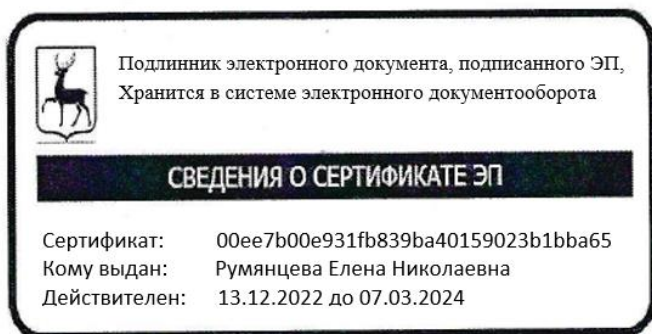


Приложение № 17
к АООП ООО
для обучающихся задержкой
психического развития
(вариант 7.1)



Рабочая программа
учебного предмета
«Технология»
5 – 9 классы

Планируемые результаты освоения учебного предмета

В соответствии с ФГОС в ходе изучения предмета «Технология» учащимися предполагается достижение совокупности основных личностных, метапредметных и предметных результатов.

ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В силу особенностей личностного развития достижение данных результатов обучающимися с РАС не всегда возможно в полном объеме на этапе основного обучения в школе, поэтому рекомендуется оценивать индивидуальную динамику продвижения обучающегося в данной области. При оценивании личностных результатов необходимо обеспечить индивидуализацию этапности освоения образовательных результатов в связи с неравномерностью и особенностями развития школьника с РАС.

Патриотическое воспитание:

- проявление интереса к истории и современному состоянию российской науки и технологии;

- ценностное отношение к достижениям российских инженеров и учёных.

Гражданское и духовно-нравственное воспитание:

- готовность к активному участию в обсуждении общественно значимых и этических проблем, связанных с современными технологиями, в особенности технологиями четвёртой промышленной революции;

- осознание важности морально-этических принципов в деятельности, связанной с реализацией технологий;

- освоение социальных норм и правил поведения, роли и формы социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества.

Эстетическое воспитание:

- восприятие эстетических качеств предметов труда;

- умение создавать эстетически значимые изделия из различных материалов. Ценности научного познания и практической деятельности:

- осознание ценности науки как фундамента технологий;

- развитие интереса к исследовательской деятельности, реализации на практике достижений науки.

Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия:

- осознание ценности безопасного образа жизни в современном технологическом мире, важности правил безопасной работы с инструментами;

- умение распознавать информационные угрозы и осуществлять защиту личности от этих угроз.

Трудовое воспитание:

- активное участие в решении возникающих практических задач из различных областей;

- умение ориентироваться в мире современных профессий.

Экологическое воспитание:

- воспитание бережного отношения к окружающей среде, понимание необходимости соблюдения баланса между природой и техносферой;

- осознание пределов преобразовательной деятельности человека.

МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Освоение содержания предмета «Технология» в основной школе способствует достижению метапредметных результатов, в том числе:

Овладение универсальными познавательными действиями

–

Базовые логические действия:

- выявлять и характеризовать существенные признаки природных и рукотворных объектов;
- устанавливать существенный признак классификации, основание для обобщения и сравнения;
- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых фактах, данных и наблюдениях, относящихся к внешнему миру;
- выявлять причинно-следственные связи при изучении природных явлений и процессов, а также процессов, происходящих в техносфере;
- самостоятельно выбирать способ решения поставленной задачи, используя для этого необходимые материалы, инструменты и технологии.

Базовые исследовательские действия:

- использовать вопросы как исследовательский инструмент познания;
- формировать запросы к информационной системе с целью получения необходимой информации;
- оценивать полноту, достоверность и актуальность полученной информации;
- опытным путём изучать свойства различных материалов;
- овладеть навыками измерения величин с помощью измерительных инструментов, оценивать погрешность измерения, уметь осуществлять арифметические действия с приближёнными величинами;
- строить и оценивать модели объектов, явлений и процессов;
- уметь создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;
- уметь оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения;
- прогнозировать поведение технической системы, в том числе с учётом синергетических эффектов.

Работа с информацией:

- выбирать форму представления информации в зависимости от поставленной задачи;
- понимать различие между данными, информацией и знаниями;
- владеть начальными навыками работы с «большими данными»;
- владеть технологией трансформации данных в информацию, информации в знания.

Овладение универсальными учебными регулятивными действиями

У обучающихся с РАС зачастую задерживается фактическое вступление в подростковый возраст, что, прежде всего, выражается в трудностях формирования рефлексивной деятельности и в задержке овладения учебными действиями самостоятельной постановки учебных целей, действий контроля и оценивания собственной деятельности, развитии инициативы в организации учебного сотрудничества.

Самоорганизация:

- уметь самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;
- уметь 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;
- делать выбор и брать ответственность за решение.

Самоконтроль (рефлексия):

- давать адекватную оценку ситуации и предлагать план её изменения;
- объяснять причины достижения (не достижения) результатов преобразовательной деятельности;

–вносить необходимые коррективы в деятельность по решению задачи или по осуществлению проекта;

–
- оценивать соответствие результата цели и условиям и при необходимости корректировать цель и процесс её достижения.

Принятие себя и других:

– признавать своё право на ошибку при решении задач или при реализации проекта, такое же право другого на подобные ошибки.

Овладение универсальными коммуникативными действиями:

- нарушение общения является базовым нарушением при расстройствах аутистического спектра, поэтому достижение данных результатов может быть затруднено для обучающихся с РАС. При оценивании овладения УУД в области «Общение» следует оценивать индивидуальные результаты и динамику формирования данных УУД у обучающихся.

Общение:

– в ходе обсуждения учебного материала, планирования и осуществления учебного проекта;

– в рамках публичного представления результатов проектной деятельности;

– в ходе совместного решения задачи с использованием облачных сервисов;

– в ходе общения с представителями других культур, в частности в социальных сетях.

Совместная деятельность:

– понимать и использовать преимущества командной работы при реализации учебного проекта;

– понимать необходимость выработки знаково-символических средств как необходимого условия успешной проектной деятельности;

– уметь адекватно интерпретировать высказывания собеседника – участника совместной деятельности;

– владеть навыками отстаивания своей точки зрения, используя при этом законы логики;

– уметь распознавать некорректную аргументацию.

ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Достижение предметных результатов обучающимися с РАС на этапе обучения в основной школе определяется индивидуальными особенностями, связанными как с особенностями познавательной деятельности и неравномерностью развития психических функций, так и социальным опытом аутичных школьников. Поэтому достижение предметных результатов конкретным учащимся может не всегда совпадать с временными границами, распределёнными по годам обучения.

По завершении обучения учащийся должен иметь сформированные образовательные результаты, соотнесённые с каждым из модулей.

Модуль «Производство и технология»

5–6 классы:

– характеризовать роль техники и технологий для прогрессивного развития общества;

– характеризовать роль техники и технологий в цифровом социуме;

– выявлять причины и последствия развития техники и технологий;

– характеризовать виды современных технологий и определять перспективы их развития;

– уметь строить учебную и практическую деятельность в соответствии со структурой технологии: этапами, операциями, действиями;

-
- научиться конструировать, оценивать и использовать модели в познавательной и практической деятельности;
- организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности; соблюдать правила безопасности;
- использовать различные материалы;
- уметь создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и производственных задач;
- получить возможность научиться коллективно решать задачи с использованием облачных сервисов;
- оперировать понятием «биотехнология»;
- классифицировать методы очистки воды, использовать фильтрацию воды; – оперировать понятиями «биоэнергетика».

7–9 классы:

- перечислять и характеризовать виды 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;
- овладеть информационно-когнитивными технологиями преобразования данных в информацию и информации в знание;
- перечислять инструменты и оборудование, используемое при обработке различных материалов;
- оценивать области применения технологий, понимать их возможности и ограничения;
- оценивать условия применимости технологии с позиций экологической защищённости;
- получить возможность научиться модернизировать и создавать технологии обработки известных материалов;
- анализировать значимые для конкретного человека потребности;
- перечислять и характеризовать продукты питания;
- перечислять виды и названия народных промыслов и ремёсел;
- анализировать использование нанотехнологий в различных областях;
- выявлять экологические проблемы;
- применять генеалогический метод;
- анализировать роль прививок;
- анализировать работу биодатчиков;
- анализировать микробиологические технологии, методы генной инженерии.

Модуль «Технология обработки материалов и пищевых продуктов»

5–6 классы:

- характеризовать познавательную и преобразовательную деятельность человека;
- соблюдать правила безопасности;
- организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности;
- классифицировать и характеризовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование;

-
- активно 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 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;
- выделять свойства наноструктур;
- приводить примеры наноструктур, их использования в технологиях;
- получить возможность познакомиться с физическими основами нанотехнологий и их использованием для конструирования новых материалов.

7–9 классы:

- освоить основные этапы создания проектов от идеи до презентации и использования полученных результатов;
- научиться использовать программные сервисы 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;
- 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;
- 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;
- презентовать изделие (продукт);
- называть и характеризовать современные и перспективные технологии производства и обработки материалов;
- получить возможность узнать о современных цифровых технологиях, их возможностях и ограничениях;
- выявлять потребности современной техники в умных материалах;
- оперировать понятиями «композиты», «нанокompозиты», приводить примеры использования нанокompозитов в технологиях, анализировать механические свойства композитов;
- различать аллотропные соединения углерода, приводить примеры использования аллотропных соединений углерода;
- характеризовать мир профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованность на рынке труда;
- осуществлять изготовление субъективно нового продукта, опираясь на общую технологическую схему;
- оценивать пределы применимости данной технологии, в том числе с экономических и экологических позиций.

Содержание программы «Технология».

Раздел 1. Введение в технологию

Преобразующая деятельность человека и технологии.

Потребности. Исследовательская и преобразующая деятельность. Технология. Техническая сфера (техносфера). Техника. Технологическая система. Стандарт.

Проектная деятельность и проектная культура.

Проект. Проектирование. Творческий проект. Индивидуальный и коллективный проекты. Эстетика. Дизайн. Проектная культура. Этапы проектирования: поисково-исследовательский, конструкторско-технологический, заключительный.

Основы графической грамоты

Графика. Чертёж. Масштаб. набросок. Эскиз. Технический рисунок. Правила выполнения и оформления графической документации. Основные составляющие учебного задания и учебного проекта. Основы графической грамоты. Сборочные чертежи. Основы дизайна.

Раздел 2. Основы проектной и графической грамоты.

Основные составляющие практического задания и творческого проекта учащихся.

Основные этапы выполнения практических заданий. Проектная деятельность. Творческий проект. Последовательность реализации творческого проекта «Изделие своими руками».

Основы графической грамоты. Сборочные чертежи.

Сборочный чертёж. Сборочная единица. Основные требования к содержанию сборочного чертежа.

—
Раздел 3. Основы дизайна и графической грамоты Основы
дизайна.

Творческое проектирование. Дизайн. Знакомство с профессией дизайнера.

Основные понятия слова «дизайн».

Основы графической грамоты. Деление окружности на равные части.

Раздел 4. Техника и техническое творчество

Основные понятия о машине, механизмах, деталях.

Машина. Энергетические машины. Рабочие, транспортные, транспортирующие,
бытовые, информационные машины. Виды механизмов. Виды соединений деталей.
Условные обозначения на кинематических схемах. Типовые детали.

Основы начального технического моделирования. Начальное техническое
моделирование. Идеи творческих проектов.

Раздел 5. Современные и перспективные технологии Промышленные и производственные технологии.

Промышленные технологии. Технологии металлургии. Машиностроительные технологии. Энергетические технологии. Биотехнологии. Технологии производства продуктов питания. Космические технологии. Производственные технологии.

Технологии машиностроения и технологии получения материалов с заданными свойствами.

Технологии машиностроения. Технологии прототипирования. Лазерные технологии. Материалы с заранее заданными свойствами и технологии получения материалов с заданными свойствами. Композиционный материал.

Технологии сельского хозяйства.

Сельское хозяйство. Растениеводство. Капельное, аэрозольное орошение. Гидропоника. Животноводство. Идеи творческих проектов.

Информационные технологии.

Информация. Информационные технологии. 3-D принтер. Знакомство с профессиями: системный программист, прикладной программист.

Строительные и транспортные технологии.

Строительные технологии. Классификация зданий и сооружений. Строительная продукция. Элементы строительного процесса: трудовые ресурсы, предметы труда (материальные ресурсы), технические средства (орудия труда). Технологии возведения зданий и сооружений. Ремонт жилых квартир. Текущий ремонт производственных зданий и сооружений. Жилищно-коммунальное хозяйство. Транспорт. Интеллектуальные транспортные технологии. Транспортная логистика. Влияние транспортной отрасли на окружающую среду. Знакомство с профессией строителя-эколога. Идеи творческих проектов.

Социальные технологии.

Социальная технология. Специфика социальных технологий. Сферы применения социальных технологий. Социальные технологии, применяемые при межличностной и межгрупповой коммуникации, при публичной и массовой коммуникации. Реклама. Управленческие технологии. Социальная сеть. Знакомство с профессиями: менеджер по рекламе, маркетолог, копирайтер, бренд-менеджер.

Лазерные и нанотехнологии.

Лазерные технологии. Лазерная обработка материалов. Лазерная гравировка и резка на коже и кожзаменителях. Нанотехнология. Нанообъекты. Наноматериалы. Знакомство с профессиями: инженер по лазерной технике и лазерным технологиям, нанотехнолог.

Биотехнологии и современные медицинские технологии.

Биотехнология. Бионика. Генная инженерия. Биоинженерия.

Раздел 6. Технологии получения и преобразования текстильных материалов.

Текстильные волокна.

Текстильные волокна: натуральные и химические. Хлопчатник. Лен. Признаки определения хлопчатобумажных и льняных тканей.

Производство ткани.

Пряжа и её получение. Нити основы и утка, кромка ткани. Ткацкие переплетения. Полотняное переплетение нитей. Технология производства тканей. Ткачество.

Гладкокрашенная и пестротканая ткань. Отделка тканей.

Технологии выполнения ручных швейных операций.

Инструменты, приспособления, оборудование и материалы для выполнения ручных швейных операций. Требования к выполнению ручных работ. Терминология ручных работ.

Ниточное соединение деталей. Шов, ширина шва, строчка, стежок. Правила безопасной работы с колющими и режущими инструментами.

Основные приёмы влажно-тепловой обработки швейных изделий.

Влажно-тепловая обработка. Терморегулятор утюга. Правила безопасной работы с утюгом. Требования к выполнению влажно-тепловой обработки. Терминология влажно-тепловых работ.

Швейные машины.

Машина. Швейная машина. Привод швейной машины. Виды приводов швейной машины. Современные бытовые швейные машины.

Устройство и работа бытовой швейной машины.

Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Рабочие механизмы швейной машины. Рабочие органы швейной машины: игла, лапка, двигатель ткани, челнок, нитепритягиватель. Механизмы швейной машины: прижимной лапки, зубчатой рейки, регулировки. Правила безопасной работы на швейной машине. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Шпульный колпачок.

Установка и выемка шпульного колпачка. Заправка верхней нити.

Технология выполнения машинных швов.

Виды машинных швов. Требования к выполнению машинных работ. Подбор игл и ниток для хлопчатобумажных и льняных тканей. Терминология машинных работ.

Выполнение стачного шва вразутюжку. Выполнение шва вподгибку с закрытым срезом.

Лоскутное шитьё. Чудеса из лоскутков.

Лоскутные шитьё и мозаика. Материалы для лоскутного шитья. Раскрой ткани. Техники лоскутного шитья. Лоскутное шитьё из полос, квадратов, прямоугольных треугольников, равнобедренных треугольников. Идеи творческих проектов.

Производство тканей на основе натуральных волокон животного происхождения.

Шерсть. Технология производства шерстяных тканей. Шёлк. Технология производства шёлковых тканей.

Свойства шерстяных и шёлковых тканей. Свойства тканей: физико-механические, гигиенические, технологические. Износоустойчивость. Теплозащитные свойства. Гигроскопичность. Воздухопроницаемость. Усадка. Влажно-тепловая обработка. Признаки определения тканей.

Ткацкие переплетения.

Ткацкие переплетения: простое, саржевое, атласное. Раппорт. Свойства тканей с различными видами переплетения. Признаки лицевой и изнаночной сторон гладкокрашеных тканей.

История швейной машины.

Швейная машина. Создание первой швейной машины. История швейной машины.

Швейные машины: бытовые, промышленные, специальные.

Регуляторы швейной машины.

Регулятор натяжения верхней нити. Регулятор длины стежка. Ширина зигзага. Регулятор прижима лапки.

Уход за швейной машиной. Уход за швейной машиной. Правила безопасной работы на швейной машине.

Основные этапы изготовления одежды на швейном производстве.

Работа экспериментального цеха, этапы: моделирование, конструирование. Работа подготовительно-раскройного цеха, этапы: подготовки материалов для раскроя, раскрой изделия. Серийное производство одежды. Поточный метод. ВТО. Маркировка одежды.

Требования к готовой одежде.

Конструирование одежды.

Одежда. Классификация одежды. Требования к одежде. Фигура человека и снятие мерок. Конструирование одежды. Правила снятия мерок. Мерки для построения чертежа фартука.

Построение основы чертежа швейного изделия (на примере фартука.)

Правила оформления чертежа конструкции швейного изделия. Расчёт и построение чертежа основы фартука.

Моделирование швейного изделия.

Техническое моделирование. Знакомство с профессиями художника-модельера, конструктора-модельера, закройщика. Способы технического моделирования. Изменение геометрических размеров и формы отдельных деталей фартука. Объединение частей фартука в единые детали или деление фартука на части. Применение художественной отделки и моделирование цветом.

Технология изготовления швейного изделия.

Технологический процесс. Процесс изготовления швейных изделий. Подготовка выкройки. Карта пооперационного контроля. Схема пошива (сборки) фартука.

Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука.

Подготовка ткани к раскрою. Правила безопасной работы с утюгом. Раскрой цельнокроеного фартука. Правила раскладки деталей выкройки швейного изделия на ткани и раскрою изделия. Раскладка выкройки фартука на ткани, раскрой фартука.

Подготовка деталей кроя к обработке.

Подготовка деталей кроя к обработке. Копировальная строчка. Перевод с помощью резца. Перевод с помощью булавок.

Обработка бретелей и деталей пояса фартука.

Обработка бретелей.

Подготовка обтачки для обработки верхнего среза фартука. Обработка нагрудника.

Подготовка обтачки. Обработка нагрудника.

Обработка накладного кармана и соединение его с нижней частью фартука

Обработка накладного кармана. Соединение кармана с основной деталью фартука.

Обработка нижнего и боковых срезов нижней части фартука. Контроль качества готового изделия.

Обработка нижнего и боковых срезов нижней части фартука. Контроль качества готового изделия.

Технология производства химических волокон.

Химические волокна. Классификация химических волокон.

Приготовление прядильного раствора или расплава. Формование нитей. Отделка.

Свойства химических волокон и тканей из них.

Вискозные волокна. Ацетатные и триацетатные волокна. Белковые волокна. Синтетические волокна. Полиамидные волокна. Полиэфирные волокна. Свойства тканей из натуральных и химических волокон. Полиуретановые волокна. Полиакрилонитрильные волокна.

Из истории поясной одежды

Поясная одежда. Из истории поясной одежды. Юбка. Шлейф. Кринолин. Фижмы. Панье. Турнюр. Понёва. Передник. Тога. Брюки. Кюлоты. Галифе.

Стиль в одежде. Иллюзии зрительного восприятия

Стиль в одежде. Силуэт, силуэтные линии. Модель. Покрой. Иллюзии зрительного восприятия.

Конструирование юбок.

Виды юбок. Снятие мерок для построения чертежа основы юбки. Мерки для построения чертежа юбки.

Оформление выкройки.

Оформление выкройки юбки. Знакомство с профессиями лекальщика, закройщика.

Технология изготовления поясных изделий (на примере юбки). Подготовка ткани к раскрою.

Технологическая последовательность изготовления прямой юбки. Подготовка ткани к раскрою. Правила безопасной работы с утюгом.

Раскладка выкройки юбки на ткани и раскрой изделия.

Способы раскладки. Раскладка выкройки юбки на ткани. Раскрой изделия. Пооперационный контроль раскладки выкройки юбки на ткани. Правила безопасной работы с колющими и режущими инструментами.

Подготовка деталей кроя к обработке. Работа на оверлоке. Первая примерка. Дефекты посадки.

Обработка деталей кроя. Подготовка изделия к первой примерке. Первая примерка юбки. Дефекты посадки юбки на фигуре. Устранение дефектов.

Обработка вытачек и складок.

Вытачки. Обработка вытачек. Складки: односторонние, встречные, бантовые, застроченные по всей длине. Обработка складок. ВТО складок.

Соединение деталей юбки и обработка срезов.

Соединение переднего и заднего полотнищ юбки. Варианты обработки стачных швов. Варианты обработки краевых швов.

Обработка застёжки.

Технология обработки застёжки тесьмой-молнией в середине полотнища. Технология обработки застёжки тесьмой-молнией в боковом шве.

Обработка верхнего среза юбки.

Виды обработки верхнего среза юбки. Дублирование. Последовательность выполнения дублирования. Обработка пояса юбки. Корсажная тесьма. Обработка верхнего среза юбки поясом.

Обработка нижнего среза юбки.

Способы обработки. Обработка нижнего среза юбки из хлопчатобумажной и льняной ткани. Обработка низа юбки из шёлковой и тонкой шерстяной ткани. Обработка низа юбки окантовочным швом, тесьмой.

Окончательная отделка швейного изделия.

Проверка качества готового изделия. ВТО готового изделия. История костюма Одежда. Функции одежды.

История костюма. Мода. Силуэт. Стиль.

Зрительные иллюзии в одежде.

Зрительные иллюзии. Иллюзия изменения длины и формы. Иллюзия изменения параллельности и направления линий. Явление иррадиации. Изменения восприятия фигуры.

Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Снятие мерок. Мерки для построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Прибавки на свободное облегание.

Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Основа конструкции изделия. Построение базисной сетки чертежа. Построение линий плеча и рукава. Построение линий низа, бока, талии.

Работа с готовыми выкройками в журналах мод и на дисках.

Как работать с выкройками из журналов мод. Определение своего размера.
Копирование выкройки. Как пользоваться диском с выкройками.

Технология изготовления плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Подготовка выкройки к раскрою. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки блузки на ткани и раскрой ткани. Пооперационный контроль. Подготовка деталей кроя блузки к пошиву. Обработка деталей кроя. Проведение примерки. Обработка горловины блузки. Обработка низа рукавов. Обработка боковых швов блузки. Обработка низа блузки. Окончательная отделка блузки. Высокотехнологичные волокна.

Сферы применения текстиля. Новые технологии получения химических волокон с особыми свойствами. Свойства волокон нового поколения. Основные направления совершенствования технологий производства волокон.

Биотехнологии в производстве текстильных волокон.

«Биопанволокна». Эковолокна. Волокна из кукурузы. Волокна из водорослей. Волокна из крабовых панцирей. Соевое волокно. Бамбуковое волокно и ткани из него. Луобума. Рециклированная кожа. Производство ткани из ветоши.

Раздел 7. Технологии обработки пищевых продуктов

Кухонная и столовая посуда. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне.

Кухонная посуда. Кухонные инструменты. Столовая посуда и уход за ней. Правила санитарии и гигиены. Правила работы в кулинарной мастерской. Санитарно-гигиенические требования при подготовке продуктов к приготовлению пищи. Правила хранения пищевых продуктов. Правила безопасной работы с электроприборами. Правила безопасной работы с горячими жидкостями. Пищевые отравления и меры их предупреждения.

Основы рационального питания.

Питание. Физиология питания. Белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины. Рациональное питание. Пищевая пирамида.

Пищевая промышленность. Основные сведения о пищевых продуктах.

Пищевая промышленность. Знакомство с профессией технолога пищевой промышленности. Рациональное питание. Пищевая пирамида.

Основные способы кулинарной обработки пищевых продуктов.

Признаки различия готовых блюд. Технология приготовления пищевых продуктов. Механическая обработка продуктов. Основные показатели качества пищевого продукта. Формы нарезки продуктов. Виды тепловой обработки пищевых продуктов. Основные, вспомогательные и комбинированные приёмы тепловой обработки. Заготовка продуктов: засолка, квашение, мочение, маринование, сушка, уваривание с сахаром, протираание с сахаром, пастеризация, стерилизация, охлаждение, замораживание. Технология замораживания продуктов. Знакомство с профессиями повара и кулинара.

Технология приготовления блюд из яиц. Сервировка стола к завтраку.

Яйца. Правила приготовления варёных яиц. Требования к качеству блюд из яиц. Сервировка стола. Сервировка стола к завтраку. Правила и порядок сервировки. Салфетки. Правила употребления блюд. Правила поведения за столом. Этикет. Правила поведения за столом. Правила пользования столовыми приборами.

Технология приготовления бутербродов и горячих напитков.

Виды бутербродов. Открытые бутерброды. Закрытые бутерброды. Закусочные бутерброды. Технология приготовления бутербродов. Правила приготовления бутербродов и приёмы безопасной работы. Требования к качеству и оформлению бутербродов. Горячие напитки: чай, кофе, какао. Технология приготовления чая. Подача чая. Технология

приготовления кофе. Подача кофе. Технология приготовления какао. Подача какао. Правила и сроки хранения чая, кофе, какао.

Значение овощей в питании человека. Технология приготовления блюд из овощей.

Технология приготовления блюд из сырых овощей. Приготовление блюд из варёных овощей. Правила тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов из овощей. Правила приготовления салатов. Оформление блюд. Правила оформления блюд.

Основы рационального питания. Минеральные вещества.

Рациональное питание. Минеральные вещества. Макроэлементы, микроэлементы, ультрамикроэлементы.

Технологии производства круп, бобовых и их кулинарной обработки. Злаковые культуры. Крупы. Основные этапы производства круп. Требования к качеству круп. Каша. Технология приготовления блюд из круп. Блюда из бобовых. Технология приготовления блюд из бобовых. Требования, предъявляемые к блюдам из бобовых (кроме пюре).

Технологии производства макаронных изделий и их кулинарной обработки.

Макаронные изделия. Технология приготовления макаронных изделий. Приготовление макаронного теста. Формование изделий. Сушка. Технология приготовления макаронных изделий. Требования, предъявляемые к блюдам из макаронных изделий.

Технологии производства молока и его кулинарной обработки.

Молоко. Виды, состав молока. Пастеризация. Стерилизация. Требования к качеству молока. Блюда из молока. Требования, предъявляемые к качеству блюд, приготовленных из молока. Правила подачи блюд из молока.

Технология производства кисломолочных продуктов. Приготовление блюд из кисломолочных продуктов.

Кисломолочные продукты. Способы приготовления кисломолочных продуктов. Термостатный способ. Резервуарный способ. Сметана. Творог. Блюда из творога. Сырники.

Технология приготовления холодных десертов.

Горячие сладкие блюда. Холодные сладкие блюда. Десерты. Компоты. Кисели. Желе. Муссы. Самбуки. Кремы. Требования к качеству холодных десертов. Сервировка десертного стола и правила этикета.

Технология производства плодоовощных консервов.

Консервирование. Маринование и квашение. Правила и требования консервации. Тара для консервирования. Правила безопасной работы при консервировании. Способы заготовки фруктов и ягод. Стерилизация. Варенье. Бланширование. Повидло, джем, мармелад, компоты. Производство замороженных овощей, фруктов, ягод.

Особенности приготовления пищи в походных условиях.

Организация питания в походе. Разведение костра. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Понятие о микроорганизмах.

Полезные микроорганизмы. Дрожжи. Вредные микроорганизмы. Сальмонеллы. Ботулизм. Золотистый стафилококк. Пищевые отравления.

Рыбная промышленность. Технология обработки рыбы.

Рыбная промышленность. Рыба. Виды промысловых рыб. Охлаждённая рыба. Мороженая рыба. Механическая обработка рыбы. Кулинарная разделка рыбы для филе. Тепловая обработка рыбы. Припущенная рыба. Требования к качеству рыбных блюд.

Морепродукты. Рыбные консервы.

Морепродукты. Ракообразные, двусторчатые моллюски, головоногие моллюски, иглокожие. Морские водоросли. Кальмары. Креветки. Рыбные консервы. Рыбные пресервы.

Виды теста. Пищевые продукты, оборудование, инструменты и приспособления для приготовления теста.

Виды теста. Пресное тесто. Дрожжевое тесто. Бездрожжевое тесто. Продукты для приготовления теста. Пищевые продукты для начинок и оформления изделий из теста. Крупы для начинок. Инвентарь и приспособления для приготовления теста.

Приготовление дрожжевого теста. Технологии производства хлеба и хлебобулочных изделий.

Приготовление дрожжевого теста. Безопарный, опарный способы приготовления теста. Производство хлеба. Микронизация. Экструзия. Процесс производства хлеба. Требования к качеству готовых изделий.

Продукция кондитерской промышленности. Технологии приготовления кондитерских изделий из различных видов теста.

Знакомство с профессией кондитера. Кондитерские изделия. Песочное тесто, технология приготовления. Требования к качеству изделий из песочного теста. Бисквитное тесто. Способы приготовления бисквитного теста. Требования к качеству изделий из бисквитного теста. Заварное тесто. Требования к качеству изделий из заварного теста. Слоёное тесто. Требования к качеству изделий из слоёного теста. Тесто для блинчиков. Требования к качеству блинчиков.

Технология приготовления теста для пельменей, вареников и домашней лапши.

Пельмени. Виды пельменей. Технология приготовления пельменей. Тесто для домашней лапши. Тесто для вареников.

Физиология питания.

Физиология питания. Состав пищи. Белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные соли. Ассимиляция. Диссимиляция. Обмен веществ. Калорийность блюд. Основы здорового питания.

Мясная промышленность. Технологии обработки и приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы.

Мясо. Мясная промышленность. Механическая обработка птицы. Приготовление полуфабрикатов. Заправка птицы. Отварная птица. Варка основным способом. Тушёная птица. Блюда из рубленого мяса птицы.

Значение мяса и субпродуктов в питании человека. Механическая обработка мяса животных.

Роль мяса и мясопродуктов в питании человека. Говядина. Баранина. Механическая обработка мяса животных. Технологический процесс механической обработки мяса. Показатели свежести охлаждённого мяса. Маркировка мяса.

Виды кулинарной обработки мяса. Производство колбас.

Виды тепловой обработки мяса. Варка. Жаренье. Тушение. Запекание. Мясные полуфабрикаты. Мясные консервы. Производство колбас. Идеи творческих проектов.

Блюда национальной кухни на примере первых блюд. Сервировка стола к обеду.

Национальная кухня. Суп. Классификация супов: по наличию основы жидкого супа, по способу приготовления, по температуре подачи. Правила безопасной работы на кухне с горячей посудой. Сервировка обеденного стола.

Пищевые добавки. Упаковка пищевых продуктов и товаров.

Пищевые добавки. Классификация пищевых добавок и их характеристика. Информация на этикетке. Штриховой код. Экомаркировка.

Современные технологии в производстве и упаковке пищевых продуктов. Рафинированные пищевые продукты. Генномодифицированные или трансгенные организмы. Радуризация. УФ-обработка. ИК-нагрев. Диэлектрический нагрев. Индукционный нагрев. Криозаморозка. Технология вакуумизации. Технология асептической

упаковки. Использование вакуума и модифицированной газовой среды. Идеи творческих проектов.

Раздел 8. Технологии художественно-прикладной обработки материалов. Значение цвета в изделиях декоративно-прикладного творчества. Композиция.

Орнамент

Композиция. Цветовое решение. Контраст. Значение цвета в изделиях декоративно-прикладного творчества. Цветовой круг. Орнамент. Стилизация.

Вышивание. Технология выполнения отделки изделий вышивкой. Вышивальная машина и работа на ней.

Вышивка. Материалы, инструменты и приспособления для вышивки. Правильная посадка и постановка рук. Технология выполнения ручных отделочных строчек.

Выполнение строчек: прямого стежка, косого стежка, петельного стежка, петлеобразного стежка, крестообразного стежка.

Узелковый батик. Технологии отделки изделий в технике узелкового батика.

Техника узелкового батика. Способы складывания и завязывания ткани. Идеи творческих проектов.

Роспись тканей.

Оборудование, инструменты, материалы. Пяльцы для росписи ткани. Свободная роспись. Свободная роспись с применением солевого раствора. Тампоны. Краски. Техника росписи. Сушка и закрепление рисунка.

Вязание крючком.

Вязание. Виды крючков. Пряжа. Условные обозначения. Начало вязания. Виды петель: полустолбик, столбик без накида, столбик с накидом, столбик с двумя накидами. Вязание рогатки из столбиков с накидом. Замкнутое колечко из воздушных петель. Вязание по кругу. Вязание круглого полотна. Вязание квадратного полотна. Идеи творческих проектов.

Вязание спицами.

Вязание. Спицы. Пряжа для вязания. Классический набор петель спицами. Вязание лицевых и изнаночных петель. Закрытие петель последнего ряда при вязании спицами. Вязание образца. Методы прибавления и убавления петель. Сборка изделия. Идеи творческих проектов.

Макраме.

История узелкового плетения. Инструменты и материалы для плетения. Техника плетения. Основные узлы и узоры плетения.

История валяния. Мокрое валяние и фелтинг — художественный войлок.

Валяние шерсти. Основные виды валяния шерсти. Мокрое валяние. Материалы и инструменты для валяния. Раскладывание шерсти. Приготовление мыльного раствора. Валяние полотна. Прополаскивание и сушка. Фелтинг. Применение иглопробивной машины.

Цвет в интерьере. Художественный войлок в интерьере.

Цвет. Влияние цвета на психологическое состояние человека. Цвет в интерьере дома. Создание элементов интерьера.

Раздел 9. Технологии ведения дома.

Понятие об интерьере. Основные вопросы планировки кухни. Интерьер. Современная кухня. «Рабочий треугольник». Основные варианты планировки кухни: линейная, параллельная, Г-образная, П-образная, линейная с островком. Правила планирования.

Оформление кухни.

Знакомство с профессией дизайнера интерьеров. Освещение кухни. Пол в кухне. Отделка стен. Цветовое решение интерьера кухни. Мебель для кухни.

Интерьер комнаты школьника.

Комната школьника. Зонирование пространства жилого помещения (зоны приготовления пищи, приёма гостей, сна и отдыха, санитарно-гигиеническая зона). Зонирование комнаты подростка. Санитарно-гигиенические требования. Эргономические требования. Мебель. Организация рабочей зоны. Дизайн интерьеров. Эстетические требования.

Технология «Умный дом» Система «Умный дом».

Принципы и средства создания интерьера дома.

Принципы создания интерьера дома. Знакомство с профессиями архитектора и дизайнера интерьера. Распределение дома на зоны. Архитектурно-планировочное решение. Трансформируемая мебель.

Оформление интерьера комнатными растениями.

Оформление интерьера. Подбор комнатных растений. Сухоцветы. Искусственные цветы. Композиция.

Выбор комнатных растений и уход за ними.

Виды комнатных растений. Уход за растениями. Частота, обильность полива и подкормок. Пересадка растений. Идеи творческих проектов.

Раздел 10. Электротехнические работы. Введение в робототехнику.

Источники и потребители электрической энергии. Понятие об электрическом токе.

Электрическая энергия. Источники тока. Виды электростанций. Электрогенераторы. Потребители. Электрический ток. Проводники и диэлектрики.

Роботы. Понятие о принципах работы роботов.

Чип-микропроцессор. Робот. Центральный процессор. Постоянная память. Оперативная память. Контроллер. Микропроцессор.

Раздел 11. Элементы тепловой энергетики, электротехники и робототехники.

Устройство квартирной электропроводки

Квартирная электропроводка. Потребители электроэнергии. Виды и назначение счётчика электрической энергии.

Защитные устройства: автоматические выключатели и предохранители.

Функциональное разнообразие роботов.

Стационарные и мобильные роботы. Промышленные роботы. Медицинские роботы. Сельскохозяйственные роботы. Подводные роботы. Космический робот. Сервисные роботы. Круиз-контроль.

Раздел 12. Энергетические технологии. Основы электротехники и робототехники

Бытовые электрические приборы и правила их эксплуатации.

Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы. Электрические лампы (накаливания, галогенная, люминесцентная, светодиодная). Бытовые осветительные приборы. Бытовые электронагревательные приборы. Эксплуатация бытовых электротехнических приборов. Правила безопасной работы с электрооборудованием.

Раздел 13. Семейная экономика и основы предпринимательства.

Семейная экономика.

Семья как субъект экономики. Цели семьи. Экономическая (хозяйственная) функция семьи. Потребности семьи. Расходы семьи. Доходы семьи. Трудовые ресурсы. Предпринимательские ресурсы. Природные ресурсы. Владение имуществом. Сбережения. Государственные и другие выплаты. Бюджет семьи. Состояния бюджета. Планирование бюджета семьи. Правила планирования семейного бюджета. Роль семейной экономики для экономики страны. Потребительская корзина. Принципы формирования потребительской корзины. Прожиточный минимум. Минимальная заработная плата (МРОТ).

Основы предпринимательства.

Предпринимательство. Предпринимательская деятельность. Интрапренерство. Коммерция. Консалтинг. Товарищество. Бизнес-план. Структура бизнес-плана. Характеристика разделов бизнес-плана. Индивидуальное предприятие. Общество с ограниченной ответственностью (ООО). Резюме. Государственная регистрация юридических лиц. Регистрация малого предприятия. Идеи творческих проектов. Раздел 14. ПрофорIENTATION и профессиональное самоопределение.

Основы выбора профессии.

Рынок труда. Функции рынка труда. Трудовые ресурсы. Требования к подготовке кадров. Выбор профессии в зависимости от интересов, склонностей и способностей человека. Образовательные организации профессионального образования. Уровни профессионального образования (среднее, высшее). Формы обучения (очная, очно-заочная, заочная). Вид учредителя образовательной организации (государственная, муниципальная, частная). Пути получения профессионального образования. Бакалавриат. Специалитет. Магистратура. Лицензия.

Классификация профессий.

Профессия. Цикл жизни профессии. Специальность. Квалификация. Основные типы профессий. Классы профессий. Отделы профессий. Группы профессий.

Требования к качествам личности при выборе профессии.

Тип нервной системы. Темперамент. Характер.

Построение профессиональной карьеры.

Жизненный план. Профессиональный план. Основные этапы составления профессионального плана. Профессиональная карьера. Стратегии профессиональной карьеры. Варианты профессионального развития и карьерного роста. Условия успешной карьеры. Профессиональная пригодность. Призвание. Образовательная траектория человека. Знакомство с профессией: веб-дизайнер, модельер, повар.

Раздел 15. Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности.

Разработка и изготовление творческих проектов.

Социальные проекты. Идеи творческих проектов.

Постановка проблемы. Изучение проблемы. Цель проекта. Первоначальные идеи. Дизайн-исследование. Окончательная идея. Оформление проекта. Исследование размера изделия. Технология изготовления. Анализ проекта.

Тематическое планирование 5 класс

1.	Преобразующая деятельность человека и технологии.	2	http://festival.1september.ru/art/ - фестиваль педагогических идей.
2.	Проектная деятельность и проектная культура.	2	http://fcior.edu.ru/catalog/osnovnoe_obshee?discipline_oo=14&class=5&learning_character=&accessibility_restriction - федерального центра информационно-образовательных ресурсов
3.	Основы графической грамоты.	2	http://art.1september.ru/ - "Первое сентября"
4.	Основные понятия о машине, механизмах и деталях.	2	http://fcior.edu.ru/catalog/osnovnoe_obshee?discipline_oo=14&class=5&learning_character=&accessibility_restriction - федерального центра информационно-образовательных ресурсов
5.	Техническое конструирование и моделирование.	2	http://art.1september.ru/ - "Первое сентября"
6.	Текстильные волокна.	2	http://www.proshkolu.ru/ -ПроШколу.ру-бесплатный школьный портал
7.	Производство ткани.	2	http://art.1september.ru/ - "Первое сентября"
8.	Технологии выполнения ручных швейных операций.	2	http://www.proshkolu.ru/ -ПроШколу.ру-бесплатный школьный портал
9.	Основные приёмы влажно - тепловой обработки швейных изделий.	1	http://nsportal.ru/ - Социальная сеть работников образования «Наша сеть»
10.	Швейные машины.	1	http://www.proshkolu.ru/ -ПроШколу.ру-бесплатный школьный портал
11.	Устройство и работа бытовой швейной машины.	2	http://nsportal.ru/ - Социальная сеть работников образования «Наша сеть»
12.	Технология выполнения машинных швов.	2	http://ppt4web.ru/ - сервис предназначен для просмотра презентаций PowerPoint онлайн
13.	Лоскутное шитьё. Чудеса из лоскутков.	10	http://www.proshkolu.ru/ -ПроШколу.ру-бесплатный школьный портал
14.	Кухонная и столовая посуда. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне.	2	http://nsportal.ru/ - Социальная сеть работников образования «Наша сеть»
15.	Основы рационального	1	http://ppt4web.ru/ - сервис предназначен для

	питания.		просмотра презентаций PowerPoint онлайн
16.	Пищевая промышленность. Основные сведения о пищевых продуктах.	1	http://nsportal.ru/ - Социальная сеть работников образования «Наша сеть»
17.	Основные способы кулинарной обработки пищевых продуктов.	2	http://ppt4web.ru/ - сервис предназначен для просмотра презентаций PowerPoint онлайн
18.	Технология приготовления блюд из яиц. Сервировка стола к завтраку.	2	https://www.zewa.net/ru/gigiena-i-uhod/gigiena-doma/1-0-zolotyh-pravil-gigieny-na-kuhne/ гигиена
19.	Технология приготовления бутербродов и горячих напитков.	2	http://nsportal.ru/ - Социальная сеть работников образования «Наша сеть»
20.	Значение овощей в питании человека.	1	http://ppt4web.ru/ - сервис предназначен для просмотра презентаций PowerPoint онлайн
21.	Технология приготовления блюд из овощей.	1	https://www.zewa.net/ru/gigiena-i-uhod/gigiena-doma/1-0-zolotyh-pravil-gigieny-na-kuhne/ гигиена
22.	Приготовление блюд из овощей.	2	http://ppt4web.ru/ - сервис предназначен для просмотра презентаций PowerPoint онлайн
23.	Творческий проект.	8	https://www.zewa.net/ru/gigiena-i-uhod/gigiena-doma/1-0-zolotyh-pravil-gigieny-na-kuhne/ гигиена
24.	Значение цвета в изделиях декоративно – прикладного творчества. Композиция. Орнамент.	2	https://tkanikrasa.ru/stati/ruchnye-strochki-i-stezhki-os-novnye-vidy - ручные строчки
25.	Вышивание. Технология выполнения отделки изделий вышивкой.	2	http://ppt4web.ru/ - сервис предназначен для просмотра презентаций PowerPoint онлайн
26.	Узелковый батик. Технологии отделки изделий в технике узелкового батика.	2	https://www.maam.ru/detskijasad/oznakomlenie-detей-s-tehnikoi-batik.html - Батик
27.	Понятие об интерьере. Основные варианты планировки кухни.	2	https://tehnolog-food.ru/pischevye-tehnologii/vidy-kuli-narnoy-obrabotki-produktov
28.	Оформление кухни.	2	https://www.maam.ru/detskijasad/oznakomlenie-detей-s-tehnikoi-batik.html - Батик
29.	Промышленные и производственные технологии.	1	https://rosuchebnik.ru/material/rabochie-organy-shvey-noy-mashiny/ - швейная машина

30.	Технологии машиностроения и технологии получения материалов с заданными свойствами.	1	https://zdeskrasivo.ru/rukodelie/vyshivka/vidy-vyshivki/ - вышивка
31.	Источники и потребители электрической энергии.	1	https://www.youtube.com/watch?v=stGIhaBHwWI
	Понятие об электрическом токе.		
32.	Роботы. Понятие о принципах работы роботов.	1	https://handsmake.ru/loskutnoe-shite-dlya-nachinayuschih-tehnika-shemy-foto.html
	Всего	68	

Тематическое планирование 6 класс

1.	Основные составляющие практического задания и творческого проекта.	2	http://festival.1september.ru/art/ - фестиваль педагогических идей.
2.	Основы графической грамоты. Сборочные чертежи.	2	http://fcior.edu.ru/catalog/osnovnoe_obshee?discipline_o=14&class=5&learning_character=&accessibility_restriction - федерального центра информационно-образовательных ресурсов
3.	Актуальные и перспективные технологии обработки материалов.	1	http://art.1september.ru/ - "Первое сентября"
4.	Технологии сельского хозяйства	1	http://fcior.edu.ru/catalog/osnovnoe_obshee?discipline_o=14&class=5&learning_character=&accessibility_restriction - федерального центра информационно-образовательных ресурсов
5.	Творческий проект.	4	http://art.1september.ru/ - "Первое сентября"
6.	Технологические машины.	1	http://www.proshkolu.ru/ - ПроШколу.ру-бесплатный школьный портал
7.	Основы начального технического моделирования.	1	http://art.1september.ru/ - "Первое сентября"
8.	Производство тканей на основе натуральных волокон животного происхождения. Свойства шерстяных и шёлковых тканей.	1	http://www.proshkolu.ru/ - ПроШколу.ру-бесплатный школьный портал
9.	Ткацкие переплетения.	1	http://nsportal.ru/ - Социальная сеть работников образования «Наша сеть»

10.	История швейной машины. Регуляторы швейной машины. Уход за швейной машиной.	1	http://www.proshkolu.ru/ -ПроШколу.ру-бесплатный школьный портал
11.	Основные этапы изготовления одежды на швейном производстве.	1	http://nsportal.ru/ - Социальная сеть работников образования «Наша сеть»
12.	Требования к готовой одежде.	1	http://ppt4web.ru/ - сервис предназначен для просмотра презентаций PowerPoint онлайн
13.	Конструирование одежды.	1	http://www.proshkolu.ru/ -ПроШколу.ру-бесплатный школьный портал
14.	Построение основы	2	http://nsportal.ru/ - Социальная сеть работников

	чертежа швейного изделия (на примере фартука).		образования «Наша сеть»
15.	Моделирование швейного изделия.	2	http://ppt4web.ru/ - сервис предназначен для просмотра презентаций PowerPoint онлайн
16.	Технология изготовления швейного изделия.	2	http://nsportal.ru/ - Социальная сеть работников образования «Наша сеть»
17.	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука.	2	http://ppt4web.ru/ - сервис предназначен для просмотра презентаций PowerPoint онлайн
18.	Подготовка деталей кроя к обработке.	2	https://tkanikrasa.ru/stati/ruchnye-strochki-i-stezhki-os-novnye-vidy - ручные строчки
19.	Обработка бретелей и деталей пояса.	2	http://nsportal.ru/ - Социальная сеть работников образования «Наша сеть»
20.	Подготовка обтачки для обработки верхнего среза фартука.	2	http://ppt4web.ru/ - сервис предназначен для просмотра презентаций PowerPoint онлайн
21.	Обработка нагрудника.	2	https://tkanikrasa.ru/stati/ruchnye-strochki-i-stezhki-os-novnye-vidy - ручные строчки
22.	Обработка кармана и соединение его с нижней частью фартука.	2	http://ppt4web.ru/ - сервис предназначен для просмотра презентаций PowerPoint онлайн
23.	Обработка нижнего и боковых срезов нижней части фартука.	2	https://tkanikrasa.ru/stati/ruchnye-strochki-i-stezhki-os-novnye-vidy - ручные строчки
24.	Контроль качества готового изделия.	2	https://www.maam.ru/detskijasad/oznakomlenie-detei-s-tehnikoi-batik.html - Батик
25.	Основы рационального питания. Минеральные вещества.	2	http://ppt4web.ru/ - сервис предназначен для просмотра презентаций PowerPoint онлайн

26.	Технологии производства круп, бобовых и их кулинарной обработки.	2	https://www.zewa.net/ru/gigiena-i-uhod/gigiena-doma/10-zolotyh-pravil-gigieny-na-kuhne/ гигиена
27.	Технологии производства макаронных изделий и их кулинарной обработки.	2	https://tehnolog-food.ru/pischevye-tehnologii/vidy-kuli-narnoy-obrabotki-produktov
28.	Технологии производства молока и его кулинарной обработки.	2	https://www.zewa.net/ru/gigiena-i-uhod/gigiena-doma/10-zolotyh-pravil-gigieny-na-kuhne/ гигиена
29.	Технология производства кисломолочных продуктов. Приготовление блюд из кисломолочных продуктов.	2	https://tehnolog-food.ru/pischevye-tehnologii/vidy-kuli-narnoy-obrabotki-produktov
30.	Технология приготовления холодных десертов.	2	https://www.youtube.com/watch?v=stGIhaBHwWI
31.	Технология производства плодовоовощных консервов.	2	https://www.zewa.net/ru/gigiena-i-uhod/gigiena-doma/10-zolotyh-pravil-gigieny-na-kuhne/ гигиена
32.	Особенности приготовления пищи в походных условиях.	2	https://tehnolog-food.ru/pischevye-tehnologii/vidy-kuli-narnoy-obrabotki-produktov
33.	Роспись тканей.	2	https://www.maam.ru/detskijasad/oznakomlenie-detei-s-tehnikoi-batik.html - Батик
34.	Вязание крючком.	6	https://rosuchebnik.ru/material/rabochie-organy-shvey-noy-mashiny/ - швейная машина
35.	Интерьер комнаты школьника.	1	https://zdeskrasivo.ru/rukodelie/vyshivka/vidy-vyshivki/ - вышивка
36.	Технология «Умный дом».	1	https://www.youtube.com/watch?v=stGIhaBHwWI
37.	Устройство квартирной электропроводки.	1	https://handsmake.ru/loskutnoe-shite-dlya-nachinayu-schih-tehnika-shemy-foto.html
38.	Функциональное разнообразие роботов.	1	https://vplate.ru/vyzhiganie-pirografiya/dlya-detej/
	Всего	68	

Тематическое планирование 7 класс

№	Раздел урока	Количество часов	
1.	Основы дизайна.	1	http://festival.1september.ru/art/ - фестиваль педагогических идей.
2.	Основы графической грамоты.	1	http://fcior.edu.ru/catalog/osnovnoe_obshee?discipline oo=14&class=5&learning_character=&accessibility_restriction - федерального центра информационно-образовательных ресурсов
3.	Информационные технологии.	1	http://art.1september.ru/ - "Первое сентября"
4.	Строительные и транспортные технологии	1	http://fcior.edu.ru/catalog/osnovnoe_obshee?discipline oo=14&class=5&learning_character=&accessibility_restriction - федерального центра информационно-образовательных ресурсов
5.	Технология производства химических волокон.	1	http://art.1september.ru/ - "Первое сентября"
6.	Свойства химических волокон и тканей из них.	1	http://www.proshkolu.ru/ -ПроШколу.ру-бесплатный школьный портал
7.	Из истории поясной одежды.	1	http://art.1september.ru/ - "Первое сентября"
8.	Стиль в одежде. Иллюзии зрительного восприятия.	1	http://www.proshkolu.ru/ -ПроШколу.ру-бесплатный школьный портал
9.	Конструирование юбок.	2	http://nsportal.ru/ - Социальная сеть работников образования «Наша сеть»
10.	Построение чертежа и моделирование основы прямой юбки.	2	http://www.proshkolu.ru/ -ПроШколу.ру-бесплатный школьный портал
11.	Оформление выкройки.	2	http://nsportal.ru/ - Социальная сеть работников образования «Наша сеть»
12.	Технологическая последовательность изготовления поясных изделий (на примере юбки).	2	http://ppt4web.ru/ - сервис предназначен для просмотра презентаций PowerPoint онлайн
13.	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки юбки на ткани и раскрой изделия.	2	http://www.proshkolu.ru/ -ПроШколу.ру-бесплатный школьный портал
14.	Подготовка деталей кроя к обработке. Работа на оверлоке.	2	http://nsportal.ru/ - Социальная сеть работников образования «Наша сеть»

15.	Первая примерка. Дефекты посадки. Обработка вытачек и складок.	2	http://ppt4web.ru/ - сервис предназначен для просмотра презентаций PowerPoint онлайн
16.	Соединение деталей юбки и обработка срезов.	2	http://nsportal.ru/ - Социальная сеть работников образования «Наша сеть»
17.	Обработка застёжки.	2	http://ppt4web.ru/ - сервис предназначен для просмотра презентаций PowerPoint онлайн
18.	Обработка верхнего среза юбки. Обработка нижнего среза юбки.	2	https://tkanikrasa.ru/stati/ruchnye-strochki-i-stezhki-os-novnye-vidy - ручные строчки
19.	Окончательная отделка швейного изделия.	2	http://nsportal.ru/ - Социальная сеть работников образования «Наша сеть»
20.	Разработка и выполнение творческих проектов.	4	http://ppt4web.ru/ - сервис предназначен для просмотра презентаций PowerPoint онлайн
21.	Понятие о микроорганизмах.	1	https://www.youtube.com/watch?v=stGIhaBHwWI
22.	Рыбная промышленность.	1	http://ppt4web.ru/ - сервис предназначен для просмотра презентаций PowerPoint онлайн
23.	Технология обработки рыбы.	4	https://www.zewa.net/ru/gigiena-i-uhod/gigiena-doma/1-0-zolotykh-pravil-gigieny-na-kuhne/ гигиена
24.	Морепродукты. Рыбные консервы.	2	https://tehnolog-food.ru/pischevye-tehnologii/vidy-kuli-narnoy-obrabotki-produktov
25.	Виды теста. Пищевые продукты, оборудование, инструменты и приспособления для приготовления теста.	2	http://ppt4web.ru/ - сервис предназначен для просмотра презентаций PowerPoint онлайн
26.	Приготовление дрожжевого теста. Технологии производства хлеба и хлебобулочных изделий.	2	https://www.zewa.net/ru/gigiena-i-uhod/gigiena-doma/1-0-zolotykh-pravil-gigieny-na-kuhne/ гигиена
27.	Продукция кондитерской промышленности.	2	https://tehnolog-food.ru/pischevye-tehnologii/vidy-kuli-narnoy-obrabotki-produktov
28.	Технологии приготовления кондитерских изделий из различных видов теста.		https://www.zewa.net/ru/gigiena-i-uhod/gigiena-doma/1-0-zolotykh-pravil-gigieny-na-kuhne/ гигиена
29.	Технология приготовления теста для пельменей, вареников и домашней лапши.	2	https://tehnolog-food.ru/pischevye-tehnologii/vidy-kuli-narnoy-obrabotki-produktov

30.	Вязание спицами.	6	https://rosuchebnik.ru/material/rabochie-organy-shvey noy-mashiny/ - швейная машина
31.	Вязальная машина.	2	https://zdeskrasivo.ru/rukodelie/vyshivka/vidy-vyshivki/ - вышивка
32.	Макраме.	2	https://www.youtube.com/watch?v=stGIhaBHwWI
33.	Принципы и средства создания интерьера дома.	1	https://www.maam.ru/detskijsad/oznakomlenie-detei-s -tehnikoi-batik.html - Батик
34.	Оформление интерьера комнатными растениями. Выбор комнатных растений и уход за ними.	1	https://www.youtube.com/watch?v=stGIhaBHwWI
35.	Бытовые электрические приборы и правила их эксплуатации.	2	https://handsmake.ru/loskutnoe-shite-dlya-nachinayuschih-tehnika-shemy-foto.html
	Всего	68	

Тематическое планирование 8 класс

№	Раздел урока	Количество часов	
1.	Социальные технологии	2	http://festival.1september.ru/art/ - фестиваль педагогических идей.
2.	История костюма.	1	http://fcior.edu.ru/catalog/osnovnoe_obshee?discipline oo=14&class=5&learning_character=&accessibility_restriction - федерального центра информационно-образовательных ресурсов
3.	Зрительные иллюзии в одежде.	1	http://art.1september.ru/ - "Первое сентября"
4.	Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	1	http://fcior.edu.ru/catalog/osnovnoe_obshee?discipline oo=14&class=5&learning_character=&accessibility_restriction - федерального центра информационно-образовательных ресурсов
5.	Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	3	http://art.1september.ru/ - "Первое сентября"
6.	Технология изготовления плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	8	http://www.proshkolu.ru/ - ПроШколу.ру-бесплатный школьный портал

7.	Работа над творческим проектом.	4	http://art.1september.ru/ - "Первое сентября"
8.	Физиология питания.	1	http://www.proshkolu.ru/ -ПроШколу.ру-бесплатный школьный портал
9.	Мясная промышленность.	1	http://nsportal.ru/ - Социальная сеть работников образования «Наша сеть»
10.	Технологии обработки и приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы.	1	http://www.proshkolu.ru/ -ПроШколу.ру-бесплатный школьный портал
11.	Значение мяса и субпродуктов в питании человека. Механическая обработка мяса животных.	1	http://nsportal.ru/ - Социальная сеть работников образования «Наша сеть»
12.	Тепловая обработка мяса. Производство колбас.	1	http://ppt4web.ru/ - сервис предназначен для просмотра презентаций PowerPoint онлайн
13.	Работа над творческим проектом.	4	http://www.proshkolu.ru/ -ПроШколу.ру-бесплатный школьный портал
14.	История валяния. Мокрое валяние и фелтинг — художественный войлок.	1	http://nsportal.ru/ - Социальная сеть работников образования «Наша сеть»
15.	Цвет в интерьере. Художественный войлок в интерьере.	1	http://ppt4web.ru/ - сервис предназначен для просмотра презентаций PowerPoint онлайн
16.	Экскурсия в творческую мастерскую декоративноприкладного дизайна «ПАРАСКЕВА» (при Выставочном зале м-на «Северный» г. Городца)	2	http://nsportal.ru/ - Социальная сеть работников образования «Наша сеть»
	Всего	34	

Тематическое планирование 9 класс

№	Раздел урока	Количество часов	
1.	Лазерные и нанотехнологии.	1	http://festival.1september.ru/art/ - фестиваль педагогических идей.

2.	Биотехнологии и современные медицинские технологии.	1	http://fcior.edu.ru/catalog/osnovnoe_obshee?discipline oo=14&class=5&learning_character=&accessibility_restriction - федерального центра информационно-образовательных ресурсов
3.	Высокотехнологичные волокна.	1	http://art.1september.ru/ - "Первое сентября"
4.	Биотехнологии в	1	http://fcior.edu.ru/catalog/osnovnoe_obshee?disciplin

	производстве текстильных волокон.		e oo=14&class=5&learning_character=&accessibility_restriction - федерального центра информационно-образовательных ресурсов
5.	Работа с готовыми выкройками в журнале мод.	2	http://art.1september.ru/ - "Первое сентября"
6.	Блюда национальной кухни на примере первых блюд.	1	http://www.proshkolu.ru/ -ПроШколу.ру-бесплатный школьный портал
7.	Сервировка стола к обеду.	1	http://art.1september.ru/ - "Первое сентября"
8.	Оформление стола салфетками.	1	http://www.proshkolu.ru/ -ПроШколу.ру-бесплатный школьный портал
9.	Пищевые добавки.	1	http://nsportal.ru/ - Социальная сеть работников образования «Наша сеть»
10.	Упаковка пищевых продуктов и товаров.	1	http://www.proshkolu.ru/ -ПроШколу.ру-бесплатный школьный портал
11.	Работа над творческим проектом.	4	http://nsportal.ru/ - Социальная сеть работников образования «Наша сеть»
12.	Современные технологии в производстве пищевых продуктов.	1	http://ppt4web.ru/ - сервис предназначен для просмотра презентаций PowerPoint онлайн
13.	Упаковка пищевых продуктов.	1	http://www.proshkolu.ru/ -ПроШколу.ру-бесплатный школьный портал
14.	Функции семьи.	1	http://nsportal.ru/ - Социальная сеть работников образования «Наша сеть»
15.	Семейная экономика. Связь между потребностями и расходами.	1	http://ppt4web.ru/ - сервис предназначен для просмотра презентаций PowerPoint онлайн
16.	Принципы формирования потребительской корзины.	1	http://nsportal.ru/ - Социальная сеть работников образования «Наша сеть»
17.	Формы предпринимательской деятельности.	1	http://ppt4web.ru/ - сервис предназначен для просмотра презентаций PowerPoint онлайн

18.	Потребности, виды бизнеса.	1	https://tehnolog-food.ru/pischevye-tehnologii/vidy-kuli-narnoy-obrabotki-produktov
19.	Преимущества и недостатки разных организационноправовых форм ведения бизнеса.	1	http://nsportal.ru/ - Социальная сеть работников образования «Наша сеть»
20.	Планирование бизнеса, структура бизнес-плана.	1	http://ppt4web.ru/ - сервис предназначен для просмотра презентаций PowerPoint онлайн
21.	Основы выбора профессии.	1	https://www.zewa.net/ru/gigiena-i-uhod/gigiena-doma/10-zolotyh-pravil-gigieny-na-kuhne/ гигиена
22.	Выбор направления дальнейшего образования.	1	http://ppt4web.ru/ - сервис предназначен для просмотра презентаций PowerPoint онлайн
23.	Классификация профессий.	1	https://tkanikrasa.ru/stati/ruchnye-strochki-i-stezhki-osnovnye-vidy - ручные строчки
24.	Определение сферы интересов.	1	https://rosuchebnik.ru/material/rabochie-organy-shvey-noy-mashiny/ - швейная машина
25.	Профессиональные пробы.	1	http://ppt4web.ru/ - сервис предназначен для просмотра презентаций PowerPoint онлайн
26.	Требования к качествам личности при выборе профессии.	1	https://zdeskrasivo.ru/rukodelie/vyshivka/vidy-vyshivki/ - вышивка
27.	Определение темперамента.	1	https://www.youtube.com/watch?v=stGIhaBHwWI
28.	Образовательные организации региона проживания.	1	https://handsmake.ru/loskutnoe-shite-dlya-nachinayuschih-tehnika-shemy-foto.html
29.	Будущая профессиональная деятельность, пути получения профессии.	1	https://vplate.ru/vyzhiganie-pirografiya/dlya-detej/
30.	Жизненный и профессиональный планы.	1	http://festival.1september.ru/art/ - фестиваль педагогических идей.
	Всего	33	

