

Краснодарский край  
г. Приморско-Ахтарск  
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа № 3  
имени А.С. Горшковой.

Утверждено  
Решением педагогического совета  
От 30.08.2022 года протокол № 1  
Председатель М.Н.Башта



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По технологии (технологии ведения дома)

Уровень образования (класс): основное общее, 5-8 класс

Количество часов: 102

Учитель Мазик Валентина Васильевна

**Программа разработана в соответствии с ФГОС основного общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 г. № 1897 (с изменениями от 11.12.2020 г.), примерной программы воспитания, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (ФУМО), протокол от 2.06.2020 № 2/20**

**с учётом примерной образовательной программы по технологии основного общего образования (протокол УМО от 8 апреля 2015 г. № 1/5).**

**«Технология 5-8 классы. Н.В.Синица, В.Д.Симоненко, М.: Вентана-Граф, 2014 г.**

## **1. Пояснительная записка.**

Рабочая программа по учебному предмету «Технология» разработана в соответствии с требованиями к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования, предусмотренным федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования второго поколения на основе авторской программы Технология: программа: 5-8 классы/А. Т. Тищенко, Н. В. Синица,- Издательский центр «Вентана-Граф», 2014 в рамках направления «Технология ведения дома».

-Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

-Письмом министерства образования и науки Краснодарского края № 47-10474/15-14 от 17.07.2015 г. «О рекомендациях по составлению программ учебных предметов, курсов и календарно-тематического планирования».

-Методическим рекомендация для общеобразовательных учреждений Краснодарского края о преподавании предмета «ТЕХНОЛОГИЯ» в 2022–2023 учебном году.

- Основной образовательной программой основного общего образования МБОУ СОШ №3 (утвержденной директором МБОУ СОШ №3 30.08.2022)

### **Цель программы:**

- формирование представлений о технологической культуре производства,
- развитие культуры труда подрастающих поколений,
- становление системы технических и технологических знаний и умений, -
- воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности.

### **Задачами курса являются:**

- сформировать у учащихся необходимые в повседневной жизни базовые приемы ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин;
- овладеть способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в обыденной жизни и будущей профессиональной деятельности;
- научить применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук.

## **2. Общая характеристика учебного предмета «Технология»**

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Выбор направления обучения, учащихся не должен проводиться по половому признаку, а должен исходить из образовательных потребностей и интересов учащихся.

Независимо от вида изучаемых технологий содержанием примерной программы предусматривается освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- технологическая культура производства;
- распространенные технологии современного производства;
- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики, дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики;
- знакомство с миром профессий, выбор учащимися жизненных, профессиональных планов;
- методы технической, творческой, проектной деятельности;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

В процессе обучения технологии учащиеся

***познакомятся:***

- с предметами потребления, потребительной стоимостью продукта труда, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;
  - с механизацией труда и автоматизацией производства; технологической культурой производства;
  - с информационными технологиями в производстве и сфере услуг; перспективными технологиями;
  - с функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий; себестоимостью продукции; экономией сырья, энергии, труда;
  - с производительностью труда; реализацией продукции;
  - с рекламой, ценой, налогом, доходом и прибылью; предпринимательской деятельностью; бюджетом семьи;
  - с экологичностью технологий производства;
  - с экологическими требованиями к технологиям производства (безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов; социальные последствия применения технологий);
  - с понятием о научной организации труда, средствах и методах обеспечения безопасности труда;
- культурой труда; технологической дисциплиной; этикой общения на производстве;

***овладеют:***

- навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;

- навыками чтения и составления технической и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда, выбора, моделирования, конструирования, проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;
- основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;
- умением распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;
- умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;
- навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдения культуры труда;
- навыками организации рабочего места.

### **3. Место предмета «Технология» в учебном плане**

Базисный учебный план образовательного учреждения на этапе основного общего образования должен включать 102 учебных часа для обязательного изучения предмета «Технология». В том числе: в 7 классах по 68 часов, из расчета 2 учебных часа в неделю. В 8 классе – 1 час в неделю.

Основной формой организации учебного процесса является сдвоенный урок, который позволяет организовать практическую творческую и проектную деятельность, причем проекты могут выполняться учащимися как в специально выделенное в программе время, так и интегрироваться с другими разделами программы.

Обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных связей. Это связи с алгеброй и геометрией при проведении расчетных операций и графических построений, с химией при изучении свойств материалов, пищевых продуктов, с физикой при изучении механических свойств материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий, с историей и искусством при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов.

### **4. Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета «Технология»**

**Личностными результатами** освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома», являются:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;

- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- становление профессионального самоопределения в выбранной сфере профессиональной деятельности;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере обслуживающего труда.

**Метапредметными результатами** освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома», являются:

- планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- мотивированный отказ от образца объекта труда при данных условиях, поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование технических и технологических процессов объектов;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;

- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям.
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

**Предметными результатами** освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома» являются:

*1. В познавательной сфере:*

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных технических средствах, и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в техническом труде;
- владение кодами и методами чтения, и способами графического представления технической и технологической информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в подготовке и осуществлении технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;

- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

## *2. В трудовой сфере:*

- планирование технологического процесса и процесса труда;

- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;

- проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;

- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;

- соблюдение норм и правил безопасности труда и пожарной безопасности;

- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;

- выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;

- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов;

- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

- документирование результатов труда и проектной деятельности;

- расчет себестоимости продукта труда;

- экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

## *3. В мотивационной сфере:*

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;

- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;

- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;

- выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
- согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

#### *4. В эстетической сфере:*

- дизайнерское проектирование технического изделия;
- моделирование художественного оформления объекта труда;
- разработка варианта рекламы выполненного технического объекта;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- опрятное содержание рабочей одежды.

#### *5. В коммуникативной сфере:*

- формирование рабочей группы для выполнения технического проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих стандартов;
- публичная презентация и защита проекта технического изделия;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

#### *6. В психофизической сфере*

- развитие способностей к моторике и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении станочных операций;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

## **5. Содержание учебного предмета «Технология»**

### **5 класс, 68 часов**

#### **Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

##### **Тема 1. Интерьер кухни, столовой**

*Теоретические сведения.* Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

Проектирование кухни с помощью ПК.

Раздел «Электротехника»

### Тема 1. Бытовые электроприборы

*Теоретические сведения.* Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволно вой печи (СВЧ), посудомоечной машины.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

### **Раздел «Кулинария»**

#### Тема 1. Санитария и гигиена на кухне

*Теоретические сведения.* Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

#### Тема 2. Физиология питания

*Теоретические сведения.* Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности

человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой

пирамиды.

### Тема 3. Бутерброды и горячие напитки

*Теоретические сведения.* Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао).

Дегустация блюд. Оценка качества.

Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

### Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

*Теоретические сведения.* Виды круп, бобовых и макаронных изделий, 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. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Дегустация блюд. Оценка качества.

### Тема 5. Блюда из овощей и фруктов

*Теоретические сведения.* Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание) . Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.

Определение содержания нитратов в овощах.

Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Дегустация блюд. Оценка качества.

#### Тема 6. Блюда из яиц

*Теоретические сведения.* Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

#### Тема 7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку

*Теоретические сведения.* Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака.

Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

### **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

#### Тема 1. Свойства текстильных материалов

*Теоретические сведения.* Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и

отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

## **Тема2. Конструирование швейных изделий**

*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. Подготовительная выкройка к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

## **Тема 4. Швейная машина**

*Теоретические сведения.* Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками.

Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.

Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

## **5. Технология изготовления швейных изделий**

*Теоретические сведения.* Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок.

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).

Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и Овер логом; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.

Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов в подгибку с открытым срезом и шов в подгибку с открытым обмётанным срезом, шов в подгибку с закрытым срезом).

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). Профессии закройщик, портной.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

## **Раздел «Художественные ремёсла»**

### **Тема 1. Декоративно-прикладное искусство**

*Теоретические сведения.* Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села.

Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей).

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

## Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства

*Теоретические сведения.* Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции.

Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции.

Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

## Тема 3. Лоскутное шитьё

*Теоретические сведения.* Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.

Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

## **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»**

### Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

*Теоретические сведения.* Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.

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.

*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:* «Планирование кухни- столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи», «Столовое бельё», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика» и др.

## **6 класс, 68 часов**

### ***Вводное занятие.***

Первичный инструктаж на рабочем месте. Знакомство с содержанием программы

Знакомство с предметом «технология», новыми видами проектной деятельности

Инструктаж по ТБ

Правила безопасной работы с инструментами, приспособлениями, эл. бытовыми приборами.

### ***Интерьер жилого дома.***

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.

Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовления макета оформления окон.

### ***Комнатные растения в интерьере.***

Понятие о фито дизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приёмы их размещения в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум.

Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративно лиственные, декоративно цветущие комнатные, декоративно цветущие горшечные, кактусы и суккуленты. Виды растений по внешним данным.

Технология выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технология выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, aeropоника. Профессия садовника.

### ***Кулинария.***

#### Тема 1. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов.

Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюд из морепродуктов.

#### Тема 2. Блюда из мяса.

Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь. Применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.  
Приготовление блюд из мяса.

### Тема 3. Блюда из птицы.

Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы.

Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Приготовление блюд из птицы.

### Тема 4. Заправочные супы.

Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.

Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов, и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.

Приготовление заправочного супа.

### Тема 5. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.

Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

## ***Создание изделий из текстильных материалов.***

### Тема 1. Свойства из текстильных материалов.

Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

## Тема 2. Конструирование швейных изделий.

Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину.

## Тема 3. Моделирование швейных изделий.

Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкроенной обтачки горловины спинки, подкроенной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.

Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

## Тема 4. Швейная машина.

Устройство машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины.

Подготовка выкройки к раскрою.

Устранение дефектов машинной строчки.

Применение приспособлений к швейной машине.

Выполнение прорезных петель.

Пришивание пуговицы.

## Тема 5. Технология изготовления швейных изделий.

Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками.

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом.

Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков.

Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной – примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв – выметывание.

Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной – притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием- обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.

Классификация машинных швов: соединительные. Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом – мягкого пояса, бретелей.

Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроенным рукавом. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроенным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной и лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструктор.

Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных швов.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки проектного изделия, боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия.

Окончательная обработка изделия.

## *Художественные ремёсла.*

### Тема 1. Вязание крючком.

Краткие сведения из истории старинного рукоделия – вязания. Вязанные 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.

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.

Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.

Выполнение плотного вязания по кругу.

### Тема 2. Вязание спицами.

Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

## *Технологии творческой и опытнической деятельности.*

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

Творческий проект по разделу «Технологии ведения домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»

Творческий проект по разделу «Художественные ремесла».

Составление портфолио.

Презентация и защита творческого проекта.

## **7 класс, 68 часов**

### ***Вводное занятие.***

Первичный инструктаж на рабочем месте. Знакомство с содержанием программы

Знакомство с предметом «технология», новыми видами проектной деятельности

Инструктаж по ТБ

Правила безопасной работы с инструментами, приспособлениями, эл. бытовыми приборами

### ***Интерьер жилого дома***

Интерьер жилых помещений и их комфортность.

Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере.

Интерьер современной квартиры. Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления.

Гигиена жилища. Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении

Инструктаж по правилам безопасных приемов труда. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

Подбор и посадка декоративных комнатных растений.

Проект «Умный дом»

### ***Кулинария***

Санитарные требования к помещению кухни и столовой.

Выполнение правил санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов  
Блюда из молока и кисломолочных продуктов.

Понятие о микроорганизмах. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций.

Определение качества молока и молочных продуктов. Молочные супы и каши. Технология приготовления домашнего творога.

Изделия из жидкого теста.

Виды изделий из жидкого теста. Технология приготовления блинчиков. Блинчики с начинкой.

Виды теста и выпечки. Продукты для приготовления выпечки. Оборудования, инструменты и приспособления.

Инструктаж по правилам безопасных приемов труда. Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

Технология приготовления изделий из пресного слоеного теста. Приготовление блюд из пресного теста.

Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

Технология приготовления изделий из песочного теста

Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста. Технология выпечки печенья, песочного торта

Технология приготовления сладостей, десертов, напитков

Кулинарная обработка различных видов продуктов. Приготовление холодных и горячих блюд, напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий. Традиционные национальные (региональные) блюда.

Оформление блюд и правила их подачи к столу. Сервировка стола. Правила поведения за столом.

Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет

Правила подачи десерта к столу. Приглашение гостей. Правила этикета.

Творческий проект «Праздничный сладкий стол»

Цели проекта. План проекта. Расчет расходов продуктов.

### ***Создание изделий из текстильных материалов***

#### **Тема 1. Свойства текстильных материалов**

Текстильные материалы из волокон животного происхождения

Виды текстильных материалы из волокон животного происхождения.

Технология производства шерстяных тканей. Технология получения шелка.

Виды и свойства хлопчатобумажных, шерстяных и шелковых тканей

Виды и свойства хлопчатобумажных, шерстяных и шелковых тканей. Уход за изделиями из натуральных волокон. Дефекты ткани. Определение сторон ткани.

Лабораторная работа «Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств»

Виды и свойства хлопчатобумажных, шерстяных и шелковых тканей.

#### **Тема 2. Конструирование поясных изделий.**

Конструирование поясной одежды.

Конструирование поясной одежды. Снятие мерок. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Чтение чертежей, схем, технологических карт.

Профессии, связанные с обработкой конструкционных и поделочных материалов.

Лабораторная работа «Построение чертежа прямой юбки»

Организация рабочего места для выполнения графических работ

Построение основы чертежа в масштабе 1:4. Построение основы чертежа прямой юбки в натуральную величину по своим меркам.

Моделирование поясной одежды

Изготовление выкройки прямой юбки в масштабе 1:4. Моделирование юбки с расширением книзу, юбки со складками.

Лабораторная работа «Подготовка выкройки к раскрою. Правила раскроя.»

Раскрой юбки.

Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод или интернета.

Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод или интернета.

Практическая работа «Получение выкройки и журнала мод и подготовка ее к раскрою»

Получение выкройки и журнала мод и подготовка ее к раскрою

Раскрой поясной одежды. Дублирование деталей пояса.

Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Технологическая последовательность дублирования пояса

Практическая работа «Раскрой проектного изделия»

Раскрой проектного изделия

Технология ручных работ

Подшивание, виды стежков для подшивания.

Практическая работа «Изготовление образцов ручных швов»

Прямые, косые, крестообразные стежки.

Технология машинных работ.

Подшивание потайным швом. Притачивание потайной застежки «молния».

Окантовывание среза бейкой.

Практическая работа «Изготовление образцов машинных швов»

Подшивание потайным швом. Притачивание потайной застежки «молния».

Окантовывание среза бейкой

Технология обработки среднего шва юбки с застежкой-молнией и разрезом

Сметывание среднего шва юбки, технология притачивания застежки-молнии.

Практическая работа «Обработка среднего шва юбки с застежкой-молнией»

Сметывание среднего шва юбки, притачивание застежки-молнии

Технология обработки складок

Технология обработки односторонней складки, встречной складки, получение заутюженной складки,

Подготовки и проведение примерки поясного изделия

Подготовка к примерке, сметывание вытачек, сметывание боковых срезов, сметывание подгибки низа, проведение примерки, устранение дефектов после примерки

Практическая работа «Примерка поясного изделия»

Подготовка к примерке, заметывание вытачек, сметывание боковых срезов, заметывание подгибки низа, проведение примерки, устранение дефектов после примерки

Технология обработки юбки после примерки

Технология обработки вытачки. Технология обработки боковых срезов.

Технология обработки пояса. Прорезная петля. Пришивание пуговицы.

Нижний срез, чистка изделия. Окончательная влажно-тепловая обработка

Практическая работа «Технология обработки юбки после примерки»

Обработка вытачки. Обработка боковых срезов. Обработка пояса.

Прорезная петля. Пришивание пуговицы. Нижний срез, чистка изделия.

Окончательная влажно-тепловая обработка

Творческий проект «Праздничный наряд»

Проектирование полезных изделий с использованием текстильных или подделочных материалов.

Этапы выполнения творческого проекта. Краткая формулировка задачи.

Сбор и анализ информации о потребности в планируемом изделии, анализ имеющихся изделий, оценка возможностей. Определение проблемы.

Постановка цели, задач. Анализ информации

### *Художественные ремесла*

Ручная роспись тканей

Ручные стежки и швы на их основе.

Подготовка ткани к росписи. Горячий батик. Холодный батик. Узелковый батик. Свободная роспись.

Практическая работа «Выполнение образцов швов»

Материалы и оборудование для вышивки. Подготовка к вышивке.

Петлеобразные стежки. Петельные стежки. Крестообразные стежки. Косые стежки.

Вышивание счетными швами.

Практическая работа «Вышивка крестом»

Материалы и оборудование для вышивки. Подготовка к вышивке.

Вышивание крестом. Использование компьютера.

Вышивка по свободному контуру

Атласная штриховая гладь

Практическая работа «Выполнение образцов вышивки гладью»

Швы французский узелок и рококо.

Художественная гладь. Белая гладь. Владимирская гладь. Материалы и оборудования для вышивки гладью. Техника атласной штриховой глади.

Техника выполнения швов французский узелок и рококо

Вышивание лентами.

Практическая работа «Выполнение образца вышивки лентами.

Изготовление шелковых роз»

Закрепление ленты в игле, плоский узел, прямой стежок, прямой стежок с завитком, изогнутый прямой стежок, ленточный стежок-бант, шов «шнурок», шов «сетка», петля с прикрепом, полупетля с прикрепом,

французский узелок, шов рококо, роза «паутинка», цветок из ленты с сборку, крученая роза, стирка готовой работы, оформление готовой работы.

Творческий проект «Подарок своими руками»

Цели проекта. План проекта. Расчет расходов материалов. Изготовление проекта

### ***Защита творческого проекта***

Изготовление портфолио

Защита творческого проекта

## **8 класс, 34 часов**

### ***Технологии домашнего хозяйства и электротехника***

Экология жилища.

Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Понятие об экологии жилища. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища

Водоснабжение и канализация в доме

Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме.

Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Экологические проблемы, связанные с утилизацией сточных вод

Бытовые электроприборы

Электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация.

Электрическая и индукционная плиты на кухне. Принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Назначение, устройство, правила

эксплуатации отопительных электроприборов. Устройство и принцип действия электрического фена. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств. Электронные приборы: телевизоры, DVD, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока службы и поломка при скачках напряжения.

Способы защиты приборов от скачков напряжения

Электромонтажные и сборочные технологии.

Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах.

Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ; приёмы монтажа.

Установочные изделия. Приёмы монтажа и соединений установочных

приводов и установочных изделий. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

Электротехнические устройства с элементами автоматики.

Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика электрической энергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека.

Творческий проект «Разработка плаката по электробезопасности»

Проектирование как сфера профессиональной деятельности.

Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта.

Оценка проекта

### ***Семейная экономика***

Бюджет семьи

Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности.

Потребительская корзина одного человека и членов семьи.

Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи.

Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.

Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки. Способы защиты прав потребителей.

Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров.

#### ***Практические работы.***

Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учётом её состава. Изучение цен на рынке товаров и услуг в целях минимизации расходов в бюджете семьи.

Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей.

Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности: обоснование объектов и услуг, примерная оценка доходности предприятия.

### **Современное производство и профессиональное самоопределение** Сферы производства и разделение труда

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия.

Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Ознакомление с деятельностью производственного предприятия.

Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

Профессиональное образование и профессиональная карьера

Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы индустриального производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Специальность, производительность и оплата труда.

Классификация профессий. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности. Мотивы и ценностные ориентации самоопределения. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Профессиограмма и психограмма профессии. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучения там. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности. Здоровье и выбор профессии.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Ознакомление с профессиограммами массовых для региона профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда.

Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства. Составление плана физической подготовки к предполагаемой профессии.

### ***Технологии творческой и опытнической деятельности***

Исследовательская и созидательная деятельность

Проектирование как сфера профессиональной деятельности.

Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта.

Оценка проекта.

*Практические работы.*

Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных.

Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием ПК.

Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации.

*Варианты творческих проектов:*

«Мое выпускное платье», «Изготовление куклы», «Изготовление салфеток в стиле пэчворк», «Вышитая картина» и др. по выбору

### Тематическое планирование:

<b>Класс: 5</b>				
Раздел	Кол-во часов	Темы	Кол-во часов	Основные виды деятельности обучающихся (на уровне универсальных учебных действий)
<b>Вводное занятие</b>	<b>2 ч.</b>	Вводное занятие. ТБ	<b>1</b>	<p><b>Регулятивные :</b> научатся принимать и сохранять учебную задачу.</p> <p><b>Познавательные:</b> научатся находить необходимую информацию в учебных пособиях. Наблюдать, анализировать, информацию, делать выводы.</p> <p><b>Коммуникативные:</b> научатся рассуждать, формулировать ответы на вопросы, вступать в учебное сотрудничество. Слушать одноклассников, учителя, вести небольшой познавательный диалог по теме урока.</p>
		Понятие «Творческий проект»	1	
<b>Технологии домашнего хозяйства</b>	4 ч.	Интерьер кухни, столовой	2	
		Электротехника Бытовые электроприборы	2	

				<i><b>Личностные:</b></i> имеют мотивацию к учебной деятельности.
<b>Кулинария</b>	<b>14 ч.</b>	Санитария и гигиена на кухне	1	Преобразовывать практическую задачу в познавательную. Формулировать свои затруднения. Определять объекты и явления.  Предвосхищать результат. Осуществлять сбор информации. Формулировать собственное мнение к познанию. Самооценка на основе критериев успешной деятельности (л) Контроль в форме сравнения (р) Инициатива, поиск (к)
		Физиология питания	1	
		Бутерброды и горячие напитки	2	
		Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2	
		Блюда из овощей и фруктов	4	
		Блюда из яиц	2	
		Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	2	
<b>Исследовательская и созидательная деятельность</b>	<b>4 ч.</b>	Этапы выполнения проекта. Поисковый этап.	1	Выделение последовательности в работе. (р.) Выделение информации. (п.) Умение выражать мысли (к)
		Технологический этап.	1	
		Заключительный (аналитический) этап.	1	
		Защита проекта по кулинарии	1	
<b>Создание изделий из текстильных материалов</b>	<b>22</b>	Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения	4	Выделение последовательности в работе. (р.) Выделение информации. (п.)

		Конструирование швейных изделий	4	Умение выражать мысли (к)
		Швейная машина	4	
		Технология изготовления швейных изделий	4	
<b>Исследовательская и созидательная деятельность</b> Творческий проект «Наряд для воскресного завтрака»	<b>8 ч.</b>	Изготовление формы для кулинарных работ.	1	Целеполагание. Прогнозирование Самостоятельное выделение цели. Постановка вопроса Поиск и выделение информации (п.) Умение выражать мысли (к)
		Подготовка деталей выкройки фартука и раскрой ткани.	1	
		Подготовка деталей кроя к обработке.	1	
		Обработка бретелей и деталей пояса.	1	Преобразовать познавательную задачу в практическую. Контролировать и оценивать процесс и результат действий. Формулировать собственное мнение и позицию
		Подготовка обтачки. Обработка нагрудника. Обработка накладного кармана.	1	
		Обработка боковых и верхнего среза фартука. Соединение деталей фартука.	1	
		Примерка и исправление дефектов.	1	
Контроль качества готового изделия.	1			
<b>Художественные ремёсла</b>	<b>8 ч.</b>	Декоративно-прикладное искусство	1	Преобразовать познавательную задачу в практическую. Контролировать и оценивать процесс и результат действий. Формулировать собственное мнение и позицию
		Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	3	
		Лоскутное шитьё	4	
<b>Проектирование и изготовление изделий</b>	<b>6 ч.</b>	Изготовление прихватки из лоскутов.	4	

		Защита проекта	2	
		Итого	68	

### Тематическое планирование:

<b>Класс: 6</b>				
Раздел	Кол-во часов	Темы	Кол-во часов	Основные виды деятельности обучающихся (на уровне универсальных учебных действий)
<b>Раздел «Технологии домашнего хозяйства»</b>	<b>3 ч.</b>	Интерьер жилого дома	1	Целеполагание. Прогнозирование Самостоятельное выделение цели. Постановка вопроса Поиск и выделение информации (п.) Умение выражать мысли (к)
		Комнатные растения в интерьере»	2	
<b>Раздел «Кулинария»</b>	14 ч.	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря»	4	Преобразовать познавательную задачу в практическую. Контролировать и оценивать процесс и результат действий. Формулировать собственное мнение и позицию
		Блюда из мяса	4	
		Блюда из птицы	2	
		Заправочные супы	2	
		Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду	2	
<b>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»</b>	<b>22 ч</b>	Свойства текстильных материалов	2	Выделение последовательности в работе. (р.) Выделение информации. (п.) Умение выражать мысли (к)
		Конструирование швейных изделий	4	
		Моделирование швейных изделий	2	
		Швейная машина	2	
		Технология изготовления швейных изделий	12	

<b>Раздел «Художественные ремёсла»</b>	<b>8 ч.</b>	Вязание крючком	4	Преобразовать познавательную задачу в практическую. Контролировать и оценивать процесс и результат действий. Формулировать собственное мнение и позицию
		Вязание спицами	4	
<b>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»</b>	21 ч.	Выполнение проекта по разделу «Технология домашнего хозяйства	4	Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремесла». Оформлять портфолио и защита проектов.
		Выполнение проекта по разделу «Кулинария»	4	
		Выполнение проекта по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	5	
		Выполнение проекта по разделу «Художественные ремесла»	4	
		Оформление портфолио и защита проектов.	4	
		Итого	68	Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную

				презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект
--	--	--	--	---

### Тематическое планирование:

<b>Класс: 7</b>				
Раздел	Кол-во часов	Темы	Кол-во часов	Основные виды деятельности обучающихся (на уровне универсальных учебных действий)
Вводное занятие	2ч.	Вводное занятие	2	Техника безопасности на уроках технологии. Содержание курса , изучаемого в 7 классе
Раздел «Технологии домашнего хозяйства и электротехника»	4 ч.	Интерьер жилых помещений и их комфортность. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере.	2	Преобразовать познавательную задачу в практическую. Контролировать и оценивать процесс и результат действий. Формулировать собственное мнение и позицию
		Гигиена жилища. Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении	2	
Раздел «Кулинария»	14 ч.	Санитарные требования к помещению кухни и столовой.	1	Преобразовать познавательную задачу в практическую. Контролировать и оценивать процесс и результат действий. Формулировать собственное мнение и позицию
		Блюда из молока и кисломолочных продуктов	1	
		Виды теста и выпечки.	2	

		Изделия из жидкого теста.	2	
		Технология приготовления изделий из песочного теста	2	
		Технология приготовления сладостей, десертов, напитков	2	
		Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет	2	
		Творческий проект «Праздничный сладкий стол»	2	
<b>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»</b> <b>Тема 1 Свойства текстильных материалов</b>	38 ч	Текстильные материалы из волокон животного происхождения	2	<b>Регулятивные :</b> научатся принимать и сохранять учебную задачу. <b>Познавательные:</b> научатся находить необходимую информацию в учебных пособиях. Наблюдать, анализировать, информацию, делать выводы. <b>Коммуникативные:</b> научатся рассуждать, формулировать ответы на вопросы, вступать в учебное сотрудничество. Слушать одноклассников, учителя, вести небольшой познавательный диалог по теме урока. <b>Личностные:</b> имеют мотивацию к
		Виды и свойства хлопчатобумажных, шерстяных и шелковых тканей	2	
<b>Тема 2. Конструирование поясных изделий</b>		Лабораторная работа «Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств»	2	
		Конструирование поясной одежды	2	
		Лабораторная работа «Построение чертежа прямой юбки»	2	
		Моделирование поясной одежды	1	
		Лабораторная работа «Подготовка выкройки к раскрою.	1	
		Получение выкройки швейного	1	

	изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод или интернета		учебной деятельности.
	Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод или интернета	1	
	Раскрой поясной одежды. Дублирование деталей пояса.	1	
	Практическая работа «Раскрой проектного изделия»	1	
	Технология ручных работ	2	
	Практическая работа «Изготовление образцов ручных швов»	2	
	Технология машинных работ	2	
	Практическая работа «Изготовление образцов машинных швов»	2	
	Технология обработки среднего шва юбки с застежкой-молнией и разрезом	2	
	Практическая работа «Обработка среднего шва юбки с застежкой-молнией»(	2	
	Технология обработки складок	1	

		Подготовка и проведение примерки поясного изделия	2	
		Практическая работа «Примерка поясного изделия»	2	
		Технология обработки юбки после примерки	2	
		Практическая работа «Технология обработки юбки после примерки»	2	
		Творческий проект «Праздничный наряд»	2	
<b>Раздел «Художественные ремесла»</b>	8 ч.	Ручная роспись тканей Ручные стежки и швы на их основе.	1	Преобразовать познавательную задачу в практическую. Контролировать и оценивать процесс и результат действий. Формулировать собственное мнение и позицию  Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать
		Практическая работа «Выполнение образцов швов»	2	
		Вышивание счетными швами. Практическая работа «Вышивка крестом»	2	
		Вышивка по свободному контуру. Практическая работа «Выполнение образцов вышивки гладью»	1	
		Вышивание лентами. Практическая работа «Выполнение образца вышивки лентами.	1	

	Изготовление шелковых роз»		электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект
	Творческий проект «Подарок своими руками»	1	
	Портфолио		
	Защита творческого проекта	2	
	Резерв	2	
	Итого	68	

### Тематическое планирование:

<b>Класс: 8</b>				
Раздел	Кол-во часов	Темы	Кол-во часов	Основные виды деятельности обучающихся (на уровне универсальных учебных действий)
	1 ч.	Вводное занятие. Инструктаж по ТБ	1	
<b>Раздел «Технологии домашнего хозяйства и электротехника»</b>	4 ч.	Экология жилища. Водоснабжение и канализация в доме	1	<b>Регулятивные :</b> научатся принимать и сохранять учебную задачу. <b>Познавательные:</b> научатся рассуждать, делать умозаключения и выводы в словесной форме; осуществлять поиск необходимой информации из разных источников, осознанно читать тексты с целью освоения и использования информации. <b>Коммуникативные:</b> научатся формулировать
		Бытовые электроприборы Электромонтажные и сборочные технологии	1	
		Творческий проект «Разработка плаката по электробезопасности»	2	

				<p>ответы на вопросы, вступать в учебное сотрудничество, слушать одноклассников</p> <p><b>Личностные:</b> проявляют интерес к учебно-познавательной деятельности</p>		
<p><b>Раздел экономика»</b></p>	<p><b>«Семейная экономика»</b></p>	7 ч.	<p>Способы выявления потребностей семьи. Лабораторно-практическая работа «Исследование потребительских свойств товара»</p>	1	<p><b>Регулятивные :</b> научатся принимать и сохранять учебную задачу.</p> <p><b>Познавательные:</b> научатся находить необходимую информацию в учебных пособиях. Наблюдать, анализировать, информацию, делать выводы.</p> <p><b>Коммуникативные:</b> научатся рассуждать, формулировать ответы на вопросы, вступать в учебное сотрудничество. Слушать одноклассников, учителя, вести небольшой познавательный диалог по теме урока.</p> <p><b>Личностные:</b> имеют мотивацию к учебной деятельности.</p>	
			<p>Технология построения семейного бюджета. Лабораторная работа «Исследование составляющих бюджета своей семьи»</p>	2		
			<p>Технология совершения покупок. Способы защиты прав потребителей.</p>	1		
			<p>Закон о защите прав потребителей</p>	1		
			<p>Технология ведения бизнеса. Лабораторно-практическая работа «Исследование возможностей для бизнеса»</p>	1		
			<p>Творческий проект «Я открываю свой бизнес»</p>	1		<p>Выполнять проект и анализировать результаты работы.</p>

				Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта
<b>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»</b>	6 ч.	Творческий проект (тема по выбору)	1	Выполнять проект и анализировать результаты работы. Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта
		Поисковый этап	2	
		Технологический этап	2	
		Заключительный этап. Защита проекта	1	
<b>Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»</b>	15	Сферы производства и разделение труда	1	Планировать профессиональную карьеру; рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства; ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования; оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности. Выполнять проект и анализировать результаты работы. Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта
		Профессиональное образование и профессиональная карьера	2	
		Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Лабораторная работа «Определение своих склонностей»	2	
		Роль темперамента и характера в профессиональном самоопределении. Лабораторная работа «Определение своего темперамента»	2	
		Психические процессы, важные для профессионального самоопределения	2	
		Мотивы выбора профессии. Профессиональная пригодность. Профессиональная проба.	2	

	Лабораторная работа «Анализ мотивов своего профессионального выбора»		
	Творческий проект «Мой профессиональный выбор»	2	
	Защита творческого проекта «Мой профессиональный выбор»	2	
	Резерв	1	
	Итого	34	

### **Планируемые результаты изучения учебного предмета.**

Программа предусматривает формирование у обучающихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций.

В результате обучения, учащиеся овладеют:

трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их

. предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;

умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;

навыками использования распространенных ручных инструментов и приборов, планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

Обучение в основной школе является второй ступенью пропедевтического технологического образования. Одной из важнейших задач этой ступени является подготовка обучающихся к осознанному и ответственному выбору жизненного и профессионального пути. В результате обучающиеся должны научиться самостоятельно формулировать цели и определять пути их достижения, использовать приобретенный в школе опыт деятельности в реальной жизни, за рамками учебного процесса.

#### Направление «Технологии ведения дома»

#### **Раздел «Кулинария»**

*Выпускник научится:*

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц,

рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

*Выпускник получит возможность научиться:*

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

### **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

*Выпускник научится:*

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

*Выпускник получит возможность научиться:*

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили одежды и современные направления моды.

### **Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»**

*Выпускник 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;

- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

*Выпускник получит возможность научиться:*

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

### **Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»**

*Выпускник научится:*

построению двух-трёх вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

*Выпускник получит возможность научиться:*

- планировать профессиональную карьеру;
  - рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;
  - ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;
- оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности

