

Тематическое планирование
Направление «Технологии ведения дома» (204 ч)
5 класс (68 ч, 2 ч — резервное время)

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Раздел 1. Технологии в жизни человека и общества (2 ч)		
Технологии в жизни человека и общества (2 ч)	<p>Нерукотворный и рукотворный мир. Важнейшие человеческие потребности: пища, безопасность и сохранение здоровья, образование, общение, проявление и реализация интересов. Источники удовлетворения потребностей. Виды человеческой деятельности, направленные на удовлетворение потребностей. Технология как вид деятельности. Влияние технологии на общество, а общества на технологию. Влияние технологии на окружающий естественный мир и создание искусственного мира. Связь технологии с ремеслом и народно-прикладным творчеством</p>	<p>Отличать продукты природного мира от рукотворного. Приводить примеры влияния технологии на общество и общества на технологию. Выявлять влияние технологии на естественный мир</p>
Раздел 2. Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность (8 ч)		
2.1. Основные компоненты проекта (4 ч)	<p>Учебный проект. Основные компоненты учебного проекта. Определение потребностей в изделиях, которые может изготовить пятиклассник. Анализ человеческих потребностей и их технологическое решение в связи со временем, местом и обществом, в котором они формируются. Краткая формулировка задачи. Оценка интеллектуальных, материальных и финансовых возможностей для выполнения проекта. Разработка критериев</p>	<p>Обосновывать основные компоненты проекта. Проводить исследования потребностей людей (опрос, интервью). Оценивать интеллектуальные, материальные и финансовые возможности выполнения проекта. Проводить первоначальный набор идей по выполнению проекта. Выбирать лучшую идею.</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	<p>для оценки соответствия изделия потребностям пользователя. Набор первоначальных идей. Изображение их в виде эскизов. Проработка одной или нескольких идей и выбор лучшей. Планирование изготовления изделия. Разработка простейшей технологической карты. Изготовление изделия. Испытание изделия в реальных условиях. Оценка процесса и результатов проектирования, качества изготовленного изделия. Оценка изделия пользователем и самооценка учеником. Презентация проекта с использованием компьютерной техники</p>	<p>Разрабатывать простейшие технологические карты для выполнения проекта</p>
2.2. Этапы проектной деятельности (2 ч)	<p>Поиск и анализ проблемы. Выбор изделия для проектирования. Сопоставление планируемого изделия с существующими. Определение преимуществ и недостатков. Оценка знаний и умений для изготовления запланированного изделия. Выбор темы проекта. Сбор, изучение и обработка информации по теме проекта. Разработка требований (критериев) для качественного выполнения конечного продукта</p>	<p>Проводить сбор информации для выполнения проекта. Пользоваться библиотечной сетью каталогов. Использовать компьютерные базы данных. Изучать изделия, подобные запланированным в проекте. Разрабатывать критерии для оценки проектируемого изделия</p>
2.3. Способы представления результатов проектирования (2 ч)	<p>Записи в рабочей тетради — тетради творческих работ (ТТР), рисунки, эскизы, чертежи. Выставка проектных работ обучающихся. Устные сообщения школьников. Демонстрация реальных изделий, изготовленных обучающимися по индивидуальным или коллективным проектам. Составление сообщений о проекте с использованием персональных компьютеров (ПК)</p>	<p>Готовить устные сообщения о проектировании и изготовлении продукта труда. Демонстрировать реальные продукты коллективной и индивидуальной проектной деятельности. Использовать ПК для презентации проекта</p>
Раздел 3. Технологии домашнего хозяйства (4 ч)		

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
3.1. Технологии ухода за жилыми помещениями, одеждой и обувью (2 ч)	<p>Представление о необходимости соответствия одежды и обуви времени года. Поддержание чистоты одежды и обуви. Правила и средства ухода за одеждой и обувью (стирка, чистка). Памятка по уходу за одеждой. Условные обозначения, определяющие условия стирки, глаженья и химической чистки. Ремонт одежды как условие удлинения срока её носки. Пришивание пуговиц, крючков, молний.</p> <p>Обязанности членов семьи в поддержании порядка в жилых помещениях, в уходе за одеждой и обувью. Обязанности школьника по поддержанию порядка и культуры дома. Интерьер жилых помещений. Интерьер кухни.</p> <p>Профессии, связанные с уходом за жилыми помещениями, одеждой и обувью</p>	<p>Выбирать рациональные способы и средства ухода за одеждой и обувью. Применять бытовые санитарно-гигиенические средства.</p> <p>Понимать символы, обозначающие способы ухода за текстильными изделиями. Проводить мелкий ремонт одежды. Осваивать технологические операции по удалению пятен с одежды. Соблюдать правила безопасного труда</p>
3.2. Эстетика и экология жилища (2 ч)	<p>Эстетические, экологические, эргономические требования к интерьеру жилища. Регулирование микроклимата в доме.</p> <p>Приборы для поддержания температурного режима, влажности и состояния воздушной среды. Современные системы фильтрации воды. Освещение жилых помещений: общее, местное, подсветка.</p> <p>Стилевые и цветовые решения в интерьере. Цветоведение.</p> <p>Расстановка мебели. Современная бытовая техника и правила пользования ею.</p> <p>Санитарные условия в жилом помещении</p>	<p>Оценивать микроклимат в помещении. Разрабатывать план размещения осветительных и бытовых приборов. Разрабатывать варианты размещения мебели. Закреплять детали интерьера (настенные предметы, стенды, полочки, картины). Разрабатывать эскизы оформления стен декоративными элементами.</p> <p>Создавать предметы для эстетического оформления жилых помещений</p>
Раздел 4. Кулинария (28 ч)		
4.1. Интерьер кухни (2 ч)	Требования, предъявляемые к современной кухне. Оборудование и посуда для кулинарных работ, правила ухода за ними. Виды	Находить и представлять информацию об устройстве кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	оборудования современной кухни. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне. Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Проектирование кухни на ПК	ПК
4.2. Физиология и гигиена питания (2 ч)	Общие сведения о пище. Потребность человека в продуктах питания. Питательные вещества: углеводы, белки, жиры, витамины, минеральные вещества, вода. Способы хранения продуктов питания. Пищевая пирамида. Режим питания. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлении. Правила безопасной работы и личной гигиены при выполнении кулинарных работ	Находить информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных веществ и микроэлементов. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды
4.3. Технологии обработки пищевых продуктов. Приготовление блюд (2 ч) 4.3.1. Бутерброды и горячие напитки (6 ч)	Проектирование и приготовление бутербродов, горячих напитков, блюд из сырых и варёных овощей, из яиц. Оказание первой помощи при ожогах. Бутерброды. Инвентарь и посуда для приготовления бутербродов. Виды бутербродов: открытые, закрытые, канапе, тартинки. Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов.	Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб в жарочном шкафу или тостере. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Находить информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Знакомиться с профессией повар

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
<p>4.3.2. <i>Блюда из яиц (4 ч)</i></p> <p>4.3.3. <i>Блюда из овощей и фруктов (6 ч)</i></p> <p>4.3.4. <i>Приготовление завтрака (4 ч)</i></p>	<p>Требования к качеству готовых бутербродов и срокам их хранения.</p> <p>Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая. Их полезные свойства. Технология заваривания и подачи чая. Сорта и виды кофе. Технология приготовления и подачи кофе.</p> <p>Приборы для приготовления кофе.</p> <p>Получение какао-порошка. Технология приготовления и подачи напитка какао.</p> <p>Профессия повар</p> <p>Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения их доброкачественности.</p> <p>Способы хранения. Технологии варки куриных яиц: всмятку, «в мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета. Подача готовых блюд</p> <p>Салаты. Понятие о пищевой ценности овощей. Способы хранения овощей и фруктов. Свежемороженые овощи. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для салатов. Рецепты приготовления полезных витаминных салатов.</p> <p>Приготовление салатов из свежих овощей и фруктов. Формы нарезки. Приготовление блюд из варёных овощей. Влияние способов обработки на пищевую ценность продукта.</p> <p>Оформление готовых блюд</p> <p>Разработка проекта по приготовлению завтрака для всей семьи. Обоснование потребности. Краткая формулировка</p>	<p>Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсолённой воды. Готовить блюда из яиц. Находить информацию о способах хранения яиц без холодильника</p> <p>Определять доброкачественность овощей и фруктов. Выполнять кулинарную обработку овощей и фруктов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Составлять технологические карты для приготовления блюд.</p> <p>Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологическим картам. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Находить информацию об овощах, применяемых в кулинарии</p> <p>Составлять меню завтрака с учётом пожеланий и состояния здоровья членов семьи. Определять</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	задачи.	
4.4. Сервировка стола и правила поведения за столом (4 ч)	<p>Исследование и анализ проблемы. Учёт пожеланий участников завтрака. Первоначальные идеи, их анализ и выбор лучшей. Разработка критериев, которым должен соответствовать завтрак. Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Определение необходимых продуктов для завтрака, их количества. Расчёт примерной стоимости завтрака. Приготовление завтрака. Оценка завтрака членами семьи</p> <p>Сервировка стола к воскресному завтраку. Соблюдение правил этикета за столом. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Оценка членами семьи проекта по приготовлению воскресного завтрака. Самооценка выполнения проекта. Способы улучшения проекта по приготовлению воскресного завтрака. Профессия официант</p>	<p>количество и стоимость продуктов, необходимых для воскресного завтрака семьи. Приготовлять блюда для завтрака. Оценивать полученные результаты</p> <p>Подбирать столовое бельё, столовые приборы и посуду для сервировки стола к завтраку. Выполнять сервировку стола к завтраку. Соблюдать правила поведения за столом</p>
Раздел 5. Создание изделий из текстильных материалов (18 ч)		
5.1. Свойства текстильных материалов (2 ч)	Классификация текстильных волокон, способы получения и свойства натуральных волокон. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды и свойства текстильных материалов.	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения и искусственных волокон. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	Профессии оператор текстильного производства и ткач	изнаночную стороны ткани. Знакомиться с профессиями оператор текстильного производства и ткач
5.2. Графика, черчение (2 ч)	Отличия технического рисунка, эскиза и чертежа. Изображение изделий в увеличенном или уменьшенном виде. Масштаб. Чертёж как условное изображение изделия, выполненное по определённым правилам с помощью чертёжных инструментов. Линии чертежа: сплошная толстая основная, сплошная тонкая, штрихпунктирная, штрихпунктирная с двумя точками	Читать и составлять схемы, технологические карты, комплексные чертежи и эскизы несложных деталей и сборочных единиц. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить информацию об истории ткачества и швейных изделий. Проводить дизайн-анализ швейных изделий
5.3. Швейная машина (4 ч)	Швейные машины с ручным и с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения швейных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Приёмы работы на швейной машине. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчки, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Безопасные приёмы труда при работе на швейной машине	Изучать устройство бытовой швейной машины с ручным и электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по прямой линии и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и в конце строчки с использованием клавиш шитья назад. Овладеть безопасными приёмами труда
5.4. Конструирование и моделирование швейных изделий (2 ч)	Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Строить чертёж швейного изделия в масштабе. Копировать готовую выкройку.

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек передника, фартука-сарафана, топа, сумки-мешка	Находить информацию об истории швейных изделий
5.5. Технологии изготовления швейных изделий (8 ч)	<p>Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припуска на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания, временное соединение деталей, временное закрепление подготовленного кроя.</p> <p>Основные операции при машинной обработке изделия. Изготовление швейного изделия. Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Основные операции при влажно-тепловой обработке ткани. Классификация машинных швов. Правила безопасной работы при изготовлении швейных изделий. Профессии закройщик и портной</p>	<p>Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Учитывать припуски на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Изготавливать образцы ручных работ. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Выполнять проект по изготовлению простого швейного изделия. Владеть безопасными приёмами труда</p>
Раздел 6. Художественные ремёсла (6 ч)		
6.1. Декоративно-прикладное искусство (2 ч)	<p>Декоративно-прикладное искусство, его виды и многообразие. Местные художественные промыслы. Народные традиции и культура в изготовлении декоративно-прикладных изделий. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства в России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву и ткани, ковроткачество. Способы украшения одежды: отделка</p>	<p>Определять региональный стиль декоративно-прикладных изделий по репродукциям и коллекциям. Выявлять назначение различных художественно-прикладных изделий. Использовать компьютер и материалы Интернета для составления композиций художественно-прикладных изделий</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	<p>вышивкой, тесьмой. Изготовление сувениров. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремёслах. Назначение декоративно-прикладных изделий. Изделия из соломки, лозы, сухих цветов и т. п.</p> <p>Дизайн-анализ изделий. Определение потребности в декоративно-прикладном изделии. Формулировка задачи проекта. Разработка идей. Выбор идеи, в наибольшей степени соответствующей запросу потребителя, наличию материалов, знаний и умений для выполнения проекта. Планирование проекта. Изготовление декоративно-прикладного изделия в соответствии с запросом потребителя. Самооценка обучающимся выполнения проекта. Оценка изделия пользователем</p>	
6.3. Лоскутное шитьё (4 ч)	<p>Лоскутное шитьё (лоскутная пластика) как вид рукоделия. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выполнения элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой. Использование прокладочных материалов. Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Обработка срезов лоскутного изделия</p>	<p>Выполнять различные техники лоскутного шитья. Составлять орнаменты для лоскутного шитья на компьютере с помощью графического редактора. Рационально использовать отходы ткани. Подбирать лоскуты ткани, соответствующие по цвету, фактуре, качеству волокнистого состава. Находить информацию об истории лоскутного шитья и о его современном применении в создании изделий. Изготавливать изделия в технике лоскутного шитья</p>
Раздел 7. Электротехника (2 ч)		
7.3. Бытовые электроприборы (2 ч)	<p>Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Бытовые светильники. Различные</p>	<p>Учитывать расход электрической энергии с помощью электросчётчика. Определять пути экономии</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	<p>виды ламп. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных энергосберегающих ламп. Электробытовые приборы (электроплита, электрочайник, тостер, СВЧ-печь). Пути экономии электрической энергии в быту. Общие сведения об СВЧ-печах, их устройстве и правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами</p>	<p>электроэнергии в быту. Выявлять экологическое воздействие применения электроосветительных и электронагревательных приборов. Оценивать эксплуатационные параметры электроприборов. Соблюдать правила безопасного пользования бытовыми электроприборами</p>

6 класс (68 ч, 2 ч — резервное время)

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Раздел 1. Технологии в жизни человека и общества (2 ч)		
Технологии в жизни человека и общества (2 ч)	Технология как процесс, направленный на получение качественного конечного результата с наименьшими затратами всех видов ресурсов. Технология в решении житейских проблем. Трудосберегающие, энергосберегающие, экологосберегающие технологии. Потребности людей и способы их удовлетворения. Современные информационные устройства. Компьютеры. Интернет	Приводить примеры технологических процессов. Использовать сеть Интернет для выявления роли технологии в жизни человека. Находить материал по использованию трудосберегающих, энергосберегающих, экологосберегающих технологий
Раздел 2. Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность (6 ч)		
2.1. Основные компоненты проекта (2 ч)	Основные компоненты проекта: <i>изучение</i> потребностей (поиск проблем, выявление потребностей семьи, общества); <i>исследования</i> , проводимые при разработке проекта (изучение аналогов; сбор сведений для решения данной проблемы; работа с различными источниками информации; определение рынка, для которого изделие предназначено; анализ необходимых материалов, оборудования, инструментов, приспособлений; анализ затрат на изготовление изделия и определение экономической и экологической целесообразности изготовления данного продукта труда и др.); <i>проработка идеи</i> , т. е. детальная подготовка к выполнению изделия (выбор материалов, инструментов, оборудования, приспособлений; выбор технологии изготовления; конструирование, моделирование; разработка технологических карт и другой документации);	Определять основные компоненты проекта. Определять потребности людей в изделии, запланированном в проекте. Выявлять аналоги. Вырабатывать идеи выполнения проекта. Определять трудности в реализации проекта. Разрабатывать дизайнерское оформление продукта труда. Проводить экологическую и экономическую оценку продукта труда. Моделировать с помощью программ компьютерного проектирования. Распределять обязанности при выполнении коллективного проекта

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	<p><i>экологическая оценка</i> (оценка технологии с точки зрения безопасности; выявление способов утилизации отходов и создание «второй жизни» изделия); экономическая оценка (полное экономическое обоснование и расчёт финансовых затрат — проектируемое изделие не должно быть дороже аналогов). <i>Формы фиксации хода и результатов работы над проектом.</i> <i>Примерное распределение времени на различные компоненты проекта.</i> <i>Использование компьютера при выполнении проектов.</i> <i>Моделирование с помощью программ компьютерного проектирования (графических программ). Выполнение упражнения по моделированию объекта (например, рисунка обоев)</i></p>	
2.2. Этапы проектной деятельности (2 ч)	<p><i>Поисковый этап:</i> поиск и анализ проблемы, выбор темы проекта, планирование проектной деятельности, сбор, изучение и обработка информации по теме проекта. <i>Конструкторский этап:</i> поиск оптимального решения задачи проекта, исследование вариантов конструкции с учётом требований дизайна, выбор технологии изготовления продукта труда, экономическая оценка, экологическая экспертиза. Составление конструкторской и технологической документации. Использование компьютера при выполнении проекта. <i>Технологический этап:</i> составление плана практической реализации проекта, выбор необходимых материалов, инструментов, оборудования, выполнение запланированных технологических операций, текущий контроль качества,</p>	<p>Анализировать информацию по теме проекта. Выявлять оптимальное решение задачи проекта. Составлять конструкторскую и технологическую документацию. Выбирать необходимые материалы, инструменты, оборудование. Выполнять запланированные операции. Осуществлять контроль качества</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	<p>внесение при необходимости изменений в конструкцию и технологию.</p> <p><i>Заключительный этап:</i> оценка качества выполненного продукта, анализ результатов выполнения проекта, изучение возможностей использования результатов проектирования</p>	
2.3. Способы представления результатов проектирования (2 ч)	<p>Записи в ТТР хода и результатов проектной деятельности. Представление текста, набранного на компьютере. Использование компьютера для создания диаграмм и презентации проектов. Демонстрация реальных изделий, технических чертежей к ним, технологических карт, коллекций рисунков, эскизов, фотографий. Компьютерная презентация проекта</p>	<p>Разрабатывать план представления результатов проектной деятельности. Обосновывать тему и цель проекта. Представлять ход исследования. Использовать компьютер для презентации проекта</p>
Раздел 3. Технологии домашнего хозяйства (6 ч)		
3.1. Технологии ухода за жилыми помещениями, одеждой и обувью (2 ч)	<p>Первоначальные понятия о ведении домашнего хозяйства. Виды уборки жилых помещений: ежедневная, еженедельная, генеральная (сезонная). Санитарно-гигиенические средства для уборки помещения. Правила безопасного пользования чистящими и дезинфицирующими средствами. Экологические аспекты применения современных химических средств в быту. Санитарные условия в жилых помещениях. Освещение: общее, местное, подсветка.</p> <p>Профессии в сфере обслуживания и сервиса</p>	<p>Выполнять различные виды уборки жилых помещений. Рационально использовать санитарно-гигиенические средства для уборки помещений. Соблюдать правила безопасной работы при использовании чистящих и дезинфицирующих средств</p>
3.2. Эстетика и экология жилища (4 ч)	<p>Стилевые и цветовые решения в интерьере. Стиль как совокупность характерных признаков художественного</p>	<p>Находить информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	<p>оформления предметной среды. Цветоведение. Расстановка мебели. Интерьер жилого помещения. Определение потребности в создании предметов для эстетического оформления жилых помещений. Дизайн-анализ изделий. Определение потребностей в необходимых материалах для создания предметов, украшающих интерьер жилых помещений. Анализ полученных знаний и умений для изготовления запланированного изделия. Выработка критериев, которым должно удовлетворять изделие. Разработка различных идей изготовления изделия для убранства жилого помещения. Выбор лучшей идеи и её проработка. Отделка изделия. Планирование последовательности выполнения работ. Проведение самооценки обучающимся и оценки потребителями изделия. Экология жилища. Оценка и регулирование микроклимата в доме. Современные приборы для поддержания температурного режима, влажности и состояния воздушной среды. Роль освещения в интерьере. Современные системы фильтрации воды. Современная бытовая техника и правила пользования ею</p>	<p>комнаты с помощью шаблонов и компьютера. Находить информацию в СМИ и сети Интернет об обычаях и национальных традициях убранства жилых помещений в конкретной местности</p>
Раздел 4. Кулинария (18 ч)		
4.2. Физиология и гигиена питания (2 ч)	<p>Общие сведения о гигиене питания. Питательные вещества: белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества и вода. Полноценное питание. Обмен веществ. Факторы,</p>	<p>Находить в СМИ и сети Интернет информацию о различных способах питания, их особенностях и недостатках.</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	<p>влияющие на обмен веществ. Рекомендуемое суточное потребление белков, жиров и углеводов для детей и подростков. Понятие о микроорганизмах: полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении пищи. Соблюдение санитарных правил и правил личной гигиены при кулинарной обработке продуктов. Правила мытья посуды различными способами и с применением моющих и дезинфицирующих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и пищевых отравлениях</p>	<p>Составлять схему суточного потребления белков, жиров и углеводов для подростков 11–13 лет</p>
<p>4.3. Технологии обработки пищевых продуктов. Приготовление блюд (14 ч)</p> <p><i>4.3.1. Блюда из молока и кисломолочных продуктов (6 ч)</i></p>	<p>Правила подачи блюд. Правила пользования столовыми приборами для различных блюд</p> <p>Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Способы определения качества молока. Условия хранения молока и кисломолочных продуктов. Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Кулинарные блюда из молока и молочных продуктов</p>	<p>Находить в СМИ и сети Интернет информацию о приготовлении и подаче блюд, правилах пользования столовыми приборами при употреблении разнообразной пищи</p> <p>Определять качество молока и кисломолочных продуктов. Соблюдать условия хранения молока и кисломолочных продуктов</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
<p>4.3.2. <i>Блюда из круп и макаронных изделий. Каши (4 ч)</i></p> <p>4.3.3. <i>Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (4 ч)</i></p>	<p>Виды круп и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Жидкости, используемые для приготовления каш. Правила приготовления каши. Последовательность приготовления. Требования, предъявляемые к качеству блюд, приготовленных из круп. Виды макаронных изделий. Требования к качеству макаронных изделий. Правила приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству блюд.</p> <p>Проект по приготовлению ужина для всей семьи</p> <p>Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Признаки доброкачественности рыбы. Правила хранения рыбы и рыбной продукции в холодильнике. Механическая обработка рыбы. Правила безопасной работы при обработке рыбы. Требования к тепловой обработке рыбы. Виды тепловой обработки: варка, припускание, жарение, тушение, запекание. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Маркировка консервов</p>	<p>Подбирать посуду для приготовления каш и макаронных изделий.</p> <p>Планировать последовательность приготовления каш и макаронных изделий. Выполнять требования, предъявляемые к приготовлению блюд из круп и макаронных изделий</p> <p>Определять свежесть рыбы. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций при приготовлении рыбных блюд. Осваивать безопасные приёмы труда. Определять срок годности рыбных консервов. Находить и применять информацию о блюдах из рыбы и рыбных продуктах</p>
<p>4.4. Сервировка стола и правила поведения за столом (2 ч)</p>	<p>Оборудование кухни. Посуда и инвентарь, используемые на кухне. Сервировка стола к ужину. Приготовление ужина для всей семьи. Дегустация готовых блюд. Правила подачи блюд. Правила хорошего тона за столом</p>	<p>Готовить ужин для всей семьи. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда</p>
Раздел 5. Создание изделий из текстильных материалов (26 ч)		

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
5.1. Свойства текстильных материалов (2 ч)	Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор на производстве химических волокон	Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из искусственных и синтетических волокон. Определять различия тканей из природных и химических волокон. Находить информацию о современных материалах из химических волокон и об их применении. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон
5.2. Графика, черчение (2 ч)	Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Чтение и выполнение чертежей, содержащих условности и упрощения. Эскизы плечевых изделий. Технологические карты для изготовления плечевых изделий. Чтение сборочных единиц и их детализирование. Основные правила оформления чертежей	Выбирать способы графического отображения объекта или процесса. Выполнять чертежи и эскизы, в том числе с использованием средств компьютерной поддержки. Составлять учебные технологические карты; соблюдать требования к оформлению эскизов и чертежей
5.3. Швейная машина (4 ч)	Устройство швейной машинной иглы. Виды машинных игл. Установка машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой машинной иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки	Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её внешнему виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Овладевать приёмами безопасной работы на швейной машине
5.4. Конструирование и моделирование швейных изделий (4 ч)	Понятие о плечевом швейном изделии. Одежда с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия. Понятие о моделировании	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Строить чертёж основы плечевого изделия. Выполнять эскиз проектного изделия. Моделировать проектное швейное изделие.

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	<p>швейных изделий. Моделирование плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек. Подготовка ткани к раскрою. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка и соединение деталей кроя плечевого изделия. Последовательность обработки горловины изделия подкройной обтачкой. Правила безопасной работы на швейной машине.</p> <p>Профессия технолог-конструктор швейного производства</p>	<p>Изготавливать выкройки проектного изделия.</p> <p>Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства.</p> <p>Выполнять проект</p>
5.5. Технологии изготовления швейных изделий (14 ч)	<p>Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек. Выкраивание деталей. Правила безопасной работы с иглами и булавками. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной, временное ниточное закрепление стаченных и вывернутых краёв. Основные машинные операции: притачивание, обтачивание.</p> <p>Классификация машинных швов. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды. Устранение дефектов после примерки. Профессия закройщик</p>	<p>Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Проводить влажно-тепловую обработку. Выполнять подготовку изделия к примерке. Устранять дефекты после примерки.</p> <p>Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия. Овладевать безопасными приёмами труда</p>
Раздел 6. Художественные ремёсла (6 ч)		
6.2. Основы композиции и цветовой решение (1 ч)	<p>Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Симметрия и асимметрия. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Стилизация реальных форм. Варианты орнаментов. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Создание эскизов, орнаментов, элементов</p>	<p>Определять соответствие композиционного решения функциональному назначению изделия. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создавать графические композиции на бумаге или на компьютере с помощью графического редактора</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	композиции на компьютере с помощью графических редакторов. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов	
6.5. Технологии вышивания (5 ч)	Подготовка к вышиванию. Подготовка ткани и ниток. Перевод рисунка на ткань. Правила безопасной работы при вышивании. Санитарно-гигиенические условия для вышивания. Правила безопасной работы с утюгом. Техника вышивания: приёмы закрепления нитки на ткани, шов «вперёд иголку», шов «за иголку», стебельчатый шов, тамбурный шов, петельный шов, гладь. Вышивка пасмой или шнуром. Вышивка бисером, бусами и стеклярусом. Преимущества использования пялец при вышивании. Проектирование и изготовление плечевого швейного изделия с отделкой вышивкой	Находить информацию по истории вышивания. Изготавливать изделия с вышивкой. Осваивать швы, используемые при вышивании. Выполнять швы на образцах. Соблюдать правила безопасной работы с иглой и утюгом
Раздел 7. Электротехника (2 ч)		
7.2. Электротехнические работы в жилых помещениях (2 ч)	Ознакомление с устройством электропатрона, электрического выключателя, штепсельной вилки, их основными деталями. Неразборная штепсельная вилка. Материалы для корпуса электробытовой аппаратуры. Правила безопасного труда при выполнении электромонтажных работ. Ознакомление с возможными электротехническими работами в жилых помещениях. Ознакомление с материалами (проводами, шнурами, изоляционными лентами, трубками и др.) и инструментами (кусачками, монтажным ножом, круглогубцами,	Знакомиться с устройством электроарматуры (штепсельной вилки, выключателя, электропатрона) и электромонтажными инструментами. Соблюдать правила безопасного труда при электротехнических работах

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	<p>плоскогубцами, отвёрткой), используемыми для электротехнических работ в жилых помещениях. Их назначение. Общие требования, предъявляемые к электромонтажным инструментам. Организация рабочего места. Правила безопасной работы.</p> <p>Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ</p>	

7 класс (34 ч, 1 ч — резервное время)

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Раздел 1. Технологии в жизни человека и общества (2 ч)		
Технологии в жизни человека и общества (2 ч)	<p>Понятие «современные наукоёмкие технологии» (информационные, ядерные, генные, космические и др.). Связь наукоёмких технологий с потребностями людей. Поиск информации в сети Интернет и других СМИ.</p> <p>Современные устройства для обработки текстильных (натуральных и искусственных) и поделочных материалов. Художественная обработка материалов. Планируемые проекты.</p> <p>Проектирование изготовления различных полезных изделий</p>	<p>Находить в сети Интернет и других СМИ примеры использования наукоёмких и инновационных технологий. Определять продукты труда, созданные по современным наукоёмким и инновационным технологиям</p>
Раздел 2. Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность (4 ч)		
2.2. Этапы проектной деятельности (2 ч)	<p>Конструкторская (чертежи, спецификация, схемы, расчёты и др.) и технологическая (технологическая карта, технологическая схема, маршрутная карта и др.) документация на разных этапах проектной деятельности.</p> <p>Графики и чертежи, диаграммы, эскизы как способ отражения планирования изготовления изделия и результатов исследования</p>	<p>Составлять план практической реализации проекта. Изготавливать изделие по проекту. Представлять свой продукт труда конкретным пользователям для оценки. Определять затраты времени, материалов и других средств для выполнения проекта. Оценивать экономическую стоимость материалов и других ресурсов. Определять примерную стоимость продукта труда. Применять ПК для презентации проекта</p>
2.3. Способы представления результатов проектирования (2 ч)	<p>Записи в ТТР, чертежи, рисунки, технологические карты.</p> <p>Отзывы друзей, учителей, родителей, общественности на проект.</p> <p>Компьютерная презентация результатов проектной деятельности. Рекомендации по использованию полученного</p>	<p>Выполнять чертежи, технологические карты по теме проекта. Готовить и проводить компьютерную презентацию результатов работы.</p> <p>Использовать современные способы представления</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	<p>продукта труда.</p> <p>Представление продуктов проектной деятельности в виде веб-сайта, видеофильма, видеоклипа, выставки, газеты, действующей учебной фирмы, игры, коллекции, макета, модели, справочника, чертежа, бизнес-плана и др.</p>	<p>проекта в виде веб-сайта, видеофильма, видеоклипа, выставки, газеты, действующей учебной фирмы, игры, коллекции, макета, модели, оформления кабинета или мастерской, справочника, чертежа, бизнес-плана и др.</p>
Раздел 3. Технологии домашнего хозяйства (4 ч)		
<p>3.1. Семейная экономика. Бюджет семьи (4 ч)</p>	<p>Понятие «семейная экономика». Бюджет семьи. Источники семейных доходов. Расходы семьи. Баланс доходов и расходов. Потребительская корзина, прожиточный минимум. Технология построения семейного бюджета. Рациональное отношение к семейным ресурсам. Построение вручную и на компьютере графика и диаграммы бюджета семьи. Способы защиты прав потребителей. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.</p> <p>Представление домашнего хозяйства как субъекта рыночной экономики</p>	<p>Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализировать потребности членов семьи. Планировать совместно с членами семьи недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её состава. Анализировать качество и потребительские свойства товара. Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность для увеличения доходов семьи</p>
Раздел 4. Кулинария (10 ч)		
<p>4.3. Технологии обработки пищевых продуктов. Приготовление блюд (10 ч)</p> <p><i>4.3.1. Холодные закуски</i></p>	<p>Последовательность механической обработки при приготовлении нескольких блюд из различных продуктов. Организация труда. Полуфабрикаты. Способы хранения пищевых продуктов</p> <p>Закуски. Их приготовление и украшение. Физиологическое</p>	<p>Соблюдать последовательность при механической обработке продуктов. Экономить время при подготовке различных блюд. Соблюдать способы хранения пищевых продуктов</p> <p>Овладевать навыками нарезки овощей и других</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
<p>(1 ч)</p> <p>4.3.2. Блюда из мяса (2 ч)</p>	<p>назначение холодных закусок. Столовая посуда для холодных закусок. Виды холодных закусок: блюда из яиц, салаты и винегреты, бутерброды, блюда из рыбы, блюда из консервированных овощей и грибов, блюда из мяса и мясных гастрономических продуктов</p> <p>Мясо и мясные продукты. Значение мясных продуктов в питании. Сроки хранения мяса и мясных продуктов в холодильнике. Признаки доброкачественности мяса и мясных продуктов. Механическая обработка мяса. Инвентарь и оборудование, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Характеристика и использование порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины и свинины. Изделия из рубленого мяса.</p> <p>Правила безопасной работы при механической обработке мяса. Тепловая обработка мяса. Требования к качеству готовых блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам</p>	<p>продуктов для холодных закусок. Осваивать способы украшения холодных закусок. Находить информацию о различных холодных закусках и их влиянии на пищеварение</p> <p>Определять доброкачественность мяса и мясных продуктов. Подбирать оборудование, инструменты и приспособления для механической обработки мяса. Планировать последовательность выполнения технологических операций по приготовлению мясных блюд. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам</p>
<p>4.3.3. Блюда из птицы (2 ч)</p>	<p>Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное использование. Способы определения качества мяса птицы. Схема разделки курицы (разрезания на части). Оборудование и инвентарь, применяемые при механической обработке птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу</p>	<p>Определять качество мяса птицы. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Готовить блюда из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Соблюдать безопасные приёмы работы кулинарным</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
<p>4.3.4. <i>Супы (2 ч)</i></p> <p>4.3.5. <i>Десерты (1 ч)</i></p> <p>4.3.6. <i>Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду (2 ч)</i></p>	<p>Супы. Значение супов в рационе питания. Супы на овощных отварах, на квасе и фруктовых отварах, на молоке и кисломолочных продуктах, на бульонах. Правила приготовления супов. Технология приготовления бульонов: рыбного, грибного, овощного</p> <p>Десерт как завершение обеда. Виды десерта: чай, кофе, компоты, кисели, фрукты, ягоды, фруктовые желе и муссы. Время подачи десерта</p> <p>Меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборы и посуда для обеда. Подача блюд. Правила этикета за столом и пользования столовыми приборами. Проект по приготовлению обеда для всей семьи</p>	<p>оборудованием, инструментами и приспособлениями</p> <p>Определять качество продуктов для приготовления супов. Готовить бульон. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Читать и составлять технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд</p> <p>Готовить и оформлять десерт. Выбирать оптимальные продукты для десерта. Осваивать приёмы приготовления разных видов десерта и подачи их к столу</p> <p>Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Овладеть навыками эстетического оформления стола. Разрабатывать проект</p>
Раздел 5. Создание изделий из текстильных материалов (8 ч)		
5.1. <i>Графика, черчение</i>	Основные правила оформления чертежей, технических	Проводить анализ изделия по чертежу. Читать схемы,

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
(1 ч)	<p>рисунков, эскизов. Анализ формы предмета по чертежу. Схемы, технологические карты, комплексные чертежи и эскизы несложных деталей и сборочных единиц.</p> <p>Чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или заданным размерам.</p> <p>Копирование готовой выкройки.</p> <p>Рисунки, эскизы и чертежи поясного швейного изделия</p>	<p>технологические карты, комплексные чертежи несложных изделий. Строить чертёж швейного изделия в заданном масштабе</p>
5.4. Конструирование и моделирование швейных изделий (2 ч)	<p>Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок, брюк. Снятие мерок для изготовления поясной одежды.</p> <p>Построение чертежа прямой юбки или брюк для похода.</p> <p>Составление технологических карт. Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу со складками. Моделирование брюк для похода. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета.</p> <p>Профессия художник по костюму и текстилю</p>	<p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.</p> <p>Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.</p> <p>Строить чертёж прямой юбки, брюк. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды. Выполнять эскиз проектного изделия.</p> <p>Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу; юбки со складками.</p> <p>Готовить выкройку проектного изделия к раскрою</p>
5.5. Технологии изготовления швейных поясных изделий (5 ч)	<p>Краткая формулировка задачи проекта по изготовлению поясного изделия (юбки, брюк). Выбор фасона юбки или брюк в соответствии с потребностями пользователя. Выбор ткани для изготовления изделия. Расчёт ткани изделия. Декатирование ткани. Подготовка к раскрою. Раскладка выкройки на ткани. Раскрой ткани и подготовка деталей кроя к обработке.</p> <p>Обработка и соединение деталей кроя поясного изделия.</p>	<p>Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы.</p> <p>Выкраивать косую бейку.</p> <p>Выполнять раскрой проектного изделия.</p> <p>Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполнять правила безопасной работы</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	<p>Технологическая последовательность изготовления юбки или брюк. Изготовление поясного изделия в соответствии с запросом потребителя. Проведение примерки. Приёмы влажно-тепловой обработки. Правила безопасного труда. Возможные дефекты поясных изделий и способы их устранения. Самооценка обучающимся выполнения проекта. Оценка изделия потребителем</p>	<p>с ножницами, булавками, утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками. Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Стачивать косую бейку. Обрабатывать средний шов с застёжкой-молнией на проектом изделии. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку. Устранять дефекты после примерки. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки</p>
Раздел 6. Художественные ремёсла (6 ч)		
6.4. Вязание крючком и спицами (6 ч)	<p>Краткие сведения из истории вязания. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков в зависимости от толщины ниток и вида изделия. Организация рабочего места. Расчёт количества петель для изделия. Условные обозначения при вязании крючком. Вязание полотна. Вязание по кругу. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель. Кромочные, лицевые и изнаночные петли. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью компьютера. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий</p>	<p>Находить информацию о вязании крючком и спицами. Подбирать крючки, спицы и нитки для вязания. Вязать образцы крючком и спицами. Создавать схемы для вязания с помощью компьютера. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий</p>
Раздел 7. Электротехника (2 ч)		

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
7.2. Электротехнические работы в жилых помещениях (2 ч)	<p>Представление об элементарных устройствах, участвующих в преобразовании энергии и передаче её от предшествующего элемента к последующему. Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика учёта потреблённой электроэнергии. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ</p>	<p>Составлять простейшие схемы электропроводки в жилых помещениях. Определять затраты электроэнергии и её стоимость по показаниям электросчётчика. Соблюдать правила безопасного труда при электротехнических работах</p>

8 класс (34 ч, 1 ч — резервное время)

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Раздел 1. Технологии в жизни человека и общества (2 ч)		
Технологии в жизни человека и общества (2 ч)	Понятие «инновационные технологии». Использование современных инновационных технологий для решения производственных и житейских (бытовых) задач. Системы водоснабжения и канализации, их экологическое значение. Роль воды в жизни человека. Проекты, связанные с простейшим ремонтом в жилых помещениях, ведением домашнего хозяйства, ремонтом систем водоснабжения и канализации в жилище. Правила безопасного труда при выполнении работ	Находить в СМИ и сети Интернет примеры современных инновационных технологий. Приводить примеры использования инновационных технологий в быту. Выбирать темы проектов и обосновывать свой выбор
Раздел 2. Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность (4 ч)		
2.2. Этапы проектной деятельности (2 ч)	Взаимосвязь всех этапов проектной деятельности. Основные и дополнительные компоненты проекта. Проведение исследований. Дизайн как результат серии решений. Дизайн и качество жизни. Связь дизайна и технологии. Инновационные технологии и дизайн. Дизайн-анализ изделия. Современное понятие дизайна. Дизайн-подход при выполнении проектов. Техника изображения объектов. Пожелания конечного потребителя (покупателя), рынка. Функциональное назначение изделия; допустимые пределы стоимости; экологичность производства изделия и его эксплуатации; безопасность при использовании изделием и др. Испытание и оценка изделия	Определять цель и задачи каждого этапа проектной деятельности. Участвовать в формировании проектной группы при коллективном выполнении проекта и организовывать её работу. Планировать проектную деятельность. Обосновывать экономическую, экологическую и социальную ценность проекта
2.3. Способы	Способы презентации проекта. Представление продуктов	Проводить презентацию проекта с использованием

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
представления результатов проектирования (2 ч)	проектной деятельности в виде веб-сайта, видеофильма, видеоклипа, выставки, газеты, действующей учебной фирмы, игры, коллекции, макета, модели, оформления кабинета или мастерской, справочника, чертежа, бизнес-плана и др. Отчёт о выполнении проекта, подготовленный на компьютере. Защита проекта	изобразительных средств и средств массовых коммуникаций. Использовать современные способы представления проекта в виде веб-сайта, видеофильма, видеоклипа, выставки, газеты, бизнес-плана и др.
Раздел 3. Технологии домашнего хозяйства (16 ч)		
<p>3.4. Технологии ремонтно-отделочных работ (8 ч)</p> <p><i>3.4.1. Малярные работы (2 ч)</i></p> <p><i>3.4.2. Обойные работы (4 ч)</i></p>	<p>Ремонтно-отделочные работы по обновлению и совершенствованию интерьера жилых помещений. Дизайнер как профессиональный разработчик интерьера квартиры. Виды ремонтно-отделочных работ. Современные материалы, инструменты, оборудование.</p> <p>Профессии художник-дизайнер, маляр; профессии, связанные с выполнением ремонтно-отделочных работ</p> <p>Малярные работы: окрашивание деревянных, металлических, бетонных и других поверхностей. Материалы для малярных работ: масляные краски, водоэмульсионные краски, лаки, эмали. Инструменты для малярных работ: малярные кисти, филёночные кисти и др.; валики; линейки; распылители; шпатели. Правила безопасной работы с красками и другими малярными материалами</p> <p>Материалы и инструменты для обойных работ. Обои: бумажные, велюровые, текстильные, стекловолоконные, виниловые, фотообои, жидкие обои. Дополнение к обоям: флёрка,</p>	<p>Подбирать информацию о материалах для ремонтно-отделочных работ по каталогам, образцам, в Интернете. Разрабатывать эскизы оформления стен декоративными элементами</p> <p>Организовывать рабочее место. Подбирать инструменты и материалы для малярных работ. Находить информацию о материалах по каталогам, образцам, в Интернете. Выполнять правила безопасной работы</p> <p>Разрабатывать эскизы оформления стен. Организовывать рабочее место. Подбирать обои. Использовать Интернет, каталоги для выбора обоев.</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
<p>3.4.3. Ремонт окон и дверей (2 ч)</p>	<p>бординные фризы. Технология обоечных работ. Инструменты и приспособления для обоечных работ. Экологические проблемы, связанные с проведением ремонтно-отделочных работ. Правила безопасной работы при оклейке помещений обоями</p> <p>Ремонт окон и дверей, их утепление перед наступлением холодов. Пластиковые окна. Правила безопасной работы при ремонте окон и дверей.</p> <p>Экология жилища. Комнатные растения. Проветривание и регулярная уборка помещений</p>	<p>Выполнять упражнения по наклеиванию образцов обоев (на лабораторном стенде). Выполнять совместно с членами семьи обоечные работы. Соблюдать правила безопасной работы</p> <p>Организовывать рабочее место. Распределять работу в коллективе. Утеплять окна перед наступлением холодов.</p> <p>Реализовывать создание благоприятных условий в жилых помещениях</p>
<p>3.5. Технология ремонта деталей водоснабжения и канализации (8 ч)</p> <p>3.5.1. Общие сведения о системах водоснабжения и канализации в доме (2 ч)</p>	<p>Простейшее сантехническое оборудование в доме.</p> <p>Общие сведения о системах водоснабжения и канализации.</p> <p>Основные элементы систем водоснабжения и канализации: санитарно-техническая арматура, водопроводные и канализационные трубы, шланги, соединительные детали, счётчики холодной и горячей воды, фильтры, раковины, ванны, душевые кабины, вентили, краны, смесители, сливной бачок.</p> <p>Системы горячего и холодного водоснабжения, канализации.</p> <p>Правила безопасного выполнения сантехнических работ.</p> <p>Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации.</p> <p>Соблюдение правил безопасного труда.</p> <p>Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ</p>	<p>Определять состояние систем водоснабжения и канализации дома и в школе. Знакомиться с сантехническими инструментами и осваивать приёмы пользования ими. Снимать показания счётчиков горячей и холодной воды</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
3.5.2. Замена и ремонт смесителя (6 ч)	Инструменты и приспособления для выполнения санитарно-технических работ. Устройство водоразборных кранов и вентилях. Устранение простых неисправностей водопроводных кранов и смесителей	Изготавливать резиновые шайбы и прокладки к вентилям и кранам. Осуществлять разборку и сборку кранов и смесителей (на лабораторном стенде). Очищать аэратор смесителя. Тренироваться в выполнении технологических операций. Выполнять проекты: замена смесителя, ремонт смесителя
Раздел 7. Электротехника (4 ч)		
7.1. Источники, приёмники и проводники электрического тока (2 ч)	Источники, приёмники и проводники электрического тока. Представления об элементарных устройствах, участвующих в преобразовании энергии и передаче её от предшествующего элемента к последующему. Влияние электротехнических и электронных приборов и устройств на здоровье человека. Пути экономии электроэнергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Датчики в системах автоматического контроля. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических установок	Использовать правила пользования бытовыми электроприборами. Учитывать назначение различных осветительных электроприборов. Соблюдать правила безопасной работы при пользовании бытовой электротехникой
7.3. Бытовые электроприборы (2 ч)	Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Электронагревательные приборы, предназначенные для обогрева помещения. Пути экономии электроэнергии в быту. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных энергосберегающих ламп. Общие сведения об устройстве и правилах эксплуатации	Пользоваться электронагревательными приборами (электроплитой, водонагревателями, СВЧ-печью и др.). Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке в квартире. Экономить электроэнергию в быту. Исследовать характеристики источников света.

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	<p>микроволновых печей, бытовых холодильников и стиральных машин. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.</p> <p>Профессии, связанные с обслуживанием и ремонтом бытовых электроприборов</p>	<p>Подбирать электрооборудование с учётом гигиенических и функциональных требований.</p> <p>Соблюдать правила безопасной эксплуатации электроприборов</p>
Раздел 8. Современное производство и профессиональное образование (8 ч)		
8.1. Основы предпринимательства (2 ч)	<p>Понятие рынка как системы отношений добровольного обмена между покупателем и продавцом. Понятие о предпринимательстве. Роль предпринимательства в рыночной экономике. Основные сферы предпринимательской деятельности: производство товаров и услуг, коммерция (торговля), финансы, посредничество, страхование. Физические и юридические лица. Правовое обеспечение предпринимательства. Государственная поддержка предпринимательства.</p> <p>Понятие о менеджменте и маркетинге в предпринимательстве. Этика и психология предпринимательства. Основные риски в предпринимательстве. Реклама. Имидж и фирменный стиль. Проект, связанный с предпринимательством</p>	<p>Объяснять роль предпринимательства в рыночной экономике. Обосновывать актуальность организации конкретной предпринимательской деятельности.</p> <p>Проводить оценку риска. Составлять план маркетинга. Разрабатывать и реализовывать проект, связанный с предпринимательской деятельностью</p>
8.2. Сферы современного производства и их составляющие (2 ч)	<p>Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения предприятий. Различные виды предприятий, предусмотренные Гражданским кодексом Российской Федерации. Классификация предприятий по формам собственности (государственный, частный или смешанный сектор собственности). Государственные и муниципальные</p>	<p>Различать виды предприятий и классифицировать их по формам собственности. Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Рассчитывать себестоимость продукта труда</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	<p>унитарные предприятия. Хозяйствующие товарищества и общества. Некоммерческие организации. Порядок оформления предприятия. Бизнес-план, основные источники информации для его составления. Производственный план. Производительность труда и способы её повышения. Себестоимость продукции. Материальные затраты. Оплата труда. Налоги. Отчисления на социальные нужды. Прочие затраты. Приоритетные направления развития производства в конкретной местности. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника</p>	
8.3. Пути получения профессионального образования (4 ч)	<p>Ознакомление со сферами профессиональной деятельности человека: «человек — человек», «человек — техника», «человек — природа», «человек — знаковая система», «человек — художественный образ». Проектирование профессионального плана и его коррекция с учётом интересов, склонностей, способностей обучающихся, требований, предъявляемых профессией к человеку, и состояния рынка труда. Здоровье и выбор пути профессионального образования</p>	<p>Знакомиться по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Оценивать ситуацию на рынке труда по массовым для региона профессиям. Искать информацию в различных источниках, включая сеть Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Выявлять качества личности, способствующие успеху в профессиональной деятельности. Разрабатывать примерную индивидуальную траекторию последующего профессионального образования</p>