

Краснодарский край  
МО Староминский район ст. Староминская  
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа № 9 им.П.И.Петренко



## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

По технологии

Уровень образования (класс) основное общее образование (5-8 классы)

Количество часов 238

Учитель Крайнюченко Динара Раисовна  
Нетребская Светлана Александровна

Программа разработана в соответствии с ФГОС ООО (утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 декабря 2010г. № 1897 с изменениями и дополнением), основной образовательной программы основного общего образования МБОУ СОШ № 9 , на основе авторской программы А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница. Технология: Программа 5-8 классы. – М.: Вентана – Граф, 2015г.

## Планируемые результаты изучения учебного предмета

В соответствии с ФГОС в ходе изучения предмета «Технология» учащимися предполагается достижение совокупности основных личностных, метапредметных и предметных результатов.

### ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

#### 1. Гражданское воспитание:

- готовность к активному участию в обсуждении общественно значимых и этических проблем, связанных с современными технологиями, в особенности технологиями четвёртой промышленной революции;
- осознание важности морально-этических принципов в деятельности, связанной с реализацией технологий;

#### 2. Патриотическое и формирование российской идентичности:

- проявление интереса к истории и современному состоянию российской науки и технологии;
- ценностное отношение к достижениям российских инженеров и учёных.

#### 3. Духовно-нравственное воспитание детей на основе российских традиционных ценностей:

- освоение социальных норм и правил поведения, роли и формы социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества.

#### 4. Приобщение детей к культурному наследию (Эстетическое воспитание):

- восприятие эстетических качеств предметов труда;
- умение создавать эстетически значимые изделия из различных материалов.
- восприятие эстетических качеств предметов труда;
- умение создавать эстетически значимые изделия из различных материалов

#### 5. Популяризация научных знаний среди детей (Ценности научного познания и практической деятельности):

- осознание ценности науки как фундамента технологий;
- развитие интереса к исследовательской деятельности, реализации на практике достижений науки.

#### 6. Физическое воспитание и формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия:

- осознание ценности безопасного образа жизни в современном технологическом мире, важности правил безопасной работы с инструментами;
- умение распознавать информационные угрозы и осуществлять защиту личности от этих угроз.

#### 7. Трудовое воспитание и профессиональное самоопределение:

- активное участие в решении возникающих практических задач из различных областей;
- умение ориентироваться в мире современных профессий.

#### 8. Экологическое воспитание:

- воспитание бережного отношения к окружающей среде, понимание необходимости соблюдения баланса между природой и техносферой;
- осознание пределов преобразовательной деятельности человека.

## **Предметные результаты освоения обучающимися 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.

## **5 класс**

### ***Раздел «Технологии растениеводства»***

Обучающийся научится:

- самостоятельно выращивать наиболее распространенные в регионе виды сельскохозяйственных и декоративных растений на учебно-опытном участке с использованием ручных инструментов, соблюдая правила безопасного труда и охраны окружающей среды;
- планировать размещение культур на учебно-опытном участке с учетом севооборотов.

*Обучающийся получит возможность научиться:*

- самостоятельно составлять простейшую технологическую карту выращивая новых видов сельскохозяйственных и декоративных растений на учебно-опытном участке на основе справочной литературы и других источников информации, в том числе Интернета;
- планировать объём продукции растениеводства на учебно-опытном участке на основе потребностей семьи или школы, рассчитывать основные экономические показатели (себестоимость, доход, прибыль);
- оценивать возможности предпринимательской деятельности на этой основе;
- находить и анализировать информацию о проблемах сельскохозяйственного производства и декоративного растениеводства, формулировать на её основе темы исследовательских работ и проектов социальной направленности.

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

Обучающийся научится:

- понятию композиции в интерьере, организации зон отдыха, приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка;
- использовать полученные знания и умения для формирования эстетической среды бытия;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера.

*Обучающийся получит возможность:*

- планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- находить информацию о технических характеристиках современной бытовой техники и анализировать возможности ее использования в интерьере.

### ***Раздел «Электротехника»***

Обучающийся научится:

- функции освещения, виды и формы светильников.

*Обучающийся получит возможность:*

- разрабатывать проект рационального размещения электро - осветительного оборудования в квартире.

### ***Раздел «Кулинария»***

Обучающийся научится:

- 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;
- самостоятельно готовить для своей семьи из овощей и фруктов, яиц, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы;
- оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом.

*Обучающийся получит возможность научиться:*

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- организовывать своё рациональное питание в домашних условиях.

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

Обучающийся научится:

- выполнять несложные приёмы моделирования семейных изделий;

- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- изготавливать на швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

*Обучающийся получит возможность научиться:*

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий.

### ***Раздел «Художественные ремёсла»***

Обучающийся научится:

- использовать по назначению устройства, применяемые ручные и машинные инструменты, приспособления и оборудование для создания художественных изделий, выбирать сырьё;
- проводить разработку творческого проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;

- изготавливать изделие в технике лоскутного шитья.

*Обучающийся получит возможность научиться:*

- основным технологическим операциям, понятиям и характеристикам изготовления художественных изделий;
- развивать творческие способности и достигать высоких результатов в преобразующей деятельности;
- анализировать особенности декоративного искусства народов России.

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

Обучающийся научится:

- планировать и выполнять учебные мини-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.

*Обучающийся получит возможность научиться:*

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

## **6 класс**

### ***Раздел «Технологии растениеводства»***

Обучающийся научится:

- самостоятельно выращивать наиболее распространенные в регионе виды сельскохозяйственных растений на учебно-опытном участке с использованием ручных инструментов, соблюдая правила безопасного труда и охраны окружающей среды;
- планировать размещение культур на учебно-опытном участке с учетом севооборотов.

*Обучающийся получит возможность научиться:*

- самостоятельно составлять простейшую технологическую карту выращивая новых видов сельскохозяйственных растений на учебно-опытном участке на основе справочной литературы и других источников информации, в том числе Интернета;
- планировать объём продукции растениеводства на учебно-опытном участке на основе потребностей семьи или школы, рассчитывать основные экономические показатели (себестоимость, доход, прибыль);

- находить и анализировать информацию о проблемах сельскохозяйственного производства, формулировать на её основе темы исследовательских работ и проектов социальной направленности.

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

Обучающийся научится:

- оформлению интерьера жилого дома;
- фитодизайну;
- размещать комнатные растения в интерьере;
- определять разновидности комнатных растений;
- осуществлять уход за комнатными растениями.

*Обучающийся получит возможность:*

- планировать расстановку мебели и декоративное оформление интерьера;
- выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений;
- находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении;
- понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями.

### ***Раздел «Кулинария»***

Обучающийся научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из рыбы, мяса, птицы, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

*Обучающийся 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;
- оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом.

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

Обучающийся научится:

- использовать по назначению в соответствии с технологическими свойствами различные ткани;
- использовать по назначению устройства, применяемые ручные и машинные инструменты, приспособления и оборудование швейного производства;
- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных машин простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

*Обучающийся получит возможность научиться:*

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять основные стили одежды и современные направления моды.

### ***Раздел «Художественные ремесла»***

Обучающийся научится:

- использовать по назначению устройства, применяемые ручные инструменты для создания художественных изделий, выбирать сырьё;
- проводить разработку творческого проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- изготавливать изделия в технике вязания крючком.

*Обучающийся получит возможность научиться:*

- основным технологическим операциям, понятиям и характеристикам изготовления художественных изделий;
- развивать творческие способности и достигать высоких результатов в преобразующей деятельности;

- анализировать особенности декоративного искусства народов России.

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

Обучающийся научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата;

*Обучающийся получит возможность научиться:*

- осуществлять презентацию, экономическую и технологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке

### **7 класс**

### ***Раздел «Технологии растениеводства»***

Обучающийся научится:

- самостоятельно выращивать наиболее распространенные в регионе виды сельскохозяйственных растений на учебно-опытном участке с использованием ручных инструментов, соблюдая правила безопасного труда и охраны окружающей среды;
- планировать размещение культур на учебно-опытном участке с учетом севооборотов.

*Обучающийся получит возможность научиться:*

- самостоятельно составлять простейшую технологическую карту выращивая новых видов сельскохозяйственных растений на учебно-опытном участке на основе справочной литературы и других источников информации, в том числе Интернета;
- планировать объём продукции растениеводства на учебно-опытном участке на основе потребностей семьи или школы, рассчитывать основные экономические показатели (себестоимость, доход, прибыль);
- находить и анализировать информацию о проблемах сельскохозяйственного производства, формулировать на её основе темы исследовательских работ и проектов социальной направленности.

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

Обучающийся научится:

- использовать современные материалы в отделке квартиры;
- использовать различные типы освещения в интерьере (естественное – искусственное, общее – местное).

*Выпускник получит возможность:*

- оформлять интерьер эстампами, картинами, предметами декоративно-прикладного искусства;
- подбирать шторы, занавеси, портьеры, накидки, обои, салфетки и т.д.

### ***Раздел «Электротехника»***

Обучающийся научится:

- применять электрическую энергию в быту;
- рационально использовать и размещать электроосветительные приборы и технику;
- использовать по назначению различную бытовую технику, соблюдая технику безопасности.

*Обучающийся получит возможность:*

- подбирать бытовые приборы по мощности и рабочему напряжению;
- пути экономии электрической энергии.

### ***Раздел «Кулинария»***

Обучающийся научится:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из молока и молочных продуктов, различных видов теста, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы;
- оформлять приготовленные блюда, сервировать стол;
- соблюдать правила этикета за столом.



*Обучающийся получит возможность научиться:*

- применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

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

Обучающийся научится:

- изготавливать изделия в технике вышивания;
- изготавливать простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

*Обучающийся получит возможность научиться:*

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

### ***Раздел «Технология творческой и опытнической деятельности».***

Обучающийся научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта.

*Обучающийся 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.

## **8 класс**

### ***Раздел «Электротехника»***

Обучающийся научится:

- разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах;
- составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей;
- осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с учётом необходимости экономии электрической энергии.

*Обучающийся получит возможность научиться:*

- Составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет): осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники и автоматики.

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

Обучающийся 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;
- навыкам созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- основным методам и средствам преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды.

*Обучающийся 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.

### ***Раздел «Семейная экономика»***

Обучающийся научится:

- ведению домашнего хозяйства;
- планировать семейный бюджет;
- формировать семейный бюджет.

*Обучающийся получит возможность:*

- рационально использовать средства и находить пути их увеличения;
- определять расходы семьи.

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

Обучающийся научится:

- 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.

*Обучающийся 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 технологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

### **Личностные планируемые результаты изучения курса в 5-8 классах:**

- 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 планируемые результаты изучения курса:**

#### **5-6 класс**

##### **Познавательные:**

- ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни;
- определение адекватным условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;

проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;

- самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства;

##### **Регулятивные:**

- планирование процесса познавательной деятельности;

##### **Коммуникативные:**

- аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- согласование и координация совместной познавательной-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательной-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива.

#### **7-8 класс**

##### **Познавательные:**

- виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- диагностика результатов познавательной-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательной трудовой деятельности и созидательного труда.

##### **Регулятивные:**

- 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;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.

##### **Коммуникативные:**

- аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- согласование и координация совместной познавательной-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательной-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательной-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм; эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.

Рабочая программа предмета «Технология» составлена с учётом полученных учащимися при обучении в начальной школе технологических знаний и опыта трудовой деятельности. С учетом наличия пришкольного участка (цветника) в образовательном учреждении внесены изменения в

программу. Разработана комбинированная рабочая программа с изучением направлений: «Технологии ведения дома» (девочки), «Технологии растениеводства». В связи с отсутствием материально-технического оборудования в разделах «Кулинария» (5–7 кл.), содержащих термическую обработку блюд и «Электротехника» (8 кл.) перераспределены часы по другим темам.

Программа составлена с учетом психофизических особенностей учащихся данных классов.

## Содержание учебного предмета

### Раздел « Технологии растениеводства» (54 ч)

#### Основы аграрной технологии (осенний период – 24 ч)

##### 5 класс (8 ч)

*Теоретические сведения.* Основные задачи сельскохозяйственного производства. Отрасли сельского хозяйства: растениеводство. Понятие «аграрные технологии». Понятие «сельскохозяйственные культуры» и «декоративные культуры». Многообразие сельскохозяйственных и декоративных растений и продолжительность их жизни. Овощные культуры (лук репчатый, морковь и свекла столовая): сорта, семена, способ посадки, уборка урожая. Способы учета урожая. Понятие «система обработки почвы». Способы обработки почвы под овощные растения: основная, предпосевная и послепосевная (междурядная); способы обработки почвы под декоративные растения: основная, предпосадочная и послепосадочная.

*Практические работы.* Экскурсия на пришкольный участок. Изучение декоративных и сельскохозяйственных растений в осенний период.

Подготовка участка к осенней основной обработке почвы.

*Варианты объектов труда.* Пришкольный участок.

##### 6 класс (8 ч)

*Теоретические сведения.* Понятия «сорт», «селекция», «цветочные культуры», «многолетние декоративные кустарники». Требования к качеству сортов и семян. Хозяйственно-биологические признаки сортов. Признаки и назначение декоративных культур. Влияние экологической обстановки, климатических условий, вредителей и болезней на состояние растений. Виды овощей семейства пасленовые. Их пищевая ценность, сорта. Понятие «семеноводство». Правила получения семян овощных и цветочных культур. Виды овощей семейства тыквенные. Их пищевая ценность, сорта. Понятие «полевой опыт». Виды полевых опытов. Виды капустных овощей. Их пищевая ценность, сорта. Разновидности сооружений защищенного грунта (презентация).

*Практические работы.* Разработка учебных проектов по выращиванию сельскохозяйственных, цветочно-декоративных культур. «Изучение сортов капусты белокочанной», «Принципы уборки картофеля, семенников капусты, столовой свеклы и моркови», «Принципы сбора урожая тыквы, патиссонов и кабачков» (презентационный материал). Правила подготовки участка под посадку декоративных растений

*Варианты объектов труда.* Декоративные растения на участке. Пришкольный участок.

##### 7 класс (8 ч)

#### Классификация и характеристика плодовых растений. Основные плодовые культуры России.

*Теоретические сведения.* Строение плодовых растений. Способы и правила закладки плодового сада: подготовительные работы, разметка территории, посадка сада (презентационный материал). Способы обустройства цветника. Правила обрезки плодовых деревьев, ягодных кустарников и декоративных растений. Правила хранения плодов и овощей: температура хранения, влажность воздуха, газовый состав. Правила хранения корнеплодов (презентационный материал). Правила подготовки декоративных растений к зиме.

*Практические работы.* Разработка учебных проектов по выращиванию сельскохозяйственных, цветочно-декоративных культур. «Изучение на образцах плодовых образований семечковых и косточковых культур посадка плодовых деревьев». Способы уборки урожая корнеплодов и закладка их на хранение (презентационный материал). Способы обрезки кустов декоративных растений.

*Варианты объектов труда.* Образцы плодовых образований семечковых, косточковых культур и декоративных растений. Плодовые и декоративные деревья. Кусты декоративных растений. Пришкольный участок.

#### Основы аграрной технологии (весенний период – 30 ч)

##### 5 класс (10 ч)

*Теоретические сведения.* Способы выращивания овощных и декоративных культур. Виды удобрений, их применение. Понятие «подкормка», сочетание подкормки с междурядной обработкой почвы. Правила безопасной работы с удобрениями. Понятия «однолетние зеленные культуры», «предшествующие культуры», «чистый пар». Сроки и способы посева семян зеленных культур. Агротехнические, химические и биологические меры защиты сельскохозяйственных и декоративных растений от вредителей и болезней. Правила безопасной работы при опрыскивании растений. Профессии, связанные с технологиями выращивания культурных растений.

*Практические работы.* Разработка учебных проектов по выращиванию сельскохозяйственных, цветочно-декоративных культур. Правила посадки цветочной рассады в открытый грунт. Прополка и прореживание всходов растений. Подкормка растений. Правила опрыскивания культурных растений для защиты их от вредителей и болезней.

*Варианты объектов труда.* Рассада и всходы овощных и цветочных растений. Пришкольный участок.  
**6 класс (10 ч)**

*Теоретические сведения.* Устройство «русского парника». Понятия «почвосмесь», «рамооборот». Особенности выращивания рассады овощных и цветочных культур. Понятие «пикировка», технология пикировки сеянцев. Правила выращивания овощной рассады и цветочных культур в парнике, весенней пленочной теплице. Правила выращивания овощей в поле. Правила безопасной работы на приусадебном участке. Профессии, связанные с технологиями выращивания культурных растений.

*Практические работы.* Разработка учебных проектов по выращиванию сельскохозяйственных, цветочно-декоративных культур. «Подготовка парника к выращиванию рассады овощных культур». «Пикировка сеянцев овощной и цветочной рассады». «Посадка рассады в грунт пленочной теплицы». «Правила посадки рассады в открытый грунт» (презентационный материал). Виртуальная экскурсия «Выращивание рассады овощных и цветочных культур в защищенном грунте». Правила посева семян овощей и цветов в открытый грунт.

*Варианты объектов труда.* Семена цветочных культур. Сеянцы. Рассада овощей и цветочных растений. Пришкольный участок.

### **7 класс (10ч)**

*Теоретические сведения.* Правила ухода за садом. Способы размножения плодовых и ягодных растений. Способы прививки плодовых культур: прививка черенком, окулировка, размножение ягодных кустарников черенками. Структура и назначение плодового питомника. Ягодные культуры, правила посадки и ухода. Профессии, связанные с технологиями выращивания культурных растений.

*Практические работы.* Разработка учебных проектов по выращиванию сельскохозяйственных, цветочно-декоративных культур. «Уход за плодовыми деревьями». «Принципы выполнения прививок плодовых культур». «Правила подготовки рассадника, заготовка черенков и их посадка» (презентационный материал). Виртуальная экскурсия в плодовый питомник. Принципы весенней обрезки саженцев ягодных и декоративных культур.

*Варианты объектов труда.* Саженцы ягодных и декоративных растений. Пришкольный участок.

## **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (8 ч)**

Новизной данной программы по направлению «Технологии ведения дома» является новый методологический подход, направленный на здоровьесбережение школьников. Эта задача может быть реализована, прежде всего, на занятиях по кулинарии. В данный раздел включены лабораторно-практические работы по определению качества пищевых продуктов как органолептическими, так и лабораторными методами. Эта занятия способствуют формированию у школьников ответственного отношения к своему здоровью, поскольку часто неправильное питание приводит к большому количеству серьезных заболеваний, связанных с нарушением обмена веществ.

В содержании данного курса сквозной линией проходит экологическое воспитание и эстетическое развитие учащихся при оформлении различных изделий: от кулинарных блюд до изделий декоративно-прикладного искусства.

При изучении всего курса у учащихся формируются устойчивые безопасные приемы труда.

При изучении темы «Конструирование и моделирование» школьники учатся применять зрительные иллюзии в одежде.

При изучении темы «Элементы машиноведения» учащиеся знакомятся с новыми техническими возможностями современных швейных, вышивальных и краеобметочных машин с программным управлением.

Тема «Свойства текстильных материалов» знакомит учащихся с новыми разработками в текстильной промышленности: волокнами, тканями и неткаными материалами, обладающими

принципиально новыми технологическими, эстетическими и гигиеническими свойствами.

В раздел «Художественные ремесла» включены новые технологии росписи ткани, ранее не изучавшиеся в школе.

При изучении направления «Технологии ведения дома» наряду с общеучебными умениями учащиеся овладевают целым рядом специальных технологий.

Всё это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

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

#### **5 класс (2 ч)**

*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.

### **Тема 2. Интерьер жилого дома.**

#### **6 класс (1 ч)**

*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.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Разработка учебных проектов по темам: «Декоративное оформление интерьера». «Разработка плана жилого дома». «Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола». «Изготовление макета оформления окон».

### **Тема 3. Комнатные растения в интерьере**

#### **6 класс (1 ч)**

*Теоретические сведения.* Понятие о фитодизайне 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: 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.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Перевалка (пересадка) комнатных растений. Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

### **Тема 4. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере**

#### **7 класс (1 ч)**

*Теоретические сведения.* Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая

электроэнергия, достоинства и недостатки.

Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные, висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Разработка учебных проектов по темам: «Освещение жилого дома». «Систематизация коллекции, книг».

## **Тема 5. Гигиена жилища**

### **7 класс (1 ч)**

*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.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Генеральная уборка кабинета технологии. Подбор моющих средств для уборки помещения.

## **Тема 6. Экология жилища**

### **8 класс (1 ч)**

*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.

*Лабораторно-практические и практические работы.* «Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении». «Ознакомление с системой фильтрации воды». «Изучение конструкции водопроводных смесителей» (презентационный материал).

## **Тема 7. Водоснабжение и канализация в доме**

### **8 класс (1 ч)**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* «Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома». «Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц» (презентационный материал).

## **Раздел «Электротехника» (10 ч)**

### **Тема 1. Бытовые электроприборы**

#### **5 класс (2 ч)**

*Теоретические сведения.* Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой 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» (презентационный материал).

#### **7 класс (2 ч)**

*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.

*Лабораторно-практические и практические работы.* «Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении». «Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи» (презентационный материал).

#### **8 класс (4 ч)**

*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 использовании 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.

*Лабораторно-практические и 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.

## **Тема 2. Электромонтажные и сборочные технологии**

### **Тема 3. Электротехнические устройства с элементами автоматики**

#### **8 класс (2 ч)**

*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.

*Лабораторно-практические и 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.

## **Раздел «Кулинария» (26 ч)**

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

#### **5 класс (1 ч)**

*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, кухонным инвентарём. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

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

### **Тема 2. Физиология питания**

#### **5 класс (2 ч)**

*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.* Подготовка учебных проектов. Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

### **Тема 2. Физиология питания**



## **6 класс (1 ч)**

*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.* Подготовка учебных проектов. Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

### **Тема 2. Физиология питания**

## **7 класс (2 ч)**

*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.* Подготовка учебных проектов. Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

### **Тема 3. Бутерброды и горячие напитки**

## **5 класс (2 ч)**

*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**

## **5 класс (1 ч)**

*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.* Подготовка учебных проектов. Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустация блюд. Оценка качества (презентационный материал).

### **Тема 5. Блюда из овощей и фруктов**

## **5 класс (1 ч)**

*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 свежемороженых 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.* Подготовка учебных проектов. 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 (презентационный материал).

## **Тема 6. Блюда из яиц**

### **5 класс (1 ч)**

*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.* Подготовка учебных проектов. Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества (презентационный материал).

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

### **5 класс (2 ч)**

*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 (презентационный материал). Складывание салфеток.

## **Тема 8. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря**

### **6 класс (1 ч)**

*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.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Разработка учебных проектов. Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюд из морепродуктов (презентационный материал).

## **Тема 9. Блюда из мяса**

### **6 класс (1 ч)**

*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.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.

Приготовление блюда из мяса (презентационный материал).

## **Тема 10. Блюда из птицы**

### **6 класс (1 ч)**

*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.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление блюда из птицы (презентационный материал).

### **Тема 11. Заправочные супы**

#### **6 класс (2 ч)**

*Теоретические сведения.* 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.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Подготовка учебных проектов. Приготовление заправочного супа (презентационный материал).

### **Тема 12. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду**

#### **6 класс (2 ч)**

*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.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Подготовка учебных проектов. Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду (презентационный материал). Определение калорийности блюд.

### **Тема 13. Блюда из молока и кисломолочных продуктов**

#### **7 класс (1 ч)**

*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.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Подготовка учебных проектов. Определение качества молока и молочных продуктов. Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога (презентационный материал).

### **Тема 14. Виды теста и выпечки**

#### **7 класс (2 ч)**

*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. Рецепт и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Подготовка учебных проектов. Приготовление изделий из пресного слоёного теста. Приготовление изделий из песочного теста. Приготовление изделий из жидкого теста (презентационный материал).

### **Тема 16. Сладости, десерты, напитки**

#### **7 класс (2 ч)**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Подготовка учебных проектов. Приготовление сладких блюд и напитков (презентационный материал).

### **Тема 17. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет**

#### **7 класс (2 ч)**

*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.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Подготовка учебных проектов. Разработка меню. Приготовление блюд для праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола (презентационный материал). Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

## **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (60 ч)**

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

#### **5 класс (2 ч)**

*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.

#### **6 класс (2 ч)**

*Теоретические сведения.* 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.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

#### **7 класс (1 ч)**

*Теоретические сведения.* Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

### **Тема 2. Конструирование швейных изделий**

#### **5 класс (2 ч)**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

#### **6 класс (2 ч)**

*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.

*Лабораторно-практические и 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).

#### **7 класс (2 ч)**

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

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

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

### **Тема 3. Моделирование швейных изделий**

#### **6 класс (2 ч)**

*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.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

#### **7 класс (2 ч)**

*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.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Моделирование юбки. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

### **Тема 4. Швейная машина**

#### **5 класс (4 ч)**

*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 закрепков.

#### **6 класс (2 ч)**

*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.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Устранение дефектов машинной строчки. Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы.

#### **7 класс (1 ч)**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Уход за швейной машиной: чистка и смазка. Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине швейных изделий.

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

#### **5 класс (12 ч)**

*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 оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку 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.

### **6 класс (14 ч)**

*Теоретические сведения.* 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 — 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.

*Лабораторно-практические и 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.

### **7 класс (12 ч)**

*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 байтовой 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.

*Лабораторно-практические и 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.

## **Раздел «Художественные ремёсла» (18 ч)**

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

#### **5 класс (1 ч)**

*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**

#### **5 класс (1 ч)**

*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 2. Лоскутное шитьё**

#### **5 класс (4 ч)**

*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.

### **Тема 3. Вязание крючком**

#### **6 класс (4 ч)**

*Теоретические сведения.* 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.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.

Выполнение плотного вязания по кругу.

#### **Тема 4. Вязание спицами**

##### **6 класс (4 ч)**

*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.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями. Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

#### **Тема 5. Ручная роспись тканей**

##### **7 класс (2 ч)**

*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.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

#### **Тема 6. Вышивание**

##### **7 класс (6 ч)**

*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.

*Лабораторно-практические и 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.

#### **Раздел «Семейная экономика» (10 ч)**

##### **Тема 1. Бюджет семьи**

##### **8 класс (10 ч)**

*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 покупок. 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.* Подготовка и выполнение учебных проектов. 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 г  
лях 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.

## **Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» (8 ч)**

### **Тема 1. Сферы производства и разделение труда**

#### **8 класс (2 ч)**

*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.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Подготовка и выполнение учебных проектов.  
Ознакомление с деятельностью производственного предприятия. Анализ структуры предприятия и  
профессионального разделения труда.

### **Тема 2. Профессиональное образование и профессиональная карьера**

#### **8 класс (6 ч)**

*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.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Подготовка и выполнение учебных проектов.  
Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями.  
Ознакомление с профессиорамами массовых для региона профессий. Анализ предложений  
работодателей на региональном рынке труда. Поиск информации в различных источниках, включая  
Инте нет, о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и  
качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства.  
Составление плана физической подготовки к предполагаемой профессии.

## **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (36ч)**

В данном разделе произведено распределение часов по основным разделам.

### **Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность**

#### **5 класс (10 ч)**

*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  
изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка  
нескольких вариантов изделий и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции  
и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места,  
изготовлене изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчет затрат на изготовление.  
Заключительный (аналитический) этап, окончательный контроль готового изделия. Испытание  
изделий. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

*Практические работы.* Творческий проект по разделам:

«Технологии растениеводства» (2ч)

«Технологи домашнего хозяйства» (2ч)

Творческий проект по разделу «Кулинария» (2ч)

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов» (2ч)

Творческий проект по разделу «Художественное ремёсла» (2ч)

### **6 класс (10 ч)**

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

*Практические работы.* Творческий проект по разделам:

«Технологии растениеводства» (2ч)

«Технологии домашнего хозяйства» (2ч)

Творческий проект по разделу «Кулинария» (2ч)

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов» (2ч)

Творческий проект по разделу «Художественное ремёсла». (2ч)

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 (8 ч)**

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

*Практические работы.* Творческий проект по разделам:

«Технологии домашнего хозяйства» (2ч)

Творческий проект по разделу «Кулинария» (2ч)

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». (2ч)

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла». (2ч)

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 (8 ч)**

*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. Творческий проект по разделам:

Творческий проект по разделу «Электротехника» (2ч)

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла». (2ч)

Творческий проект по разделу «Семейная экономика» (2 ч)

Творческий проект по разделу «Современное производство и профессиональное самоопределение» (2ч)

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.

**Тематическое планирование с указанием количества часов,  
отводимых на освоение каждой темы**

Раздел	Кол-во часов	Темы	Кол-во часов	Основные виды деятельности учащихся (на уровне УУД)	Основные направления воспитательной деятельности
<b>5 класс (68ч)</b>					
<b>Технологии растениеводства</b>	<b>18</b>	Технология выращивания овощных и цветочно-декоративных культур	4	Планировать весенние и осенние работы на учебно-опытном участке и в личном подсобном хозяйстве, выбирать культуры, планировать их размещение на участке с учётом севооборотов, выбирать технологии, инструменты, орудия и выполнять основные технологические приёмы выращивания растений и уборка урожая с учётом правил безопасного труда и охраны окружающей среды, проводить опыты и фенологические наблюдения. Оценивать урожайность основных культур и сортов в сравнении со справочными данными, анализировать допущенные ошибки. Профессиональное самоопределение.	3,4,6,7,8
		Технологии выращивания плодовых, ягодных и декоративных культур	4	Осваивать общие приемы выращивания травянистых ягодных кустарников, оценки их состояния, выбраковки, подготовки к зиме, выбирать экземпляры и заготавливать материал для размножения, подготавливать участок и посадки.	
		Технологии выращивания растений плодовых и ягодных культур	4	Выбирать культуры для выращивания способом и в защищённом грунте, знакомиться с устройством простых сооружений защищённого грунта, последовательностью и правилами выполнения основных технологических приёмов выращивания растений рассадным способом и в защищённом грунте.	

		Организация производства продукции растениеводства на пришкольном участке и в личном подсобном хозяйстве	4	Определять примерный объём производства продукции и рассчитывать площадь под культуры с учётом потребностей семьи, определять планируемый доход, прибыль. Составлять план размещения культур на участке с учётом севооборотов. Оценивать возможности реализации излишков растениеводческой продукции в регионе.	
		Профессиональное образование и профессиональная карьера	2	Знакомиться с программами профессий растениеводства. Оценивать свои склонности и способности. Строить профессиональные планы.	
<b>Технологии домашнего хозяйства</b>	<b>2</b>	Интерьер кухни-столовой	2	Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК.	3,7,8
<b>Электротехника</b>	<b>2</b>	Бытовые электроприборы	2	Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.	4,5,6
<b>Кулинария</b>	<b>10</b>	Санитария и гигиена на кухне	1	Овладеть навыками личной гигиены при приготовлении	4,5,6,7,8
		Физиология питания	2	Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на	

				основе пищевой пирамиды.	
		Бутерброды и горячие напитки	2	Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов для канапе в жарочном шкафу или тостере. Приготавливать горячие напитки(чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Знакомиться с профессией пекарь.	
		Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	1	Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Знакомится с устройством кастрюли-кашеварки. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий. Находить и представлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Знакомится с профессией повар.	
		Блюда из овощей и фруктов	1	Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Устраивать безопасные приемы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отраба-	

				<p>тывать точность и координацию движений при выполнении приемов нарезки. Читать технологическую документацию соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Осваивать безопасные приемы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из вареных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влияние на сохранение здоровья человека, о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов. Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады.</p>
		Блюда из яиц	1	<p>Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам</p>
		Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	2	<p>Подбирать столовое белье для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «хозяйка в гости за столом»</p>

Создание изделий из текстильных	20	Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения	2	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований	3,4,5,6,7,8
		Конструирование швейных изделий	2	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий.	4,5,6
		Швейная машина	4	Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматы-	3,4,5,6,7,8

				<p>вать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить и представлять информацию об истории швейной машины. Овладеть безопасными приемами труда.</p>	
		<p>Технология изготовления швейных изделий</p>	<p>12</p>	<p>Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладеть безопасными приемами труда. Знакомиться с профессиями закрой-</p>	



				щик и портной	
<b>Художественные ремёсла</b>	<b>6</b>	Декоративно прикладное искусство	1	Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Посещать краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину.	3,4,5,6,7,8
		Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	1	Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создавать графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора.	
		Лоскутное шитьё	4	Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора. Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготавливать образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья.	
<b>Технологии творческой и опытнической деятельности</b>	<b>10</b>	Исследовательская и созидательная деятельность	10	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи	1,2,3,4,6

				проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.	
<b>6 класс (68ч)</b>					
<b>Технологии растениеводства</b>	<b>18</b>	Технологии выращивания овощных и цветочно-декоративных культур ( <i>осенние работы</i> )	8	Планировать весенние и осенние работы на учебно-опытном участке и в личном подсобном хозяйстве, выбирать культуры, планировать их размещение на участке с учетом севооборотов. Выбирать технологию, инструменты, орудия и выполнять основные технологические приемы выращивания растений и уборки урожая с учетом правил безопасного труда и охраны окружающей среды, проводить опыты и фенологические наблюдения. Оценивать урожайность основных культур и сортов в сравнении со справочными данными, анализировать допущенные ошибки. Профессиональное самоопределение.	3,4,5,6,7
		Технологии выращивания овощных и цветочно-декоративных культур ( <i>весенние работы</i> )	10		
<b>Технологии ведения дома</b>	<b>4</b>	Интерьер жилого дома	1	Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления	3,5,6,7

				окон. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др.	
		Комнатные растения в интерьере	1	Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник.	
<b>Кулинария</b>	<b>8</b>	Физиология питания	1	Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды.	4,5,6,7,8
		Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	1	Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией повар. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов.	
		Блюда из мяса	1	Определять качество мяса	

				<p>органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд.</p> <p>Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам.</p>
		Блюда из птицы	1	<p>Определять качество птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы.</p>
		Заправочные супы	2	<p>Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов.</p>
		Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду	2	<p>Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для</p>

				приготовления обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола.	
<b>Создание изделий из текстильных материалов</b>	22	Свойства текстильных материалов	2	Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и представлять информацию о современных материалах из химических волокон и об их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон.	3,4,5,6,7,8
		Конструирование швейных изделий	2	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий.	4,5,6
		Моделирование швейных изделий	2	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приемы моделирования формы выреза горловины. Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучать приёмы моделирования отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т.д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства.	3,4,5,6,7,8
		Швейная машина	2	Изучать устройство машинной иглы. Выполнять	3,4,5,6,7,8

				<p>замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Выполнять обмётывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Овладеть безопасными приёмами работы на швейной машины. Овладеть безопасными приёмами работы на швейной машине. Находить и предъявлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц.</p>	
		<p>Технология изготовления швейных изделий</p>	<p>12</p>	<p>Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки из детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание, вымётывание. Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладеть безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией закройщика.</p>	

<b>Художественные ремёсла</b>	<b>8</b>	Вязание крючком	4	Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания.	3,4,5,6,7,8
		Вязание спицами	4	Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. Создавать схемы для вязания с помощью ПК.	
		Вязание крючком	4	Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием крючком. Создавать схемы для вязания с помощью ПК.	
<b>Технологии творческой и опытно-технической деятельности</b>	<b>10</b>	Исследовательская и созидательная деятельность	10	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 ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект.	1,2,3,4,6

7 класс (68 ч)					
<b>Технологии Растение-водства» (18 ч)</b>	<b>18</b>	Технологии выращивания овощных и цветочно-декоративных культур ( <i>осенние работы</i> )	8	Планировать весенние и осенние работы на учебно-опытном участке и в личном подсобном хозяйстве, выбирать культуры, планировать их размещение на участке с учетом севооборотов.	3,4,5,6,7,8
		Технологии выращивания овощных и цветочно-декоративных культур ( <i>весенние работы</i> )	10	Выбирать технологию, инструменты, орудия и выполнять основные технологические приемы выращивания растений и уборки урожая с учетом правил безопасного труда и охраны окружающей среды, проводить опыты и фенологические наблюдения. Оценивать урожайность основных культур и сортов в сравнении со справочными данными, анализировать допущенные ошибки. Профессиональное самоопределение.	
<b>Технология домашнего хозяйства</b>	<b>2</b>	Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере	1	Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». Знакомиться с понятием «умный дом». Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер.	3,5,6,7,8
		Гигиена жилища	1	Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Находить и представлять информацию о веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучать средства для уборки помещений, имеющихся в ближайшем магазине. Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений.	
<b>Электро-</b>	<b>2</b>	Бытовые	2	Изучить потребность в бы-	4,5,6



техника		электроприборы		товых электроприборах для уборки и созданию микроклимата в помещении. Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать современную бытовую технику с учётом	
Кулинария	10	Санитария и гигиена на кухне	1	Овладеть навыками личной гигиены при приготовлении. Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Находить и представлять информацию о веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучать средства для уборки помещений, имеющихся в ближайшем магазине. Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений.	4,5,6,7,8
		Физиология питания	2	Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды.	
		Блюда из молока и кисломолочных продуктов	1	Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с	

				горячими жидкостями. Приготавливать молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. Находить и представлять информацию о кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе проживания.	
		Виды теста и выпечки	2	Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить изделия из пресного слоёного теста. Выбирать и готовить изделия из песочного теста. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки. Знакомиться с профессией кондитер.	4,5,6,7,8
		Сладости, десерты, напитки	2	Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд. Знакомиться с профессией кондитер сахаристых изделий. Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов	

				для их приготовления.	
		Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет	2	Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола. Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления. Разрабатывать приглашенный билет на праздник с помощью ПК.	
<b>Создание изделий из текстильных материалов</b>	<b>20</b>	Свойства текстильных материалов	1	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Оформлять результаты исследований. Изучать свойства шерстяных и шелковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и представлять информацию о шелкоткачестве. Оформлять результаты исследований	3,4,5,6,7,8
		Конструирование швейных изделий	2	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж прямой юбки. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды.	4,5
		Моделирование швейных изделий	2	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу. Изучать приёмы моделирования юбки со складками. Моделировать проектное швейное изделие. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. Находить и представлять информацию о выкройках.	3,4,5,6,7,8

		Швейная машина	1	Выполнять чистку и смазку швейной машины. Находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего поколения.	
		Технология изготовления швейных изделий	14	Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия. Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками. Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Стачивать косую бейку. Изготавливать образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытым срезом и с открытым срезом. Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии. Обрабатывать одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектном изделии или образцах. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.	
<b>Художественные ремесла</b>	<b>8</b>	Ручная роспись тканей	2	Изучать материалы и инструменты для росписи тканей. Подготавливать ткань к росписи. Создавать эскиз росписи по ткани. Выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика. Знакомиться с	3,4,5,6,7,8

				<p>профессией художник росписи по ткани. Находить и представлять информацию об истории возникновения техники батик в различных странах.</p>	
		Вышивание	6	<p>Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками; швом крест; атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо, атласными лентами. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК. Знакомиться с профессией вышивальщица.</p> <p>Находить и представлять информацию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом.</p>	
<b>Технологии исследовательской и опытно-технической деятельности</b>	<b>8</b>	Исследовательская и созидательная деятельность	8	<p>Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников.</p> <p>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 ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект.</p>	1,2,3,4,6,8
<b>8 класс (34 ч)</b>					
<b>Технология домашнего</b>	<b>2</b>	Экология жилища	1	Знакомиться с приточно-вытяжной естественной	3,5,6,7,8

<b>хозяйства</b>		Водоснабжение и канализация в доме	1	вентиляцией в помещении. Ознакомиться с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде). Определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц	
<b>Электро-техника</b>	<b>6</b>	Бытовые электроприборы	4	Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Знакомиться с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Знакомиться со способом защиты электронных приборов от скачков напряжения.	4,5
		Электротехнические устройства с элементами автоматизации	2	Знакомиться со схемой квартирной электропроводки. Определять расход и стоимость электроэнергии за месяц. Знакомиться с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматизации.	
<b>Семейная экономика</b>	<b>10</b>	Бюджет семьи	10	Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализировать потребности членов семьи. Планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её состава. Анализировать качество и потребительские свойства товаров. Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность.	1,2,4,5,6,7
<b>Современное производство и профессиональное самоопределение</b>	<b>8</b>	Сферы производства и разделения труда	2	Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Разбираться в понятиях «профессия», «специальность», «квалификация».	1,2,4,5,6,7,8
		Профессиональное	6	Знакомиться по Единому	

		образование и профессиональная карьера		тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда. Искать информацию в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Проводить диагностику склонностей и качеств личности. Строить планы профессионального образования и трудоустройства.	
<b>Технологии исследовательской и опытно-технической деятельности</b>	<b>8</b>	Исследовательская и созидательная деятельность	<b>8</b>	Обосновывать тему творческого проекта. Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных. Разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию и презентацию с помощью ПК. Выполнять проект и анализировать результаты работы. Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта.	1,2,3,4,6,7,8

Согласованно  
 протокол заседания ШМО № 9 учителей физической культуры, технологи  
 от 30 августа 2021 года

\_\_\_\_\_ / С.П.Святун

Согласованно  
 Замдиректора по УВР

\_\_\_\_\_  
 Г.А.Сизонец  
 «30» августа 2021г.