Правила безопасной работы слесарными инструментами	6
17	Виды стали. Основы нарезания наружной и внутренней резьбы. Ручной инструмент для нарезания метрической резьбы.	4
18	Крепежные элементы, содержащие метрическую резьбу в изделиях из дерева и металла	6
19	Энергетические технологии. Основы электротехники. Источники и потребители электрической энергии	2
20	Бытовые электрические приборы . Правила безопасной эксплуатации их.	2
21	Применение автоматики в быту. Приборы, содержащие элементы автоматики.	6
22	Работа с электрическим конструктором. Электрическая цепь. Элементы электрической цепи. Изготовление светильников из древесины и металла, работающих от безопасного напряжения	6

8 класс

№ п/п	Тематический раздел, тема	Кол-во часов
	<i>Раздел «Современные и перспективные технологии»</i>	18
1	Станок для лазерной резки и гравировки	2
2	Виды токарных работ по дереву и металлу	2
3	Правила безопасной работы на станках	2
4	Точение изделий и отдельных деталей на токарных станках	6
5	Основы 3D технологий	2
6	Изготовление объемных изделий 3D-ручкой	4
	<i>Раздел «Профориентация и профессиональное самоопределение»</i>	4
7	Основы выбора профессий, классификация профессий	2
8	Требования к качествам личности при выборе профессий	2
	<i>Раздел «Электротехника и электроэнергетика»</i>	8
9	Производство, передача и потребление электрической энергии	2
10	Электрический двигатель. Устройство и назначение	2
11	Сборка цепи из деталей конструктора, включающая электродвигатель	4
	<i>Раздел «Основы графической грамоты»</i>	12
12	Понятие «чертеж». Форматы	2
13	Рамка и штамп	2
14	Чертежный шрифт	2
15	Понятия об эскизе	2

16	Построения эскиза детали	4
	<i>Раздел «Технологии художественно-прикладной обработки материалов»</i>	26
17	Основы геометрической резьбы	2
18	Правила безопасности при выполнении геометрической резьбы	2
19	Изготовление элементов мебели, содержащих геометрическую резьбу	8
20	Приёмы разметки и техника резьбы электрическим лобзиком	2
21	Правила безопасной работы при работе электрическим лобзиком	2
22	Разметка и выполнение декора в виде украшений наличников и крыш кормушек и элементов мебели электрическим лобзиком	8
23	Экскурсия на промышленное предприятие города	2
Итого:		68 ч.