

государственное казённое общеобразовательное учреждение
«Школа - интернат №9 г. Городца»

Приложение № 1
Адаптированной основной
общеобразовательной программе
основного общего образования
для обучающихся с задержкой
психического развития
Приказ № 122 от 17.06.2022

Рабочая программа

по Технологии (девочки)

Составитель:
Казакова И.В.

Планируемые результаты освоения учебного предмета

Программа курса предполагает достижение выпускниками 9 классов следующих личностных, метапредметных и предметных результатов.

ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ:

ценностное отношение к технологиям, трудовым достижениям народа;
чувство ответственности и долга перед своей семьей, малой и большой Родиной через трудовую деятельность;

установка на активное участие в решении практических задач в области предметной технологической деятельности;

интерес к практическому изучению профессий и труда различного рода;

уважение к труду и результатам трудовой деятельности;

готовность к осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учетом познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;

основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

повышение уровня своей компетентности через практическое овладение элементами организации умственного и физического труда;

способность обучающихся с ЗПР к осознанию своих дефицитов (в речевом, двигательном, коммуникативном, волевом развитии) и проявление стремления к их преодолению;

способность к самоопределению в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, умение ставить реальные достижимые планы;

готовность брать на себя инициативу в повседневных бытовых делах и нести ответственность за результат своей работы;

способность выбирать адекватную форму поведения, с точки зрения опасности или безопасности для себя и окружающих, при выполнении трудовых функций;

способность регулировать свое поведение и эмоциональные реакции в различных трудовых ситуациях, при коммуникации с людьми разного статуса.

МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Овладение универсальными учебными познавательными действиями:

выявлять и характеризовать различные признаки объектов;

выявлять дефициты информации, данных, необходимых для решения поставленной технологической задачи;

создавать, применять и преобразовывать модели и схемы для решения учебных задач;

смысловое чтение информации, представленной в различных формах (схемы, чертежи, инструкции);

прогнозировать возможное развитие процессов и последствий технологического развития в различных отраслях;

навыки использования поисковых систем для решения учебных задач;

искать и отбирать информацию и данные из различных источников в соответствии с заданными параметрами и критериями.

Овладение универсальными учебными коммуникативными действиями:

самостоятельно или с помощью педагога составлять устные сообщения для выступления перед аудиторией;

организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;

работать индивидуально и в группе над созданием условно нового продукта;

выполнять свою часть работы, достигать качественного результата, координировать свою деятельность с другими членами команды в познавательно-трудовой деятельности;

оценивать качество своего вклада в общий продукт, в решение общих задач коллектива;

принимать и разделять ответственность при моделировании и изготовлении объектов, продуктов и технологических процессов.

Овладение универсальными учебными регулятивными действиями:

самостоятельно или с помощью учителя определять цели технологического обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учёбе и познавательной деятельности;

самостоятельно или после предварительного анализа планировать процесс познавательно-трудовой деятельности, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;

владеть способами самооценки правильности выполнения учебной задачи;

оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения;

соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности на основе заданных алгоритмов, корректировать действия в зависимости от меняющейся ситуации;

давать адекватную оценку ситуации и предлагать план ее изменения;

предвидеть трудности, которые могут возникнуть при решении учебно-технологической задачи;

понимать причины, по которым не был достигнут требуемый результат деятельности, определять позитивные изменения и направления, требующие дальнейшей работы;

ставить себя на место другого человека, понимать мотивы и намерения другого;

регулировать способ выражения эмоций;

осознанно относиться к другому человеку, его мнению;

признавать свое право на ошибку и такое же право другого;

осознавать невозможность контролировать все вокруг.

ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

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

Модуль «Производство и технология»

5–6 КЛАССЫ:

- иметь представление о роли техники и технологий для прогрессивного развития общества;
- иметь представление о роли техники и технологий в цифровом социуме;
- выявлять при помощи учителя причины и последствия развития техники и технологий;
- характеризовать по опорному плану, схеме виды современных технологий;
- уметь строить по алгоритму учебную и практическую деятельность в соответствии со структурой технологии: этапами, операциями, действиями;
- научиться на базовом уровне конструировать, оценивать и использовать модели в познавательной и практической деятельности;
- организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности;
- соблюдать правила безопасности;
- иметь опыт использования различных материалов (древесина, металлы и сплавы, полимеры, текстиль, сельскохозяйственная продукция);

- уметь создавать, применять и преобразовывать с помощью учителя знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и производственных задач;
- иметь опыт коллективного решения задачи с использованием облачных сервисов;
- иметь представление о понятии «биотехнология»;
- классифицировать по опорной схеме методы очистки воды, использовать фильтрацию воды;
- иметь представление о понятиях «биоэнергетика», «биометаногенез».

7–9 КЛАССЫ:

- иметь представление о видах современных технологий;
- иметь опыт применения технологии для решения возникающих задач;
- иметь опыт использования методов учебной, исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, проектирования, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий;
- с помощью учителя приводить примеры не только функциональных, но и эстетичных промышленных изделий;
- иметь опыт использования информационно-когнитивных технологий преобразования данных в информацию и информации в знание;
- перечислять инструменты и оборудование, используемое при обработке различных материалов (древесины, металлов и сплавов, полимеров, текстиля, сельскохозяйственной продукции, продуктов питания);
- иметь представления об области применения технологий, их возможностях и ограничениях;
- получить возможность научиться модернизировать и создавать технологии обработки известных материалов;
- анализировать на базовом уровне значимые для конкретного человека потребности;
- перечислять и характеризовать продукты питания;
- перечислять виды и названия народных промыслов и ремёсел;
- иметь представления об использовании нанотехнологий в различных областях;
- иметь представления о экологических проблемах;
- иметь представления о роли прививок.

Модуль «Технология обработки материалов и пищевых продуктов»

5–6 КЛАССЫ:

- иметь представления о познавательной и преобразовательной деятельности человека;
- соблюдать правила безопасности;
- организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности;
- классифицировать и характеризовать с помощью учителя инструменты, приспособления и технологическое оборудование;
- иметь опыт использования знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;
- использовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование под контролем учителя;
- выполнять под контролем учителя технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, технологического оборудования;
- получить возможность научиться использовать цифровые инструменты при изготовлении предметов из различных материалов;
- иметь представления о технологических операциях 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;
- иметь опыт проектирования интерьера помещения с использованием программных сервисов;
- составлять по опорной схеме последовательность выполнения технологических операций для изготовления швейных изделий;
- строить при помощи учителя чертежи простых швейных изделий;
- выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения швейных работ;
- выполнять художественное оформление швейных изделий;
- иметь представления о свойствах наноструктур, их использовании в технологиях;
- получить возможность познакомиться с физическими основами нанотехнологий и их использованием для конструирования новых материалов.

7–9 КЛАССЫ:

- иметь представление о основных этапах создания проектов от идеи до презентации и использовании полученных результатов;
- иметь опыт использования программных сервисов для поддержки проектной деятельности;
- проводить под руководством учителя и по опорной схеме 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 под руководством учителя контроль качества изготавливаемого изделия, находить и устранять допущенные дефекты;
- иметь представления о видах и назначении методов получения и преобразования конструкционных и текстильных материалов;
- иметь опыт конструирования моделей различных объектов и использования их в практической деятельности;
- конструировать при помощи учителя и по опорной схеме модели машин и механизмов;
- изготавливать при помощи учителя и по опорной схеме изделие из конструкционных или поделочных материалов;
- готовить кулинарные блюда в соответствии с известными технологиями;
- выполнять декоративно-прикладную обработку материалов;
- выполнять художественное оформление изделий;
- иметь опыт создания художественного образа и воплощения его в продукте;
- строить при помощи учителя чертежи швейных изделий;
- выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения швейных работ;
- иметь опыт применения основных приёмов и навыков решения изобретательских задач;
- получить возможность научиться применять принципы ТРИЗ для решения технических задач;
- презентовать изделие (продукт);
- иметь представление о современных и перспективных технологиях производства и обработки материалов;

- получить возможность узнать о современных цифровых технологиях, их возможностях и ограничениях;
- иметь представления о понятиях «композиты», «нанокompозиты», примерах использования нанокompозитов в технологиях, механических свойствах композитов;
- иметь представления о аллотропных соединениях углерода, примерах использования аллотропных соединений углерода;
- иметь представление о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда;
- иметь опыт изготовления субъективно нового продукта, опираясь на общую технологическую схему.

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. Реклама.

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 пёстротканая 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, равносторонних 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 раскроя 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 края к обработке. Работа на оверлоке. Первая примерка. Дефекты посадки.

Обработка деталей края. 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 края блузки к пошиву. Обработка деталей края. 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, протирание 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. Охлажденная 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, двустворчатые 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. Интрапренёрство. 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. Профориентация 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.

Почасовое планирование по разделам и классам

<i>Разделы</i>	<i>Количество часов по классам</i>				
	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>
Введение в технологию	6				
Основы проектной и графической грамоты		4			
Основы дизайна и графической грамоты			2		
Техника и техническое творчество	4	2			
Современные и перспективные технологии	2	2	2	2	2
Технологии получения и преобразования текстильных материалов	22	28	26	14	4
Технологии обработки пищевых продуктов	14	16	20	5	7
Технологии художественно-прикладной обработки материалов	6	8	10	4	
Технологии ведения дома	4	2	2		

Электротехнические работы, элементы тепловой энергетики, автоматика и робототехника	2	2	2		
Семейная экономика и основы предпринимательства					7
Профорientация и профессиональное самоопределение					10
Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности	8	4	4	9	4
ВСЕГО:	68	68	68	34	34

Тематическое планирование 5 класс

№	Раздел урока	Количество часов
1.	Преобразующая деятельность человека и технологии.	2
2.	Проектная деятельность и проектная культура.	2
3.	Основы графической грамоты.	2
4.	Основные понятия о машине, механизмах и деталях.	2
5.	Техническое конструирование и моделирование.	2
6.	Текстильные волокна.	2
7.	Производство ткани.	2
8.	Технологии выполнения ручных швейных операций.	2
9.	Основные приёмы влажно - тепловой обработки швейных изделий.	1
10.	Швейные машины.	1
11.	Устройство и работа бытовой швейной машины.	2
12.	Технология выполнения машинных швов.	2
13.	Лоскутное шитьё. Чудеса из лоскутков.	10
14.	Кухонная и столовая посуда. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне.	2
15.	Основы рационального питания.	1
16.	Пищевая промышленность. Основные сведения о пищевых продуктах.	1
17.	Основные способы кулинарной обработки пищевых продуктов.	2
18.	Технология приготовления блюд из яиц. Сервировка стола к завтраку.	2
19.	Технология приготовления бутербродов и горячих напитков.	2
20.	Значение овощей в питании человека.	1
21.	Технология приготовления блюд из овощей.	1
22.	Приготовление блюд из овощей.	2
23.	Творческий проект.	8
24.	Значение цвета в изделиях декоративно – прикладного творчества. Композиция. Орнамент.	2
25.	Вышивание. Технология выполнения отделки изделий вышивкой.	2
26.	Узелковый батик. Технологии отделки изделий в технике узелкового батика.	2
27.	Понятие об интерьере. Основные варианты планировки кухни.	2
28.	Оформление кухни.	2
29.	Промышленные и производственные технологии.	1
30.	Технологии машиностроения и технологии получения материалов с заданными свойствами.	1

31.	Источники и потребители электрической энергии. Понятие об электрическом токе.	1
32.	Роботы. Понятие о принципах работы роботов.	1
	Всего	68

Тематическое планирование 6 класс

№	Раздел урока	Количество часов
1.	Основные составляющие практического задания и творческого проекта.	2
2.	Основы графической грамоты. Сборочные чертежи.	2
3.	Актуальные и перспективные технологии обработки материалов.	1
4.	Технологии сельского хозяйства	1
5.	Творческий проект.	4
6.	Технологические машины.	1
7.	Основы начального технического моделирования.	1
8.	Производство тканей на основе натуральных волокон животного происхождения. Свойства шерстяных и шёлковых тканей.	1
9.	Ткацкие переплетения.	1
10.	История швейной машины. Регуляторы швейной машины. Уход за швейной машиной.	1
11.	Основные этапы изготовления одежды на швейном производстве.	1
12.	Требования к готовой одежде.	1
13.	Конструирование одежды.	1
14.	Построение основы чертежа швейного изделия (на примере фартука).	2
15.	Моделирование швейного изделия.	2
16.	Технология изготовления швейного изделия.	2
17.	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука.	2
18.	Подготовка деталей кроя к обработке.	2
19.	Обработка бретелей и деталей пояса.	2
20.	Подготовка обтачки для обработки верхнего среза фартука.	2
21.	Обработка нагрудника.	2
22.	Обработка кармана и соединение его с нижней частью фартука.	2
23.	Обработка нижнего и боковых срезов нижней части фартука.	2
24.	Контроль качества готового изделия.	2
25.	Основы рационального питания. Минеральные вещества.	2
26.	Технологии производства круп, бобовых и их кулинарной обработки.	2
27.	Технологии производства макаронных изделий и их кулинарной обработки.	2
28.	Технологии производства молока и его кулинарной обработки.	2
29.	Технология производства кисломолочных продуктов. Приготовление блюд из кисломолочных продуктов.	2
30.	Технология приготовления холодных десертов.	2
31.	Технология производства плодоовощных консервов.	2
32.	Особенности приготовления пищи в походных условиях.	2
33.	Роспись тканей.	2
34.	Вязание крючком.	6
35.	Интерьер комнаты школьника.	1

36.	Технология «Умный дом».	1
37.	Устройство квартирной электропроводки.	1
38.	Функциональное разнообразие роботов.	1
	Всего	68

Тематическое планирование 7 класс

№	Раздел урока	Количество часов
1.	Основы дизайна.	1
2.	Основы графической грамоты.	1
3.	Информационные технологии.	1
4.	Строительные и транспортные технологии	1
5.	Технология производства химических волокон.	1
6.	Свойства химических волокон и тканей из них.	1
7.	Из истории поясной одежды.	1
8.	Стиль в одежде. Иллюзии зрительного восприятия.	1
9.	Конструирование юбок.	2
10.	Построение чертежа и моделирование основы прямой юбки.	2
11.	Оформление выкройки.	2
12.	Технологическая последовательность изготовления поясных изделий (на примере юбки).	2
13.	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки юбки на ткани и раскрой изделия.	2
14.	Подготовка деталей кроя к обработке. Работа на оверлоке.	2
15.	Первая примерка. Дефекты посадки. Обработка вытачек и складок.	2
16.	Соединение деталей юбки и обработка срезов.	2
17.	Обработка застёжки.	2
18.	Обработка верхнего среза юбки. Обработка нижнего среза юбки.	2
19.	Окончательная отделка швейного изделия.	2
20.	Разработка и выполнение творческих проектов.	4
21.	Понятие о микроорганизмах.	1
22.	Рыбная промышленность.	1
23.	Технология обработки рыбы.	4
24.	Морепродукты. Рыбные консервы.	2
25.	Виды теста. Пищевые продукты, оборудование, инструменты и приспособления для приготовления теста.	2
26.	Приготовление дрожжевого теста. Технологии производства хлеба и хлебобулочных изделий.	2
27.	Продукция кондитерской промышленности.	2
28.	Технологии приготовления кондитерских изделий из различных видов теста.	4
29.	Технология приготовления теста для пельменей, вареников и домашней лапши.	2
30.	Вязание спицами.	6
31.	Вязальная машина.	2
32.	Макраме.	2
33.	Принципы и средства создания интерьера дома.	1
34.	Оформление интерьера комнатными растениями. Выбор комнатных	1

	растений и уход за ними.	
35.	Бытовые электрические приборы и правила их эксплуатации.	2
	Всего	68

Тематическое планирование 8 класс

№	Раздел урока	Количество часов
1.	Социальные технологии	2
2.	История костюма.	1
3.	Зрительные иллюзии в одежде.	1
4.	Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	1
5.	Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	3
6.	Технология изготовления плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	8
7.	Работа над творческим проектом.	4
8.	Физиология питания.	1
9.	Мясная промышленность.	1
10.	Технологии обработки и приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы.	1
11.	Значение мяса и субпродуктов в питании человека. Механическая обработка мяса животных.	1
12.	Тепловая обработка мяса. Производство колбас.	1
13.	Работа над творческим проектом.	4
14.	История валяния. Мокрое валяние и фелтинг — художественный войлок.	1
15.	Цвет в интерьере. Художественный войлок в интерьере.	1
16.	Экскурсия в творческую мастерскую декоративно-прикладного дизайна «ПАРАСКЕВА» (при Выставочном зале м-на «Северный» г. Городца)	2
	Всего	34

Тематическое планирование 9 класс

№	Раздел урока	Количество часов
1.	Лазерные и нанотехнологии.	1
2.	Биотехнологии и современные медицинские технологии.	1
3.	Высокотехнологичные волокна.	1
4.	Биотехнологии в производстве текстильных волокон.	1
5.	Работа с готовыми выкройками в журнале мод.	2
6.	Блюда национальной кухни на примере первых блюд.	1
7.	Сервировка стола к обеду.	1
8.	Оформление стола салфетками.	1
9.	Пищевые добавки.	1
10.	Упаковка пищевых продуктов и товаров.	1
11.	Работа над творческим проектом.	4
12.	Современные технологии в производстве пищевых продуктов.	1

13.	Упаковка пищевых продуктов.	1
14.	Функции семьи.	1
15.	Семейная экономика. Связь между потребностями и расходами.	1
16.	Принципы формирования потребительской корзины.	1
17.	Формы предпринимательской деятельности.	1
18.	Потребности, виды бизнеса.	1
19.	Преимущества и недостатки разных организационно-правовых форм ведения бизнеса.	1
20.	Планирование бизнеса, структура бизнес-плана.	1
21.	Основы выбора профессии.	1
22.	Выбор направления дальнейшего образования.	1
23.	Классификация профессий.	1
24.	Определение сферы интересов.	1
25.	Профессиональные пробы.	1
26.	Требования к качествам личности при выборе профессии.	1
27.	Определение темперамента.	1
28.	Образовательные организации региона проживания.	1
29.	Будущая профессиональная деятельность, пути получения профессии.	1
30.	Жизненный и профессиональный планы.	1
	Всего	34

Учебно-методическое обеспечение

Учебно - методический комплект:		
1.	Программы по технологии:	
	Авторская программа Глоzman А, С. Технология. 5—9 классы: рабочая программа / Е. С. Глоzman, Е. Н. Кудакова. — М.: Дрофа, 2019. — 132 с. — (Российский учебник).	
2.	Учебники:	
	Технология. 5 класс. Учебник (авторы Глоzman Е. С., Кожина О. А., Хотунцев Ю. Л., Кудакова Е. Н. и др.) Технология. 5 класс. Электронная форма учебника (авторы Глоzman Е. С., Кожина О. А., Хотунцев Ю. Л., Кудакова Е. Н. и др.)	
	Технология. 6 класс. Учебник (авторы Глоzman Е. С., Кожина О. А., Хотунцев Ю. Л., Кудакова Е. Н. и др.) Технология. 6 класс. Электронная форма учебника (авторы Глоzman Е. С., Кожина О. А., Хотунцев Ю. Л., Кудакова Е. Н. и др.)	
	Технология. 7 класс. Учебник (авторы Глоzman Е. С., Кожина О. А., Хотунцев Ю. Л., Кудакова Е. Н. и др.) Технология. 7 класс. Электронная форма учебника (авторы Глоzman Е. С., Кожина О. А., Хотунцев Ю. Л., Кудакова Е. Н. и др.)	
	Технология. 8—9 классы. Учебник (авторы Глоzman Е. С., Кожина О. А., Хотунцев Ю. Л., Кудакова Е. Н. и др.) Технология. 8-9 класс. Электронная форма учебника (авторы Глоzman Е. С., Кожина О. А., Хотунцев Ю. Л., Кудакова Е. Н. и др.)	
3.	Интернет-ресурсы	
	http://festival.1september.ru/art/ - фестиваль педагогических идей.	
	http://fcior.edu.ru/catalog/osnovnoe_obshee?discipline_oo=14&class=5&learning_character=&accessibility_restriction - федерального центра информационно-образовательных ресурсов	
	http://art.1september.ru/ - "Первое сентября"	

	http://www.proshkolu.ru/ - ПроШколу.ру-бесплатный школьный портал	
	http://nsportal.ru/ - Социальная сеть работников образования «Наша сеть»	
	http://ppt4web.ru/ - сервис предназначен для просмотра презентаций PowerPoint онлайн	
	<i>Технологии обработки пищевых продуктов</i>	
	https://www.zewa.net/ru/gigiena-i-uhod/gigiena-doma/10-zolotyh-pravil-gigieny-na-kuhne/ гигиена	
	https://tehnolog-food.ru/pischevye-tehnologii/vidy-kulinarnoy-obrabotki-produktov	
	https://www.youtube.com/watch?v=stGIhaBHwWI яйца	
	https://videouroki.net/video/8-tiekhnologhiia-prigotovleniia-butierbrodov.html - бутерброды	
	<i>Технологии обработки тканей</i>	
	https://tkanikrasa.ru/stati/ruchnye-strochki-i-stezhki-osnovnye-vidy - ручные строчки	
	https://rosuchebnik.ru/material/rabochie-organy-shveynoy-mashiny/ - швейная машина	
	https://handsmake.ru/loskutnoe-shite-dlya-nachinayuschih-tehnika-shemy-foto.html лоскутное шитье	
	Декоративно-прикладное искусство	
	https://www.maam.ru/detskijasad/oznakomlenie-detei-s-tehnikoi-batik.html - Батик	
	https://zdeskrasivo.ru/rukodelie/vyshivka/vidy-vyshivki/ - вышивка	
	https://vplate.ru/vyzhiganie-pirografiya/dlya-detej/ - выжигание	
4.	Печатные пособия.	
	Таблицы. Машиноведение.	7
	Таблицы. Технология изготовления швейных изделий.	14
	Таблицы. Кулинария.	20
	Таблицы. Рукоделие.	7
	Учебно-наглядные пособие «Коллекция промышленных образцов тканей и ниток».	1
5.	Технические средства	
	Ноутбук	1
	МФУ	1
	Смарт-доска	1
	Мультимедийный проектор	1
	Интерактивное пособие	1
6.	Оборудование швейной мастерской.	
	Зеркало	1
	Иглы машинные	10
	Лента сантиметровая	4
	Наперсток	5
	Ножницы для бумаги	6
	Циркуль козья ножка	5
	Угольник пластмассовый 45-45-90 (град)	5
	Длинномерные линейки	3
	Лекало	1
	Плоскошовная распошивальная швейная машина	1
	Игольница	5
	Вязальные крючки	5
	Вязальные спицы	8
	Пяльца	5
	Колпачек шпульный	4
	Шпульки	8
	Часы	1
	Линейки закройщика	5
	Стол раскройный	1
	Стол рабочий под швейные машинки с закрытой тумбой с полками	5

Демонстрационный стол (учителя)	1
Система хранения (модульная)	1
Стул ученический	9
Стул учительский	1
Гладильная система	1
Утюг	1
Отпариватель для одежды	1
Манекен женский	1
Манекен подростковый	1
Машина вышивальная	1
Машина вязальная	1
Машина швейная	5
Оверлок	2
Ножницы портновские,закроечные	6
Ножницы (зигзаг)	6
Пресс для установки метало-фурнитуры (с насадками)	2
Технические средства кабинета кулинарии.	
Интерактивное учебное пособие «Технология. Кулинария 5-9 кл.»	1
Интерактивная панель	1
Планшетный компьютер	8
Оборудование кабинета кулинарии.	
Противень	1
Дуршлаг	1
Доска разделочная	3
Доска разделочная для теста	1
Скалка	2
Сковорода	1
Терка	1
Миски из нержавеющей стали	2
Набор для изготовления печенья	1
Формы для выпечки	2
Венчик	1
Разливная ложка	1
Сковорода для выпечки блинов	2
Часы	1
Щипцы для разбивания яиц	2
Открывалка для стеклянных банок	2
Ножеточка	1
Таймер кухонный	1
Сахарница дозатор	1
Нескользящая разделочная доска	8
Нескользящий коврик для посуды	8
Рельефный держатель для чашек	1
Нескользящая миска для смешивания продуктов	8
Индикатор уровня жидкости	8
Приспособление для открывания бутылок	2
Духовой шкаф (встраиваемый)	1
Посудомоечная машина	1
Плита (встраиваемая панель)	1
Кухонный комбайн	1

Холодильник (встраиваемый)	1
Мультиварка	1
Микроволновая печь (встраиваемая)	1
Тостер	1
Соковыжималка	1
Электрическая мясорубка	1
Чайник	1
Набор столовых приборов	2
Кухонный гарнитур	1
Раковина (прямоугольная)	1
Набор посуды для приготовления с крышками	1
Стол	1
Весы кухонные	1
Стулья	9
Доска грифельная	1
Чашка чайная с блюдцем	8
Сервиз	2
Вытяжка	1
Пуф	2