

## **1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ изучения учебного предмета «Технология»**

### **В области «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.

### **В области «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.

## **В области «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.

## **В области «Современное производство и профессиональное самоопределение»**

### Выпускник научится:

- планировать варианты личной профессиональной карьеры 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.

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

При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

**Личностные результаты** освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

**Метапредметные результаты** освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим 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; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; 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 безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные результаты освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

**в познавательной сфере:**

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и

преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;

- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;
- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

#### **в трудовой сфере:**

- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

#### **в мотивационной сфере:**

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

#### **в эстетической сфере:**

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

#### **в коммуникативной сфере:**

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения,

отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;

- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

**в физиолого-психологической сфере:**

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учётом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности

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 показателями;
- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками применения распространённых ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии обучающиеся, независимо от изучаемого направления, получают возможность ознакомиться:

- с основными технологическими понятиями и характеристиками;
- технологическими свойствами и назначением материалов;
- назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- видами и назначением бытовой техники, применяемой для повышения производительности домашнего труда;
- видами, приёмами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
- с профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;
- со значением здорового питания для сохранения своего здоровья.

Выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:

- рационально организовывать рабочее место;
- находить необходимую информацию в различных источниках;
- применять конструкторскую и технологическую документацию;

- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия, выполнения работ или получения продукта;
- выбирать сырьё, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
- выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;
- соблюдать безопасные приёмы труда и правила пользования ручными инструментами, приспособлениями, машинами, электрооборудованием;
- осуществлять визуально, а также доступными измерительными средствами и приборами контроль качества изготавливаемого изделия или продукта;
- находить и устранять допущенные дефекты;
- проводить разработку творческого проекта по изготовлению изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- планировать работы с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- распределять работу при коллективной деятельности;

Использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни в целях:

- понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;
- формирования эстетической среды бытия; В развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности;
- получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
- организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- создания и ремонта изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
- контроля качества выполняемых работ с применением измерительных инструментов и приспособлений;
- выполнения безопасных приёмов труда и правил электро-безопасности, санитарии, гигиены;
- оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или оказания услуги;
- построения планов профессионального самоопределения и трудоустройства.

Формы контроля уровня обученности:

1. Отчётные выставки творческих (индивидуальных и коллективных) работ, презентации.
2. Творческие проекты за I и II полугодия (положение в календарно-тематическом планировании – конец ноября, декабрь, май).



## 2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ предмета «Технология»

### 5 класс

#### **ВВЕДЕНИЕ. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ (0,5 ч)**

#### **ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ (0,5 ч)**

*Основные теоретические сведения*

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

*Практические работы*

Выполнение эскизов проектов.

#### **КУЛИНАРИЯ (10 ч)**

#### **Здоровое питание (1 ч)**

*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*

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

#### **Санитария и гигиена (1 ч)**

*Основные теоретические сведения*

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим 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.

#### **Технология приготовления пищи (6 ч)**

#### **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 круп, бобовых и макаронных изделий**

##### *Основные теоретические сведения*

Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, 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. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий. Чтение маркировки, штриховых кодов на упаковке.

#### **Блюда из яиц**

##### *Основные теоретические сведения*

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

##### *Практические работы*

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

#### **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.

## **Сервировка стола к завтраку. Творческий проект «Воскресный завтрак в моей семье» (2 ч)**

### *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.

## **ОФОРМЛЕНИЕ ИНТЕРЬЕРА (2 ч)**

### *Основные теоретические сведения*

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*

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

## **ГИГИЕНА ДЕВУШКИ. КОСМЕТИКА (1 ч)**

### *Основной теоретические сведения*

Возрастные изменения организма и физиологии тела. Основные правила ухода за собой и кожей. Средства по уходу для подростков. Несколько правил первого макияжа.

### *Практические работы*

Определение типа своей кожи, гаммы подбора вещей, косметических материалов.

## **ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (7 ч)**

### **Декоративно-прикладное изделие для кухни. Творческий проект «Изделие в технике лоскутного шитья для кухни»**

#### *Основные теоретические сведения*

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме, интерьере. Знакомство с видами лоскутной пластики. Композиция, цвет в лоскутном шитье. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Подготовка доклада к защите проекта.

#### *Практические работы*

Зарисовка традиционных орнаментов лоскутной пластики, определение колорита и материалов для шитья изделия. Организация рабочего места. Выполнение эскизов прихватки, выполнение раскроя по шаблонам. Технология изготовления прихватки из лоскутков. Материалы, инструменты, оборудование. Защита проекта.

## **СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (13 ч)**

### **Элементы материаловедения (1 ч)**

#### *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 направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

### **Элементы машиноведения (3 ч)**

#### *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.

### **Швейные ручные работы (1ч)**

#### *Основные теоретические сведения*

Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иглками, 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.

### **Конструирование швейных изделий (3 ч)**

#### *Основные теоретические сведения*

Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения 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 натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой изделия.

### **Проект «Фартук для работы на кухне» (5 ч)**

#### *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 проекта.

#### *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.

## **ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ (1 ч)**

### *Основные теоретические сведения*

Знакомство с основными правилами работы на компьютере. Овладение навыками работы в программе Microsoft Office PowerPoint. Изучение поэтапного выполнения презентации по теме.

### *Практические работы*

Создание презентаций по темам года, по проектной деятельности в 5 классе.

## **6 класс**

### **КУЛИНАРИЯ (8 ч)**

#### **Блюда из рыбы. Морепродукты (2 ч)**

##### *Основные теоретические сведения*

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 солёной 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.

##### *Практические работы*

Определение свежести рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Изучение рецептов блюд из рыбы, морепродуктов.

#### **Блюда из мяса (2 ч)**

##### *Основные теоретические сведения*

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.

### *Практические работы*

Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов. Изучение рецептов приготовления блюд из различных видов мяса.

#### **Блюда из птицы (1 ч)**

##### *Основные теоретические сведения*

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.

##### *Практические работы*

Изучение рецептов блюд из птицы.

#### **Заправочные супы (1 ч)**

##### *Основные теоретические сведения*

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

Виды 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.

##### *Практические работы*

Изучение рецептов заправочных супов.

#### **Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду (2 ч)**

##### *Основные теоретические сведения*

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

##### *Практические работы*

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

### **ОФОРМЛЕНИЕ ИНТЕРЬЕРА (4 ч)**

#### **Роль освещения в интерьере (1 ч)**

##### *Основные теоретические сведения*

Изучение понятий: естественное и искусственное освещения. Виды освещения в интерьере.

##### *Практические работы*

Описание освещения в своём доме.

## **Интерьер жилого дома (2 ч)**

### *Основные теоретические сведения*

Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка.

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.

### *Практические работы*

Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления своей комнаты.

## **Комнатные растения в интерьере (1 ч)**

### *Основные теоретические сведения*

Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приемы 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: декоративнолистные, декоративноцветущие комнатные, декоративно-цветущие горшечные, кактусы и суккуленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения.

Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями.

Пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника.

Профессия садовник.

### *Практические работы*

Перевалка (пересадка) комнатных растений.

Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

## **СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (15ч)**

### **Свойства текстильных материалов (1 ч)**

#### *Основные теоретические сведения*

Классификация текстильных волокон: натуральные животного происхождения; химические. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных, шелковых; искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.



### *Практические работы*

Изучение свойств текстильных материалов из натуральных животного происхождения и химических волокон.

### **Конструирование швейных изделий (2 ч)**

#### *Основные теоретические сведения*

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.

#### *Практические работы.*

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).

### **Моделирование швейных изделий (1 ч)**

#### *Основные теоретические сведения*

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: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.

#### *Практические работы*

Моделирование выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

### **Швейная машина (3 ч)**

#### *Основные теоретические сведения*

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.

#### *Практические работы*

Устранение дефектов машинной строчки.

Применение приспособлений к швейной машине.

Выполнение прорезных петель.

Пришивание пуговицы

## **Технология изготовления швейных изделий (8 ч)**

### *Основные теоретические сведения*

Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей. 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 стачных и вывернутых краёв - вымётывание.

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 (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей.

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

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или 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.

### *Практические работы*

Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

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 (6 ч)**

### **Вязание крючком (3 ч)**

#### *Основные теоретические сведения*

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

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.

#### *Практические работы*

Вывязывание полотна или готового изделия на выбор: из столбиков с накидом несколькими способами, без накида, воздушных петель, Выполнение плотного вязания по кругу.

### **Вязание спицами (3 ч)**

#### *Основные теоретические сведения*

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.

#### *Практические работы*

Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

Разработка схем узоров на ПК.

## **ТЕХНОЛОГИИ ТВОРЧЕСКОЙ И ОПЫТНИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (2 ч)**

### **Исследовательская и созидательная деятельность (2 ч)**

#### *Основные теоретические сведения*

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

#### *Практические работы*

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

## 7 класс

### **КУЛИНАРИЯ (8 ч)**

#### **Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2 ч)**

##### *Основные теоретические сведения*

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

##### *Практические работы*

Определение качества молока и молочных продуктов.

Изучение рецептов приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов.

#### **Изделия из жидкого теста (1 ч)**

##### *Основные теоретические сведения*

Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу.

Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

##### *Практические работы.*

Приготовление изделий из жидкого теста.

#### **Виды теста и выпечки (2 ч)**

##### *Основные теоретические сведения*

Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки.

Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

##### *Практические работы*

Приготовление изделий из пресного слоёного, песочного или дрожжевого теста на выбор.

### **Сладости, десерты, напитки (1 ч)**

#### *Основные теоретические сведения*

Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

#### *Практические работы*

Приготовление сладких блюд или напитков на выбор.

### **Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет (2 ч)**

#### *Основные теоретические сведения*

Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол - фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.

#### *Практические работы*

Разработка меню.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

### **ОФОРМЛЕНИЕ ИНТЕРЬЕРА (1 ч)**

#### **Предметы искусства и коллекции в интерьере (1 ч)**

#### *Основные теоретические сведения*

Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

#### *Практические работы*

Систематизация коллекции, книг.

### **ЭЛЕКТРОТЕХНИКА. ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ (1,5 ч)**

#### **Освещение жилого помещения (1 ч)**

#### *Основные теоретические сведения*

Повторение материала: роль освещения в интерьере; естественное и искусственное освещение; типы освещения (общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное); типы светильников (рассеянного и направленного освещения); виды светильников (потолочные висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые).

Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом».

*Практические работы*

Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

### **Бытовые электроприборы (0,5 ч)**

*Основные теоретические сведения*

Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Понятие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата (климатические приборы) кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

*Практические работы*

Изучение потребности в электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.

Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

### **ГИГИЕНА ЖИЛИЩА (0,5 ч)**

*Основные теоретические сведения*

Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

*Практические работы*

Генеральная уборка кабинета технологии.

Подбор моющих средств для уборки помещения.

### **СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (12 ч)**

#### **Свойства текстильных материалов (1 ч)**

*Основные теоретические сведения*

Классификация текстильных волокон (повторение материала за 5 и 6 года обучения). Способы их получения. Виды и свойства тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

*Практические работы*

Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

### **Конструирование швейных изделий (1 ч)**

*Основные теоретические сведения*

Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

*Практические работы*

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

### **Моделирование швейных изделий (2 ч)**

*Основные теоретические сведения*

Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета.

*Практические работы*

Моделирование юбки.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

### **Швейная машина (2 ч)**

*Основные теоретические сведения*

Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза.

*Практические работы*

Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине.

### **Технология изготовления швейных изделий (6 ч)**

*Основные теоретические сведения*

Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем.

Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание.

Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом.

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок.

Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия.

Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

*Практические работы*

Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

Обработка складок.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза.

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

## **ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЁСЛА (10 ч)**

### **Ручная роспись тканей (2 ч)**

*Основные теоретические сведения*

Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани.

*Практические работы*

Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

### **Вышивание (8 ч)**

*Основные теоретические сведения*

Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом.

Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо.



Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

*Практические работы*

Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками.

Выполнение образца вышивки в технике крест.

Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо.

Выполнение образца вышивки атласными лентами.

## **ТЕХНОЛОГИИ ТВОРЧЕСКОЙ И ОПЫТНИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (2 ч)**

*Основные теоретические сведения*

Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников.

*Практические работы.*

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Умный дом», «Комплект светильников для моей комнаты», «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки», «Праздничный наряд», «Юбка-килт», «Подарок своими руками», «Атласные ленточки» и др.

## **8 класс**

### **СЕМЕЙНАЯ ЭКОНОМИКА (6 ч)**

#### **Бюджет семьи (6 ч)**

*Основные теоретические сведения*

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.

## **ТЕХНОЛОГИИ ДОМАШНЕГО ХОЗЯЙСТВА (4 ч)**

### **Экология жилища (2 ч)**

#### *Основные теоретические сведения*

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

#### *Практические работы*

Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении.

Ознакомление с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде).

Изучение конструкции водопроводных смесителей.

### **Водоснабжение и канализация в доме (2 ч)**

#### *Основные теоретические сведения*

Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники.

Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды.

Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Экологические проблемы, связанные с их утилизацией.

#### *Практические работы*

Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.

## **ЭЛЕКТРОТЕХНИКА (12 ч)**

### **Электромонтажные и сборочные технологии (4 ч)**

#### *Основные теоретические сведения*

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 и соединений установочных проводов и установочных изделий.

Правила безопасной работы с электроустановками, при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

#### *Практические работы*

Чтение простой электрической схемы. Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническим источником тока.

Исследование работы цепи при различных вариантах её сборки.

Электромонтажные работы: ознакомление с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнение упражнений по механическому оконцеванию, соединению и ответвлению проводов.

### **Электротехнические устройства с элементами автоматики (3 ч)**

#### *Основные теоретические сведения*

Принципы работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей. Схема квартирной электропроводки. Подключение бытовых приёмников электрической энергии.

Работа счётчика электрической энергии. Способы определения расхода и стоимости электрической энергии. Возможность одновременного включения нескольких бытовых приборов в сеть с учётом их мощности. Пути экономии электрической энергии.

Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

#### *Практические работы*

Изучение схем квартирной электропроводки. Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц. Ознакомление с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

### **Бытовые электроприборы (5 ч)**

#### *Основные теоретические сведения*

Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту. Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов. Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

Отопительные электроприборы. Назначение, устройство, правила эксплуатации рефлектора, воздухонагревателя, масляного обогревателя (радиатора). Экономия электроэнергии при пользовании отопительными приборами. Устройство и принцип действия электрического фена для сушки волос.

Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств.

Электронные приборы: телевизоры, DVD-плееры, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока их службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения.

#### *Практические работы*

Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Ознакомление с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

## **СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ САМООПРЕДЕЛЕНИЕ (4 ч)**

### **Сферы производства и разделение труда (2 ч)**

#### *Основные теоретические сведения*

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.

#### *Практические работы*

Ознакомление с деятельностью производственного предприятия.

Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

### **Профессиональное образование и профессиональная карьера (2 ч)**

#### *Основные теоретические сведения*

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.

*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 (9 ч)**

*Основные теоретические сведения*

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: «Семейный бюджет», «Бизнес-план семейного предприятия», «Дом будущего», «Мой профессиональный выбор» и др.

**Учебно-тематический план  
5 КЛАСС (1 час в неделю, 35 часов в год)**

Разделы и темы	Раздел	Часы
Вводное занятие. Инструктаж по ТБ	0,5	0,5
<b>ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ:</b>	0,5	
Творческая проектная деятельность.		0,5
<b>ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ:</b>	1	
Здоровое питание		1
<b>КУЛИНАРИЯ:</b>	7	
Технология обработки овощей, фруктов.		1
Санитария и гигиена.		1
Блюда из свежих овощей.		0,5
Блюда из вареных овощей.		0,5
Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.		0,5
Блюда из яиц		0,5
Бутерброды. Горячие напитки.		1
Сервировка стола к завтраку.		1
Творческий проект «Воскресный завтрак в моей семье».		1
<b>ОФОРМЛЕНИЕ ИНТЕРЬЕРА:</b>	2	
Создание интерьера кухни.		1
Творческий проект «Кухня моей мечты».		1
<b>ГИГИЕНА ДЕВУШКИ. КОСМЕТИКА</b>	1	
Основные сведения о коже, об уходе за ней.		1
<b>ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА</b>	7	
Традиционные виды рукоделия и ДПИ.		0,5
Знакомство с лоскутной пластикой.		0,5
Композиция, цвет в лоскутном шитье.		0,5
Традиционные орнаменты лоскутной пластики.		0,5
Организация рабочего места.		0,5
Материалы, инструменты, оборудование.		0,5
Выполнение эскизов изделия из лоскутков.		1

Выполнение раскроя изделия по шаблонам.		1
Технология изготовления изделия из лоскутков.		1
Выполнение изделия из лоскутков.		1
<b>СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ:</b>	14	
<b>I. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ:</b>	2	
Классификация текстильных волокон.		0,5
Натуральные растительные волокна.		0,5
Практическая работа. Изучение ткацких переплетений.		1
<b>II. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ</b>	3	
Виды машин и устройство швейной машины с разными видами привода. ТБ		1
Правила подготовки машины к работе.		1
Упражнения на швейной машине.		1
<b>III. ШВЕЙНЫЕ РУЧНЫЕ РАБОТЫ</b>	1	
Виды ручных стежков и строчек.		0,5
Практическая работа. Изготовление образцов ручных стежков и строчек.		0,5
<b>IV. КОНСТРУИРОВАНИЕ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ.</b>	3	
Фартуки в национальном костюме.		0,5
Чертеж швейного изделия.		0,5
Правила снятия мерок.		0,5
Конструирование фартука.		0,5
Моделирование фартука.		0,5
Подготовка выкройки фартука к раскрою.		0,5
<b>V. ПРОЕКТ «ФАРТУК ДЛЯ РАБОТЫ НА КУХНЕ».</b>	5	
Способы рациональной раскладки выкройки.		0,5
Технология пошива фартука.		0,5
Обработка кармана.		1
Обработка нижнего, боковых, верхнего срезов.		1
Обработка пояса.		0,5
Влажно-тепловая обработка швейных изделий.		0,5

Оценка качества изделия.		0,5
Защита проекта		0,5
<b>ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ</b>	2	
Создание презентации выполненных изделий (творческая работа за II полугодие)		1
Итоговое занятие.		1
Итого:	35	



## Материально-техническое обеспечение рабочей программы

### Учебно-методический комплект

1. ПРОГРАММЫ: Тищенко А.Т., Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Программа: 5-8 классы, ФГОС, М.: Вентана-граф, 2013 г.
2. Рабочая программа по технологии (Технология ведения дома). 5класс/Сост. О.Н. Логинова. – М.:ВАКО, 2015
3. Учебник «Технология» под редакцией Симоненко В.Д. 5 класс. Москва. Издательство «Вентана- Граф», 2014.
4. Учебник «Технология» под редакцией Симоненко В.Д. 6 класс. Москва. Издательство «Вентана- Граф», 2014.
5. Учебник «Технология» под редакцией Симоненко В.Д. 7 класс. Москва. Издательство «Вентана- Граф», 2014.
6. Учебник «Технология» под редакцией Симоненко В.Д. 8 класс. Москва. Издательство «Вентана- Граф», 2015.

### Учебно-методические средства обучения

#### Основная литература для учителя и учащихся

- Сеница Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций /Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2014. – 192с.:ил.
- Технология. Технология ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений /Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. М.: Вентана-Граф, 2013.
- Технология. Учебник для учащихся 5 класса общеобразовательных учреждений (вариант для девочек). -3-е изд. Перераб./под ред. Симоненко В.Д. – М.: Вентана –Граф, 1998.
- Журнал «Коллекция идей» (№1,3,4,5,6,14,15,16,17,18,20,21,22,23,24) М.: ЗАО «ЭДИПРЕСС-КОНЛИГА», 2012г.
- Савкова Р. Салаты / Раиса Савкова. –М.: Эксмо, 2013.
- Поэзия завтрака. – М.: ОЛМА Медиа Групп, 2014.

- Экран (Dinon), мультимедийный проектор Vivitek 040166.
- [http://www.proshkolu.ru/golink/www.yspu.yar.ru:8101/vestnik/pedagogicheskiy\\_opyt/6\\_1/](http://www.proshkolu.ru/golink/www.yspu.yar.ru:8101/vestnik/pedagogicheskiy_opyt/6_1/)
- <http://www.proshkolu.ru/golink/remesla.ru/>
- <http://www.proshkolu.ru/golink/news.kssl.ru/news.php?kodsh=scool>
- <http://www.proshkolu.ru/golink/vlc.pedclub.ru/modules/wfsection/print.php?articleid=86>

**Материально-техническое обеспечение образовательного процесса**  
**Кабинет технологии № 110, МБОУ Школа №131.**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование</b>	<b>Кол-во</b>	<b>Инвентарный номер</b>
<b>I. Мебель</b>			
1.1.	<b>Столы</b>		
	Стол для учителя	2	-
	Стол ученический (нерегулируемый)	8	-
	Стол для раскроя ткани	1	-
1.2.	<b>Шкафы</b>		
	Шкаф (верх открытый, низ закрытый)	4	-
1.4.	<b>Стулья</b>		
	Стул ученический (нерегулируемый)	23	-
	Стул для учителя	1	-
1.5	Доска для мела, маркеров (магнитная)	1	-
1.6.	<b>Жалюзи</b>	2	
1.7	<b>Кухонный гарнитур</b>		
	Верхний шкаф (закрытый)	3	<b>060016-060018</b>
	Нижний шкаф (закрытый, с рабочей поверхностью)	1	<b>060014</b>
	Шкаф с мойкой (закрытый)	2	<b>060013,060015</b>
1.8.	Аптечка	1	
1.9.	Ключ	2	
<b>II. Сантехническое оборудование-</b>			
2.1	Раковина	2	
<b>III. Электрооборудование</b>			
3.1.	Утюг (паровой)	1	IR NWV 2620 SI (BORK 2000W)
3.2.	Лампа дневного освещения	8	-
3.3.	Лампа-софит над доской	2	-
3.4.	Проектор	1	<b>VIVITEK, 040166</b>

	<b>Специальное оборудование</b>		
4.1	Машина швейная бытовая «Чайка» (ручной привод)	2	
4.2	Машина швейная бытовая «Чайка» (ножной привод)	1	
	<b>V. Инструменты и приспособления</b>		
5.1	<i>Тематические плакаты</i>		
5.2	<b>Набор чертежных инструментов:</b>		
	Угольник	1	
	Циркуль	1	
	Лекала для построения чертежей	1	
	Линейки масштабные	12	
	<b>Приспособления и инструменты:</b>		
5.3	Ножницы портновские	2	
	Ножницы малые	12	
5.4	Крючки для вязания	12	
	Наборы спиц для вязания	3	
5.5.	Набор игл для швейной машины	3	
	Набор игл ручных	3	
	Набор игл для ковровой техники	1	
	Набор булавок портновских	3	
5.6	Метр портновский	12	
5.7	Нитки	12	
	Мулине	12	
5.8	Пяльца	1	
	Мелки портновские	3	
	Наперстки	3	
	Распарыватель	1	

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**  
**С ОПРЕДЕЛЕНИЕМ ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ**  
**на 2018-2019 учебный год**  
**5 «А», «Б» классы ( 1час в неделю, всего 35 часов)**

№ урока	Дата проведения планируемая	Дата проведения по факту	Тема урока	Домашнее задание
<p><b>Познавательные:</b> умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ, смысловое чтение.</p> <p><b>Регулятивные:</b> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.</p> <p><b>Коммуникативные:</b> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.</p>				
1.			Вводное занятие. Инструктаж по ТБ	Оформление тетради.
<b>ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ:</b>				
1.			Творческая проектная деятельность.	Выполнение эскиза проекта.
<b>ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ:</b>				
2.			Здоровое питание.	Оформление «Пищевой пирамиды».
<b>КУЛИНАРИЯ:</b>				
3.			Технология обработки овощей, фруктов.	Практическая работа. Фигурная нарезка овощей.
4.			Санитария и гигиена.	Первая помощь при травмах на кухне.
5.			Блюда из свежих и варёных овощей.	Изучить рецепты: блюда из свежих и варёных овощей.
6.			Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Блюда из яиц.	Блюда из круп, бобовых, макарон. Проект «Омлет по-французски».
7.			Бутерброды. Горячие напитки.	Изучить полезные свойства трав Башкирии.

8.			Сервировка стола к завтраку.	Разработка творческого проекта.
9.			Творческий проект «Воскресный завтрак в моей семье».	Оформление творческого проекта.
<b>ОФОРМЛЕНИЕ ИНТЕРЬЕРА:</b>				
10.			Создание интерьера кухни.	Творческий проект «Эскиз интерьера кухни».
11.			«Кухня моей мечты» (творческий проект за I полугодие).	Оформление проекта.
<b>ГИГИЕНА ДЕВУШКИ. КОСМЕТИКА</b>				
12.			Основные сведения о коже, об уходе за ней.	Творческий проект «Мой образ».
<b>ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ ремесла</b>				
13.			Традиционные виды рукоделия и ДПИ. Знакомство с видами лоскутной пластики.	Изучить историю ДПИ, предметы быта.
14.			Композиция, цвет, традиционные орнаменты в лоскутном шитье.	Зарисовать схему (цветовую гамму) орнамента изделия.
15.			Организация рабочего места. Материалы, инструменты, оборудование.	Конспект.
16.			Выполнение эскизов изделия из лоскутков.	Закончить эскиз.
17.			Выполнение раскроя изделия по шаблонам.	Закончить раскрой.
18.			Технология изготовления изделия из лоскутков.	Оформление тетради.
19.			Выполнение изделия из лоскутков.	Оформление изделия.
<b>СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ:</b>				
<b>ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ:</b>				
20.			Классификация текстильных волокон: натуральные растительные.	Оформление тетради, образцов.

21.			Практическая работа. Изучение ткацких переплетений.	Оформить практическую работу.
<b>ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ</b>				
22.			Виды машин и устройство швейной машины с разными видами привода. ТБ	Конспект
23.			Правила подготовки машины к работе.	Конспект.
24.			Упражнения на швейной машине.	Оформление образцов.
<b>ШВЕЙНЫЕ РУЧНЫЕ РАБОТЫ</b>				
25.			Практическая работа: «Виды ручных стежков и строчек. Изготовление образцов».	Оформление тетради, образцов.
<b>КОНСТРУИРОВАНИЕ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ.</b>				
26.			Фартуки в национальном костюме. Чертеж швейного изделия.	Подготовить сообщение. Оформление конспекта.
27.			Правила снятия мерок. Конструирование фартука.	Уточнение мерок. Закончить работу.
28.			Моделирование фартука. Подготовка выкройки фартука к раскрою.	Оформление вариантов. Подготовка выкройки.
<b>ПРОЕКТ «ФАРТУК ДЛЯ РАБОТЫ НА КУХНЕ».</b>				
29.			Способы рациональной раскладки выкройки. Технология пошива фартука.	Оформление конспекта.
30.			Обработка кармана.	Закончить работу.
31.			Обработка нижнего, боковых, верхнего срезов.	Закончить работу.
32.			Обработка пояса. Влажно-тепловая обработка швейных изделий.	Закончить работу.
33.			Оценка качества изделия. Защита проекта	Оформление тетради, проекта.
<b>ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ</b>				
34.			Создание презентации выполненных изделий (творческая работа за II п.).	Оформление презентации.
35.			Итоговое занятие.	

Лист корректировка рабочей программы

Дата по плану	Тема	Причина корректировки	Корректировочные мероприятия	Дата проведения по факту