Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение

«Ходарская СОШ им. И. Н. Ульянова» Шумерлинского муниципального округа Чувашской Республики

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| РАССМОТРЕНО | СОГЛАСОВАНО | УТВЕРЖДАЮ |
| на заседании педсовета | Заместитель директора | Директор |
| Протокол №1 | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Петрова Ф. Е. | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Макарова З. В. |
| от « 30 » августа 2022 г. | « 30 » августа 2022 г. | Приказ № \_\_\_\_\_  от 30. 08. 2022 г. |
|  |  |  |

**Рабочая программа**

**учебного предмета**

**\_\_\_\_технология\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**для обучающихся \_\_5\_\_ класса**

**на 2022 - 2023 учебный год**

Программу составил: Сенаторов В.Г.

**ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ**

**УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»**

Изучение технологии в 5 классе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

|  |  |
| --- | --- |
| ***Личностные*** | **Ученик научится:**  •называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;  • называть и характеризовать перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;  • объясняеть на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой ихтехнологическойчистоты;  • проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.  **Ученик получит возможность научиться:**  • приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.  Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся  **Ученик научится:**  • следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;  • оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;  • прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;  • в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;  • проводить оценку и испытание полученного продукта;  • проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;  • описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;  • анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;  • проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:  ‒ изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;  ‒ модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;  ‒ определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);  ‒ встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;  ‒ изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;  • проводить и анализировать разработку и / или реализацию технологических проектов, предполагающих:  ‒ оптимизацию заданного способа (технологии) получения требующегося материального продукта (после его применения в собственной практике);  ‒ обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и ее пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;  ‒ разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;  • проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:  ‒ планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);  ‒ планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;  ‒ разработку плана продвижения продукта;  • проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).  **Ученик получит возможность научиться:**  • выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;  • модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;  • технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;  • оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.  Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения  **Ученик научится:**  • характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития,  • характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития,  • разъясняет социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,  • характеризовать группы предприятий региона проживания,  • характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения,  • анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений,  • анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории,  • анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности,  • получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,  • получит опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.  **Ученик получит возможность научиться:**  • предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;  • анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере. |
| ***Метапредметные*** | ***познавательные УУД:***  • алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;  •определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения  учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;  •самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;  •моделирование технических объектов и технологических процессов;  • выявление потребностей, проектирование и создание объектов,имеющих потребительскую стоимость;  •диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;  • общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений,  доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование);  • исследовательские и проектные действия;  • осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;  • выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;  • формулирование определённых понятий;  • соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;  • соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.  ***коммуникативные УУД:***  • умение работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество,  слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;  • владеть речью;  ***регулятивные УУД:***  • целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;  • самоорганизация учебной деятельности(целеполагание,планирование, прогнозированиесамоконтроль,  •самокоррекция,волевая регуляция,рефлексия);  •саморегуляция |
| ***Предметные***  в сфере |  |
| а) познавательной деятельности | 1. Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда.  2. Распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах  3. Владение способами НОТ, формами деятельности, соответствующими культуре труда |
| б) мотивационной | 1. Оценивание своей способности и готовности к труду.  2. Осознание ответственности за качество результатов труда.  3. Наличие экологической культуры при обосновании выбора объектов труда и выполнении работ.  4. Стремление к экономичности и бережливости в расходовании времени, материалов при выполнении работ |
| в) трудовой | 1. Планирование технологического процесса.  2. Подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности.  3. Соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены.  4. Контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов |
| г) физиолого-психологической | 1. Развитие моторики и координации рук при работе с ручными инструментами и при выполнении операций с помощью машин и механизмов.  2. Достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций.  3. Соблюдение требуемой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учетом технологических требований.  4. Сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности |
| д) эстетической | 1. Знание основ дизайнерского проектирования изделия.  2. Эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и НОТ |
| е) коммуникативной | 1. Формирование навыков работы в группе для выполнения проекта.  2. Умение провести презентацию и защиту проекта, изделия, продукта труда.  3. Умение разработать варианты рекламных образцов |

**Обучающийся научится**:

* планировать и выполнять учебные технологические проекты;
* выявлять и формулировать проблему, обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата;
* планировать этапы выполнения работ;
* составлять технологическую карту изготовления изделия;
* выбирать средства реализации замысла;
* осуществлять технологический процесс;
* контролировать ход и результаты выполнения проекта, пользоваться основными видами проектной документации;
* готовить пояснительную записку к проекту;
* оформлять проектные материалы;
* представлять проект к защите.

**Обучающийся получит возможность научиться:**

* организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиск новых технологических решений;
* планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
* осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, проводить примерную оценку произведённого продукта как товара на рынке;
* разрабатывать рекламу для продукта труда.

В рабочую программу внесены темы программы технической направленности для центра « Точка роста», это:

* « Промышленный дизайн»-12 часов

**Содержание программы**

**ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ. ОФОРМЛЕНИЕ ИНТЕРЬЕРА**

**Основные теоретические сведения**

Понятие о проектной деятельности, творческих проектах, этапах их подготовки и реализации.

Краткие сведения из истории архитектуры  и интерьера. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера произведениями декоративно-прикладного искусства. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Размещение оборудования на кухне.

Творческий проект «Кухня моей мечты». Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.

**Практические работы**

Выполнение эскизов проектов.

Творческий проект «Кухня моей мечты». Выполнение эскиза интерьера кухни. Защита проекта.

**КУЛИНАРИЯ**

**Санитария и гигиена**

**Основные теоретические сведения**

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготавливающим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд. Правила мытья посуды. Безопасные приемы работы на кухне.

**Практические работы**

Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

**Здоровое питание**

**Основные теоретические сведения**

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Пищевая пирамида. Первая помощь при пищевых отравлениях.

**Практические работы**

Работы с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Работа с пищевой пирамидой.

**Технология приготовления пищи**

***Бутерброды, горячие напитки***

**Основные теоретические сведения**

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Требования к качеству бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

**Практические работы**

Составление технологических карт приготовления бутербродов. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

***Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий***

**Основные теоретические сведения**

Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпанных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы В. причины увеличения веса и объема при варке.

**Практические работы**

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий; приготовление блюда. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Чтение маркировки, штриховых кодов на упаковке.

***Блюда из овощей***

**Основные теоретические сведения**

Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей, содержание нитратов. Назначение, виды и технология механической и тепловой кулинарной обработки овощей. Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.

**Практические работы**

Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.

***Блюда из яиц***

**Основные теоретические сведения**

Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц.

**Практические работы**

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюд из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

**Сервировка стола к завтраку. Творческий проект «Воскресный         завтрак в моей семье»**

**Основные теоретические сведения**

Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Правила защиты проекта.

**Практические работы**

Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами. Защита проекта.

**СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ**

**Элементы материаловедения**

**Основные теоретические сведения**

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Долевая (основная) и поперечная (уточная) нити, кромка и ширина ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон.

Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных  и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

**Практические работы**

Изучение свойств нитей основы и утка. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

**Конструирование швейных изделий**

**Основные теоретические сведения**

Фартуки в национальном костюме. Общие правила построение и оформления чертежей швейных изделий. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Последовательность и приемы раскроя швейного изделия.

**Практические работы**

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой изделия.

**Швейные и ручные работы**

**Основные теоретические сведения**

Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иголками, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ.

**Практическая работа**

Изготовление образцов ручных стежков и строчек.

**Элементы машиноведения**

**Основные теоретические сведения**

История швейной машины. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины,  их устройство, преимущества и недостатки.

**Практические работы**

Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка. Терминология  швейных работ. Выполнение образцов швов.

**Проект «Фартук для работы на кухне»**

**Основные теоретические сведения**

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Технология пошива фартука, обработка кармана, нижнего, боковых, верхнего срезов, обработка пояса. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Подготовка доклада к защите пректа.

**Практические работы**

Организация рабочего места. Подбор инструментов и материалов. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. Защита проекта.

**Промышленный дизайн (ТР - точка роста)**

**Кейс «Объект из будущего»**

Знакомство с методикой генерирования идей с помощью карты ассоциаций. Применение методики на практике. Генерирование оригинальной идеи проекта.

1.1 Формирование команд. Построение карты ассоциаций на основе социального и технологического прогнозов будущего. Формирование идей на базе многоуровневых ассоциаций. Проверка идей с помощью сценариев развития и «линз» (экономической, технологической, социально-политической и экологической). Презентация идеи продукта группой.

1.2 Изучение основ скетчинга: инструментарий, постановка руки, понятие перспективы, построение простых геометрических тел. Фиксация идеи проекта в технике скетчинга. Презентация идеи продукта группой.

1.3 Создание макета из бумаги, картона и ненужных предметов. Упаковка объекта, имитация готового к продаже товара. Презентация проектов по группам.

1.4 Изучение основ скетчинга: понятие света и тени; техника передачи объёма. Создание подробного эскиза проектной разработки в технике скетчинга.

Примечание: при наличии оборудования можно изучать технику маркерного или цифрового скетча.

**Ручная обработка древесины**

**Теоретические сведения**

Столярный или универсальный верстак. Ручные инструменты и приспособления. Планирование создания изделий.

Древесина как конструкционный материал. Пиломатериалы. Конструкционные древесные материалы. Лесоматериалы, пороки древесины. Производство пиломатериалов и области их применения.

Древесные материалы: фанера, оргалит, картон, древесно-стружечные (ДСП) и древесно-волокнистые материалы (ДВП).

Конструирование и моделирование изделий из древесины. Проектирование изделий из древесины с учётом её свойств. Разметка плоского изделия на заготовке. Разметочные и измерительные инструменты, шаблон. Применение компьютера для разработки графической документации.

Основные технологические операции и приёмы ручной обработки древесины и древесных материалов с помощью механических и электрифицированных (аккумуляторных) ручных инструментов: пиление, строгание, сверление, шлифование; особенности их выполнения. Технологический процесс и точность изготовления изделий.

Правила безопасной работы ручными столярными механическими и электрифицированными инструментами.

Настройка к работе ручных инструментов.

Сборка деталей изделия гвоздями, шурупами, склеиванием. Зачистка, окраска и лакирование деревянных поверхностей.

Токарный станок для вытачивания изделий из древесины: устройство, назначение, принцип работы. Кинематическая схема. Токарные стамески. Технология токарных работ. Современные станки для обработки древесных материалов. Правила безопасности при работе на токарном станке.

**Практические работы**

Организация рабочего места для столярных работ.

Чтение графического изображения изделия. Разметка плоского изделия.

Характеристика пиломатериалов и древесных материалов. Определение плотности древесины по объёму и массе образца. Определение видов лесоматериалов и пороков древесины.

Выполнение упражнений по овладению рациональными и безопасными приёмами работы механическими и электрифицированными (аккумуляторными) ручными инструментами при пилении, строгании, сверлении, шлифовании.

Соединение деталей из древесины гвоздями, шурупами, склеиванием.

Конструирование и моделирование изделий из древесины. Разработка сборочного чертежа со спецификацией объёмного изделия и составление технологической карты. Разработка конструкторской и технологической документации на проектируемое изделие с применением компьютера.

Изготовление изделия из древесных материалов с применением различных способов соединения деталей.

Подготовка к работе токарного станка для вытачивания изделий из древесины.

Вытачивание деревянной детали по чертежу и технологической карте.

**Технология обработки материалов**

**Теоретические сведения**

Тонкие металлические листы, проволока и искусственные конструкционные материалы. Профильный металлический прокат. Металлы и их сплавы. Чёрные и цветные металлы. Области применения металлов и сплавов. Механические и технологические свойства металлов и сплавов.

Основные технологические операции и приёмы ручной обработки металлов

Правила безопасной работы при ручной обработке металлов и пластмасс. Правила безопасной работы при работе с проволоками и фольгой.

**Практические работы**

Ознакомление с тонкими металлическими листами, проволокой и искусственными материалами. Разметка деталей из тонких металлических листов, проволоки, искусственных материалов. Правка, резание, зачистка и гибка металлического листа и проволоки с соблюдением правил безопасного труда. Ознакомление с видами и свойствами металлического проката и конструкционных пластмасс.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

ПО

\_\_\_\_\_\_\_\_технологии\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*наименование предмета*

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_5\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*класс*

 Количество часов в неделю – 2 час, 70 часов в год

УМК Н.В. Синица, В.Д. Симоненко «Тех­оология. Технологии ведения дома: 5 класс общеоб­разовательных учреждений» (М.: Вентана-Граф)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование раздела и тем | Количество часов |
|
| Введение | | |
| 1 | Творческие проекты | 1 |
| 2 | Этапы выполнения проектов | 1 |
| Оформление интерьера | | |
| 3 | Интерьер и планировка кухни | 1 |
| 4 | Эскиз кухни, столовой | 1 |
| 5 | Бытовые электроприборы | 1 |
| 6 | Творческий проект «Планирование кухни-столовой» | 1 |
| Кулинария | | |
| 7 | Санитария и гигиена | 1 |
| 8 | Здоровое питание | 1 |
| 9 | Приготовление бутербродов, горячих напитков | 1 |
| 10 | Режим питания | 1 |
| 11 | Энергия пищи | 1 |
| 12 | Приготовление блюд из круп и макаронных изделий | 1 |
| 13 | Блюда из овощей и фруктов | 1 |
| 14 | Тепловая кулинарная обработка овощей | 1 |
| 15 | Приготовление завтрака | 1 |
| 16 | Сервировка стола к завтраку | 1 |
| 17 | Обобщающий урок по теме «Кулинария» | 1 |
| Создание изделий из текстильных и поделочных материалов | | |
| 18 | Производство текстильных материалов | 1 |
| 19 | Текстильные материалы и их свойства | 1 |
| 20,21 | Изготовление выкроек | 2 |
| 22,23 | Раскрой швейного изделия | 2 |
| 24,25 | Швейные ручные работы | 2 |
| 26,27 | Бытовая швейная машина | 2 |
| 28,29 | Основные операции при машинной обработке изделия | 2 |
| 30 | Влажно-тепловая обработка ткани | 1 |
| Промышленный дизайн (ТР - точка роста) | | |
| 31-42 | Кейс «Объект из будущего» | 12 |
| Ручная обработка древесины | | |
| 43 | Рабочее место и инструменты для ручной обработки древесины | 1 |
| 44 | Графическое изображение деталей и изделий | 1 |
| 45 | Древесина. Пиломатериалы и древесные материалы | 1 |
| 46 | Последовательность изготовления деталей из древесины | 1 |
| 47 | Разметка заготовок из древесины | 1 |
| 48 | Пиление заготовок из древесины | 1 |
| 49,50 | Строгание заготовок из древесины | 2 |
| 51,52 | Сверление отверстий в деталях из древесины | 2 |
| 53,54 | Соединение деталей из древесины гвоздями, шурупами, клеем | 2 |
| 55,56 | Отделка изделий из древесины. Выпиливание лобзиком | 2 |
| 57,58 | Выжигание по дереву | 2 |
| 59,60 | Творческий проект «Стульчик для отдыха на природе» | 2 |
| Технология обработки материалов | | |
| 61,62 | Обработка металлов и искусственных материалов | 2 |
| 63,64 | Технология изготовления изделий из проволоки, фольги | 2 |
| 65, 66 | Технология сборки изделий из проволоки, фольги | 2 |
| 67,68 | Декоративная отделка изделий | 2 |
| 69,70 | Закрепление | 2 |