Документ подписан
электронной подписью
МБОУ "СШ №2 им.А. Круталевича гор.Гвардейска"
Сертификат: f2260c945f8c869e3bf0
Владелец: Гартунг Елизавета Самойловна
Действителен: с 15.07.2021 по 15.07.2026

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 2 ИМЕНИ АЛЕКСЕЯ КРУТАЛЕВИЧА ГВАРДЕЙСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА КАЛИНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ»

238210,
Калининградская область,
гор. Гвардейск, ул. Тельмана 30-а,
тел/факс: 8-401-59-3-16-96\
E – mail: gvardeiskschool@mail.ru
https://mboush2.ru

Рекомендована к использованию
Педагогический совет
Протокол от 31.05. 2022г.№7

Утверждаю
Директор школы
_____ Гартунг Е.С.
Приказ от 01.06.2022г.№ 165-ОД

Рабочая программа

Наименование учебного предмета **технология**

Класс **6**

Срок реализации программы, учебный год **2022 - 2023**

Рабочую программу составила **Ермолаева Ю. А.**

г. Гвардейск

2022 год

Критерий	Ответственный	Подпись	Расшифровка подписи
Соответствие структуре, техническим требованиям	Ответственное лицо, назначенное директором		
Соответствие ООП уровня	Руководитель МО		
Полнота содержания	Заместитель директора		

СОДЕРЖАНИЕ

1.Планируемые результаты освоения учебного предмета 4 стр.
2.Содержание учебного предмета и внутрипредметного модуля 9 стр.
3. Тематическое планирование 14 стр.

1.Планируемые результаты освоения учебного предмета

Предметные результаты

Раздел Основы проектной и графической грамоты.

Обучающийся научится**:**

- приводить примеры выполнения производственного проекта;
- характеризовать основные этапы выполнения практических работ, основные требования к содержанию сборочного чертежа, оформлению таблицы - спецификации;
- знакомиться с профессией технолога;
- анализировать выполнение учебных проектов.

Обучающийся получит возможность научиться:

- разрабатывать графическую документацию для индивидуального проекта;
- демонстрировать на уроках технологии свои наработки, эскизов;
- объяснять правила чтения сборочного чертежа.

Раздел Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности

Обучающийся научится:

в сфере познавательной деятельности:

- приводить примеры выполнения производственного проекта;
- характеризовать основные этапы выполнения практических работ, основные требования к содержанию сборочного чертежа, оформлению таблицы спецификации;

Обучающийся получит возможность научиться:

в сфере познавательной деятельности:

- подготавливать пояснительную записку;
- проводить презентацию проекта
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

Раздел Современные и перспективные технологии

Обучающийся научится:

в сфере познавательной деятельности:

- систематизировать и обобщать полученные знания о:
  традиционных и современных технологиях обработки конструкционных материалов, универсальных и перспективных технологиях, технологических процессах порошковой металлурги.

Обучающийся получит возможность научиться:

в сфере познавательной деятельности:

- излагать полученную информацию;
- приводить примеры промышленных предприятий, не имеющих отходов;
- работать с информацией (с текстом учебника и дополнительной литературой);

Раздел Технологии получения и преобразования текстильных материалов

Обучающийся научится:

в сфере познавательной деятельности:

- анализировать свойства тканей из натуральных волокон, конструкции швейной машины, основные направления моды;
- проводить поиск и презентацию информации о новых свойствах современных тканей, о разновидностях швейных машин;
- распознавать виды тканей;
- определять виды переплетения нитей в ткани;
- выполнять: простейшие переплетения, правила безопасных работ, поиск и презентацию информации о Домах моды, о российских модельерах;

- снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений, построение чертежа фартука в масштабе 1: 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам, подготовку выкройки к раскрою;
- анализ конструкции фартука, раскладку выкроек на ткани, перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя, образцов поузловой обработки швейных изделий, стачивание деталей, отделочные работы.

Обучающийся получит возможность научиться:

в сфере познавательной деятельности:

- работать в группе;
- оформлять результаты исследований;
- приводить примеры регулировки в бытовой швейной машине длины стежка, ширины зигзага, высоты подъема и
- прижимной силы лапки;
- осуществлять замену иглы, чистку и смазку швейной машин;
- подбирать толщину иглы и нитей в зависимости от вида сшиваемой ткани;
- выбирать смазочные материалы, способ подготовки данного вида ткани к раскрою;
- оформлять чертежи швейных изделий в соответствии с общими правилами построения;
- подбирать модели фартука с учетом особенностей фигуры и назначения изделия;
- производить расчет количества ткани на изделия, коррекцию выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры;
- составлять схему пошива изделия в зависимости от конструкции;
- обосновывать выбор вида соединительных, краевых и отделочных швов;
- планировать время и последовательность выполнения отдельных операций и работы в целом.
- читать технологическую документацию;
- подготавливать и проводить примерку, исправлять выявленные дефекты;
- выбирать режимы и выполнять влажно - тепловую обработку изделия;
- анализировать, контролировать и выявлять допущенные ошибки;
- оценивать качество готового изделия.

Раздел Технологии художественно-прикладной обработки материалов

Обучающийся научится:

в сфере познавательной деятельности:

- разрабатывать: эскизы костюма, платья, блузки, в художественном оформлении которых присутствуют бисер и блестки;
- создавать композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике свободной росписи по ткани;
- осуществлять художественную вышивку блузки бисером и блестками;
- осуществлять вывязывание воздушной цепочки;

Обучающийся получит возможность научиться:

в сфере познавательной деятельности:

- вывязывать образцы по схеме;
- организовывать рабочее место;
- соблюдать правила безопасных работ;
- участвовать в организации выставки и обсуждении лучших работ.

Раздел Технологии ведения дома

Обучающийся научится:

в сфере познавательной деятельности:

- объяснять: назначение интерьера, понятие технологии «умный дом»;
- называть и давать характеристику основных зон жилого помещения;

- анализировать требования: санитарно – гигиенические, эргономические, эстетические и в соответствии с ними проводить анализ своей комнаты;

Обучающийся получит возможность научиться:

в сфере познавательной деятельности:

- организовывать рабочее место школьника;
- подбирать инструменты и материалы для уборки дома;
- выбирать из предложенных вариантов уборки жилища наиболее оптимальные;
- применять полученные знания для рационального размещения мебели и предметов интерьера;
- сравнивать различные интерьеры;
- обобщать и делать выводы.

Раздел Технологии обработки пищевых продуктов.

Обучающийся научится:

в сфере познавательной деятельности:

- проводить поиск информации и разрабатывать презентацию о содержании в пищевых продуктах микроэлементов;
- излагать полученную информацию;

Обучающийся получит возможность научиться:

в сфере познавательной деятельности:

- определять: доброкачественность круп, бобовых и макаронных изделий, соотношения крупы и жидкости при варке гарнира из крупы, консистенцию блюда, качество молока органолептическими и лабораторными методами, сроки хранения молока и кисломолочных продуктов в разных условиях, доброкачественность пищевых продуктов, входящих в состав кулинарных блюд;
- выбирать оптимальные режимы работы электронагревательных приборов;
- приготавливать рассыпчатую, вязкую или жидкую каши, гарнир из макаронных изделий;
- оформлять блюда из крупы и макаронных изделий;
- соблюдать: правила безопасных работ с горячими жидкостями, меры противопожарной безопасности и бережного отношения к природе;
- осваивать приемы кипячения и пастеризации молока;
- готовить молочный суп, молочную кашу, творог из простокваши;
- оценивать качество кисломолочных продуктов, блюда из творога;
- рассчитывать количество и состав продуктов для похода;
- сравнивать, обобщать и делать выводы о способах: контроля качества природной воды, способах подготовки природной воды к употреблению, приготовления пищи в походных условиях;
- находить и использовать нужную информацию в различных источниках;
- работать в группе.

Раздел Техника и техническое творчество.

Обучающийся научится:

в сфере познавательной деятельности:

- находить информацию о видах машин и их назначении;
- излагать полученную информацию;
- классифицировать рабочие машины;

Обучающийся получит возможность научиться:

в сфере познавательной деятельности:

- понимать условные обозначения кинематической схемы СТД-120М, механизмов передачи и преобразования движения;
- выполнять зарисовки кинематической схемы СТД-120М;

Раздел Электротехнические работы

Обучающийся научится:

в сфере познавательной деятельности:

- характеризовать виды проводов и электропроводки, устройство квартирной проводки, применяемые защитные устройства;
- называть виды и назначение электроарматуры, алгоритмические конструкции входящие в алгоритм;
- использовать приемы работы электромонтажными инструментами, условные обозначения элементов электрической цепи, принципиальной и монтажной схемы однолампового осветителя;
- соблюдать правила безопасных работ;
- классифицировать роботизированные устройства.

Обучающийся получит возможность научиться:

в сфере познавательной деятельности:

- анализировать возможности современных цифровых устройств в познавательной и практической деятельности при проведении экспериментов, исследований и рутинных операций, роботизированное устройство с точки зрения единства программных и аппаратных средств;
- отличать конструктивные особенности различных моделей и механизмов и роботов;
- применять полученные знания в практической деятельности,
- применять графический редактор для создания и редактирования изображений

Метапредметные результаты

Познавательные:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, владение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и

осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;

- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

Регулятивные:

- овладение навыками целеполагания как постановки учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено, и того, что ещё неизвестно;
- овладение навыками планирования — определение последовательности промежуточных целей с учётом конечного результата; составление плана и последовательности действий;
- овладение навыками прогнозирования — предвосхищение результата и уровня усвоения знаний, его временных характеристик;
- овладение навыками контроля в форме сличения способа действия и его результата с заданным эталоном с целью обнаружения отклонений и отличий от эталона;
- овладение навыками коррекции — внесение необходимых дополнений и коррективов в план и способ действия в случае расхождения эталона, реального действия и его результата с учётом оценки этого результата самим обучающимся, учителем, товарищами;
- овладение навыками оценки — выделение и осознание обучающимся того, что уже усвоено и что ещё нужно усвоить, осознание качества и уровня усвоения; оценка результатов работы;
- овладение навыками саморегуляции как способностью к мобилизации сил и энергии, к волевому усилию (к выбору в ситуации мотивационного конфликта) и преодолению препятствий.

Коммуникативные:

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

Личностные результаты

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к

обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам; развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера;
- формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

Планируемые результаты освоения внутрипредметного модуля «Русские традиции»

В сфере аналитической деятельности:

- Изучить технологию производства ткани на Руси, старинными способами получения пряжи, нитей и тканей, на основе натуральных волокон животного происхождения;
- Узнает основные этапы изготовления одежды на швейном производстве;
- Узнает требования к готовой одежде. Что такое конструирование одежды;
- Осознание роли техники для прогрессивного развития общества;
- Ознакомиться с историей старинного рукоделия — вязание;
- Научиться правилам подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организовывать рабочее место при вязании;
- Узнает, что такое рациональное питание, минеральные вещества, макроэлементы, микроэлементы, ультра микроэлементы;
- Изучать особенности здорового русского питания. Важность здорового питания, сознательное отношение к своему здоровью;
- Узнает технологии производства круп, бобовых, и их кулинарной обработки;
- Познакомиться со значением молока и кисломолочных продуктов в питании человека;
- Расширит знания об употреблении молочных продуктов в постах;
- Узнает о кисломолочных продуктах народов России;
- Расширит знания об основных сладких десертах на Руси. Обрядах и ритуалах, связанных с ними;
- Ознакомятся с технологией приготовления холодных десертов.

2.Содержание учебного предмета и внутрипредметного модуля «Русские традиции»

Раздел 1. Основы проектной и графической грамоты.

Тема. Основные составляющие практического задания и творческого проекта учащихся. Теоретические сведения. Основы графической грамоты. Сборочные чертежи

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

Тема. Сборочный чертёж.

Теоретические сведения. Сборочная единица. Основные требования к содержанию сборочного чертежа. Правила чтения сборочных чертежей.

Раздел 2. Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема. Исследовательская и созидательная деятельность

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства»».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Приготовление воскресного семейного обеда», «Вяжем аксессуары крючком или спицами», «Любимая вязаная игрушка», «Наряд для завтрака»;

«Русское гостеприимство»; «Комната школьника».

Раздел 3. Современные и перспективные технологии

Тема. Промышленные и производственные технологии

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

Тема. 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.

Раздел 4. Технологии получения и преобразования текстильных материалов.

Тема. Ткацкие переплетения.

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

Тема. История швейной машины

Теоретические сведения. Швейная машина. Создание первой швейной машины. История швейной машины. Швейные машины: бытовые, промышленные, специальные.

Тема. Регуляторы швейной машины.

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

Тема. Уход за швейной машиной.

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

Тема. Построение основы чертежа швейного изделия (на примере фартука)

Теоретические сведения. Правила оформления чертежа конструкции швейного изделия.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.

Расчёт и построение чертежа основы фартука.

Тема. Моделирование швейных изделий.

Теоретические сведения. Понятие о моделировании одежды.

Профессия художник по костюму. 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.
Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Моделирование выкройки проектного изделия.
Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.
Тема. Технология изготовления швейных изделий.
Теоретические сведения. Технологический процесс. Процесс изготовления швейных изделий. Подготовка выкройки. Карта пооперационного контроля. Схема пошива (сборки) фартука с отрезным нагрудником. Схема пошива (сборки) цельнокроеного фартука.
Классификация машинных швов: соединительные (стачной в заутюжку и стачной в разутюжку). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом мягкого пояса, бретелей.
Профессия технолог-конструктор.
Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка мелких деталей проектного изделия. Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия. Окончательная обработка изделия.
Тема. Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука.
Теоретические сведения. Подготовка ткани к раскрою. Правила безопасной работы с утюгом. Правила раскладки деталей выкройки швейного изделия на ткани и раскроя изделия. Раскладка выкройки фартука на ткани, раскрой фартука.
Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.
Раскрой цельнокроеного фартука.
Тема. Подготовка деталей кроя к обработке.
Теоретические сведения. Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Подготовка деталей кроя к обработке. Копировальная строчка. Перевод с помощью резца. Перевод с помощью булавок.
Тема. Обработка бретелей и деталей пояса фартука.
Теоретические сведения. Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Обработка бретелей.
Тема. Обработка накладного кармана и соединение его с нижней частью фартука.
Теоретические сведения. Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.
Обработка накладного кармана. Соединение кармана с основной деталью фартука.
Тема. Обработка нижнего и боковых срезов нижней части фартука.
Контроль качества готового изделия.
Теоретические сведения. Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Обработка нижнего и боковых срезов нижней части фартука. Контроль качества готового изделия. Идеи творческих проектов.

Раздел 5. Раздел «Технологии художественно-прикладной обработки материалов»

Тема. Основные виды петель при вязании крючком.
Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.
Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.
Практическая работа: Вывязывание полотна.
Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.
Выполнение плотного вязания по кругу.

Раздел 6. Технология ведения дома

Тема. Интерьер жилого дома
Теоретические сведения. Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон

приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка.

Тема. 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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Выполнение электронной презентации «Интерьер комнаты школьника».

Раздел 7. Технологии обработки пищевых продуктов

Тема. Технологии производства макаронных изделий и их кулинарной обработки.

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.

Приготовление и оформление блюд из макаронных изделий.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду

Теоретические сведения. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда.

Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.

Определение калорийности блюд.

Раздел 8. Техника и техническое творчество.

Тема. Технологические машины. Основы начального технического моделирования.

Теоретические сведения. Виды машин, их назначение. Классификация рабочих машин. Механизмы передачи и преобразования движения. Условные обозначения кинематической схемы.

Раздел 9. Электротехнические работы, элементы тепловой энергетики, автоматика и робототехника

Тема. Виды проводов и электроарматуры. Устройство квартирной проводки.

Теоретические сведения. Виды проводов и электропроводки, устройство квартирной проводки, применяемые защитные устройства. Условные обозначения элементов электрической цепи. Правила безопасных работ.

Функциональное разнообразие роботов. Программирование роботов.

Теоретические сведения. Классификация роботизированных устройств. Современные цифровые устройства в познавательной и практической деятельности при проведении экспериментов, исследований и рутинных операций, роботизированное устройство с точки зрения единства программных и аппаратных средств.

Основное содержание внутрипредметного модуля «Русские традиции»

Творческий проект «Наряд для завтрака»;

Творческий проект «Русское гостеприимство»;

Творческий проект «Комната школьника».

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

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

Тема. Свойства текстильных материалов.

Производство тканей на основе натуральных волокон животного происхождения

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон животного происхождения. Шерсть. Технология производства шерстяных тканей. Шёлк. Технология производства шёлковых тканей. Свойства тканей: физико-механические, гигиенические, технологические. Износоустойчивость. Теплозащитные свойства. Гигроскопичность. Воздухопроницаемость. Усадка. Влажно-тепловая обработка. Признаки определения тканей.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Изучение свойств текстильных материалов из волокон животного происхождения.

Тема. Основные этапы изготовления одежды на швейном производстве.

Требования к готовой одежде. Конструирование одежды.

Теоретические сведения. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема. Вязание крючком. История вязания.

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.

Тема. Основы рационального питания. Минеральные вещества.

Теоретические сведения. Рациональное питание. Минеральные вещества. Макроэлементы, микроэлементы, ультра микроэлементы.

Тема. Традиции здорового русского питания. Технологии производства круп, бобовых. и их кулинарной обработки.

Теоретические сведения. Виды круп, бобовых, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке, время варки. Подача готовых блюд.

Тема. Особенности питания наших предков. Молочные продукты.

Теоретические сведения.

Сезонное употребление молока. Употребление молочных продуктов в постах. Блюда из молока. Кисломолочные продукты народов России. Приготовление блюд из кисломолочных продуктов. Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции.

Тема. Технология приготовления холодных десертов.

Теоретические сведения. Горячие сладкие блюда. Холодные сладкие блюда. Десерты. Компоты. Кисели. Желе. Муссы. Самбуки. Кремы. Требования к качеству холодных десертов. Полезные свойства традиционных сладостей русского народа. Основные сладкие десерты на Руси. Обряды и ритуалы, связанные с ними. Мед и сладости на его основе (ягоды, орехи, зерно), конфеты. Яблочно - медовая пастила. Технология приготовления яблочной пастилы. Сервировка десертного стола и правила этикета.
Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Приготовление киселя.

3. Тематическое планирование

№ п/п	Название раздела	Кол-во часов
1.	Основы проектной и графической грамоты.	2
2.	Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности.	4
3.	Современные и перспективные технологии.	2
4.	Технологии получения и преобразования текстильных материалов.	14
5.	Технологии художественно-прикладной обработки материалов	3
6.	Технология ведения дома.	2
7.	Технологии обработки пищевых продуктов.	8
8.	Техника и техническое творчество	1
9.	Электротехнические работы, элементы тепловой энергетики, автоматика и робототехника.	2
Итого: 34 часа, из них 10 часов - модуль		

№ п/п	Название раздела/тема уроков
Раздел 1. Основы проектной и графической грамоты.	
1	Основные составляющие практического задания и творческого проекта учащихся
2	Сборочный чертёж.
Раздел 2. Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности.	
3	(1) Исследовательская и созидательная деятельность.
Раздел 3. Современные и перспективные технологии	
4	Промышленные и производственные технологии.
5	Технологии машиностроения и технологии получения материалов с заданными свойствами.
Раздел 4. Технологии получения и преобразования текстильных материалов.	
6	(2) Модуль 1. Запуск проекта «Наряд для завтрака»
7	Модуль 2. Свойства текстильных материалов.
8	Ткацкие переплетения.
9	Регуляторы швейной машины. Уход за швейной машиной.
10	Модуль 3. Основные этапы изготовления одежды на швейном производстве.
11	Построение основы чертежа швейного изделия (на примере фартука)
12	Моделирование швейных изделий.
13	Технология изготовления швейных изделий.
14	**Контрольная работа за I полугодие**
15	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука
16	Подготовка деталей кроя к обработке.
17	Обработка бретелей и деталей пояса фартука.

18	Обработка накладного кармана и соединение его с нижней частью фартука.
19	Обработка нижнего и боковых срезов нижней части фартука.
Раздел 5. Технологии художественно-прикладной обработки материалов.	
20	Модуль 4. Вязание крючком. История вязания.
21	Основные виды петель при вязании крючком.
22	Практическая работа: Вывязывание полотна
Раздел 6. Технология ведения дома.	
23	Интерьер жилого дома.
24	(3) Модуль 5. Запуск проекта «Комната школьника».
Раздел 7. Технологии обработки пищевых продуктов.	
25	Модуль 6. Основы рационального питания. Минеральные вещества.
26	Модуль 7. Традиции здорового русского питания. Технологии производства круп, бобовых и их кулинарной обработки
27	(4) Модуль 8. Запуск проекта «Русское гостеприимство».
28	Технологии производства макаронных изделий и их кулинарной обработки.
29	Модуль 9. Особенности питания наших предков. Молочные продукты.
30	Модуль 10. Технология приготовления холодных десертов. Сладости на Руси.
31	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду
32	**Промежуточная аттестация**.
Раздел 9. Электротехнические работы, элементы тепловой энергетики, автоматика и робототехника	
33	Виды проводов и электроарматуры. Устройство квартирной проводки.
34	Функциональное разнообразие роботов. Программирование роботов
Всего: 34 часа, из них 10 часов - модуль	