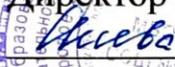


Муниципальное образование город Яровое Алтайского края  
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа №19»

ПРИНЯТО  
ШМО учителей  
физической культуры,  
искусства и технологии  
Протокол № 1  
от «31»августа 2022г.  
Руководитель ШМО  
 Терентьев А.В.

СОГЛАСОВАНО  
Зам. директора по УВР  
МБОУ СОШ №19  
 Матюшечкина О.В.  
«31» августа 2022г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ СОШ №19  
 Агеева.О.Е.  
Приказ №113  
от «31» августа 2022г.



Рабочая программа  
по предмету «Технология»  
основного общего образования  
6-8 классы  
Базовый уровень

Рабочая учебная программа разработана на основе авторской программы для  
общеобразовательной школы по технологии в 5-8 классов  
(составитель А.Т. Тищенко, Н.В.Синица. – М.:Вентана-Граф, 2015)

Срок реализации: 2022- 2023 учебный год

Составитель: Вайгандт С.М.  
учитель технологии  
первой квалификационной  
категории

## Пояснительная записка

Рабочая программа по предмету «Технология» составлена на основании:

1. Закона РФ «Об образовании» от 29.12.2012 №273-ФЗ
2. Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 г. № 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» (в ред. Приказов Минобрнауки России от 29.12.2014 г. №1644, от 31.12.2015 г. №1577)
3. СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях" (утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29 декабря 2010 г. № 189, зарегистрированным в Минюсте России 3 марта 2011 г., регистрационный номер 1993).
4. Приказ Минпросвещения России от 28 декабря 2018 г. № 345 «О федеральном перечне учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования»
5. Основной образовательной программы основного общего образования муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №19» г.Яровое Алтайского края принятая Управляющим советом 19.05.2016 г. протокол № 5 и утвержденная приказом №29 от 20.05.2016 г.
6. Приказа МБОУ СОШ №19 от 26.08.2019 № 103 «Об утверждении Учебного плана на 2019-2020 учебный год».
7. Положения о рабочей программе педагога МБОУ СОШ №19 г.Яровое Алтайского края принятое Управляющим советом 19.05.2016 г. протокол № 5 и утвержденное приказом №29 от 20.05.2016 г.
8. Приказ Минпросвещения России от 8 мая 2019 г. № 233 «О внесении изменений в федеральный перечень учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 28 декабря 2018 г. № 345»
9. Примерная программа по предмету «Технология» для учащихся 5-9 классов, М.: Просвещение, 2010 год (стандарты второго поколения)

Рабочая программа по предмету «Технология» для 5-8 класса составлена на основе Федерального Государственного образовательного стандарта основного общего образования (второго поколения), концепции духовно – нравственного развития и воспитания личности гражданина России, фундаментального ядра содержания общего образования, авторской программы А.Т.Тищенко, Н.В.Сница., современных образовательных технологий, направленных на достижение требований ФГОС. На реализацию программы отводится

- 5 класс -2 часа в неделю 68 часов в год), количество резервных часов - 2ч
- 6 класс-2 часа в неделю 68 часов в год ,количество резервных часов - 2ч;
- 7 класс -1часа в неделю 34 часов в год), количество резервных часов - 1ч;
- 8 класс -1часа в неделю 34 часов в год, количество резервных часов - 1ч;

И ориентирована на использование учебно-методического комплекта авторов включенного в Федеральный перечень учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ основного общего образования.

5-8 класс

Программа ориентирована на учебник Технология ведение дома и рабочую тетрадь (М.:Вентана-Граф) Авторы: В.Д.Симоненко, Н.В Сеница, и авторскую программу Технология ведение дома под ред. Н.В.Сеница. Которые соответствуют федеральному государственному образовательному стандарту основного общего образования (2010г.)

Программа составлена исходя из следующих целей и задач обучения предмету, определяемыми ФГОС и примерными программами, а также указанным в авторской программе, и не противоречат целям и задачам реализации ООП ООО МБОУ СОШ №19.

***Цели программы:***

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

***Задачи программы:***

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

Содержание рабочей программы и логика его изучения не отличается от содержания авторской программы. Рабочая программа предусматривает реализацию практической части авторской программы в полном объеме.

Программа ориентирована на учебник «Технология. Технология ведения дома» 5-8 класс авторов Сеница Н.В., Симоненко В.Д., и авторскую программу Технология ведение дома под ред. А.Т Тищенко, Н.В.Сеница. Которые соответствуют федеральному государственному образовательному стандарту основного общего образования (2010г.)

В курсе Технология 5-8 класса можно выделить следующие основные содержательные линии: «Индустриальные технологии» и «Технологии ведения дома».

При организации образовательного процесса применены следующие педтехнологии:

- *игровые*
- *групповые*
- *индивидуализации обучения*
- *информационно-коммуникационные*

Контроль уровня обученности осуществляется через следующие формы:

- *самостоятельная работа*
- *практическая работа*
- *тестирование*

Приемы, методы и формы организации учебного процесса включают разнообразные виды самостоятельной работы:

- *рассказ*
- *беседа*
- *лекция*
- *практикум*
- *эвристический метод*
- *метод проблемного изложения*
- *исследовательский метод*

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

Изучение технологии 5-8 классе направлено на достижение следующих личностных, метапредметных и предметных результатов освоения содержания:

#### **Личностные результаты**

1. Формирование целостного, социально ориентированного взгляда на мир в его ограниченном единстве и разнообразии природы, народов, культур и религий.
2. Формирование уважительного отношения к иному мнению, истории и культуре других народов.
3. Принятие и освоение социальной роли обучающегося, развитие мотивов учебной деятельности и формирование личностного смысла учения.
4. Развитие самостоятельности и личной ответственности за свои поступки, в том числе в информационной деятельности, на основе представлений о нравственных нормах, социальной справедливости и свободе.
5. Формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств.
6. Развитие навыков сотрудничества со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях, умения не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций.
7. Формирование установки на безопасный и здоровый образ жизни.

#### **Метапредметные результаты**

1. Овладение способностью принимать и сохранять цели и задачи учебной деятельности, поиска средств ее осуществления.
2. Освоение способов решения проблем творческого и поискового характера.
3. Формирование умения планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации; определять наиболее эффективные способы достижения результата.
4. Использование знаково-символических средств представления информации для создания моделей изучаемых объектов и процессов, схем решения учебных и практических задач.
5. Использование различных способов поиска (в справочных источниках и открытом учебном информационном пространстве сети Интернет), сбора, обработки, анализа, организации, передачи и интерпретации информации в соответствии с коммуникативными и познавательными задачами и технологиями учебного предмета; в том числе умение вводить текст с помощью клавиатуры, фиксировать (записывать) в цифровой форме измеряемые величины и анализировать изображения, звуки, готовить свое выступление и выступать с аудио-, видео- и графическим сопровождением; соблюдать нормы информационной избирательности, этики и этикета.
6. Овладение навыками смыслового чтения текстов различных стилей и жанров в соответствии с целями и задачами; осознанно строить речевое высказывание в

соответствии с задачами коммуникации и составлять тексты в устной и письменной формах.

### **Предметные результаты**

1. Получение первоначальных представлений о созидательном и нравственном значении труда в жизни человека и общества; о мире профессий и важности правильного выбора профессии.
2. Усвоение первоначальных представлений о материальной культуре как продукте предметно-преобразующей деятельности человека.
3. Приобретение навыков самообслуживания; овладение технологическими приемами ручной обработки материалов; усвоение правил техники безопасности;
4. Использование приобретенных знаний и умений для творческого решения несложных конструкторских, художественно-конструкторских (дизайнерских), технологических и организационных задач.
5. Приобретение первоначальных знаний о правилах создания предметной и информационной среды и умений применять их для выполнения учебно-познавательных и проектных художественно-конструкторских задач

**Кроме внутри предметных универсальных учебных действий на каждом уроке предполагается работа над формированием и развитием следующих УУД:**

**Личностные УУД** обеспечивают ценностно-смысловую ориентацию учащихся (умение соотносить поступки и события с принятыми этическими принципами, знание моральных норм и умение выделить нравственный аспект поведения), а также ориентацию в социальных ролях и межличностных отношениях. Применительно к учебной деятельности следует выделить три вида действий:

- смыслообразование - установление учащимися связи между целью учебной деятельности и ее мотивом, другими словами, между результатом учения и тем, что побуждает деятельность, ради чего она осуществляется. Учащийся должен задаваться вопросом о том, «какое значение, смысл имеет для меня учение», и уметь находить ответ на него;
- нравственно-этическая ориентация - действие нравственно – этического оценивания усваиваемого содержания, обеспечивающее личностный моральный выбор на основе социальных и личностных ценностей.

**Регулятивные УУД** обеспечивают организацию учащимся своей учебной деятельности. К ним относятся следующие:

- целеполагание - как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимся, и того, что еще неизвестно;
- планирование - определение последовательности промежуточных целей с учетом конечного результата; составление плана и последовательности действий;
- прогнозирование – предвосхищение результата и уровня усвоения; его временных характеристик;
- контроль в форме сличения способа действия и его результата с заданным эталоном с целью обнаружения отклонений от него;
- коррекция – внесение необходимых дополнений и корректив в план и способ действия в случае расхождения ожидаемого результата действия и его реального продукта;
- оценка – выделение и осознание учащимся того, что уже усвоено и что еще подлежит усвоению, оценивание качества и уровня усвоения;
- саморегуляция как способность к мобилизации сил и энергии; способность к волевому усилию – выбору в ситуации мотивационного конфликта и к преодолению препятствий.

**Познавательные УУД** включают общеучебные, логические действия, а также действия постановки и решения проблем.

### ***Общеучебные универсальные действия:***

- самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели;
- поиск и выделение необходимой информации; применение методов информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств;
- структурирование знаний;
- осознанное и произвольное построение речевого высказывания в устной и письменной форме;
- выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий;
- рефлексия способов и условий действия, контроль и оценка процесса и результатов деятельности;
- смысловое чтение; понимание и адекватная оценка языка средств массовой информации;
- постановка и формулирование проблемы, самостоятельное создание алгоритмов деятельности при решении проблем творческого и поискового характера.

*Особую группу общеучебных универсальных действий составляют знаково-символические действия:*

- моделирование;
- преобразование модели с целью выявления общих законов, определяющих данную предметную область.

*Логические универсальные действия:*

- анализ;
- синтез;
- сравнение, классификация объектов по выделенным признакам;
- подведение под понятие, выведение следствий;
- установление причинно-следственных связей;
- построение логической цепи рассуждений;
- доказательство;
- выдвижение гипотез и их обоснование.

*Постановка и решение проблемы:*

- формулирование проблемы;
- самостоятельное создание способов решения проблем творческого и поискового характера.

***Коммуникативные УУД*** обеспечивают социальную компетентность и учет позиции других людей, партнера по общению или деятельности, умение слушать и вступать в диалог; участвовать в коллективном обсуждении проблем; интегрироваться в группу сверстников и строить продуктивное взаимодействие и сотрудничество со сверстниками и взрослыми.

Видами коммуникативных действий являются:

- планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками – определение целей, функций участников, способов взаимодействия;
- постановка вопросов – инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации;
- разрешение конфликтов – выявление, идентификация проблемы, поиск и оценка альтернативных способов разрешения конфликта, принятие решения и его реализация;
- управление поведением партнера – контроль, коррекция, оценка действий партнера;
- умение с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации, владение монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка.

## **Критерии оценки качества знаний учащихся по технологии**

### **1. При устной проверке.**

#### ***Оценка «5» ставится, если учащийся:***

- полностью усвоил учебный материал;
- умеет изложить учебный материал своими словами;
- самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами; правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

#### ***Оценка «4» ставится, если учащийся:***

- в основном усвоил учебный материал;
- допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;
- подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

#### ***Оценка «3» ставится, если учащийся:***

- не усвоил существенную часть учебного материала;
- допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;
- затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;
- слабо отвечает на дополнительные вопросы учителя.

#### ***Оценка «2» ставится, если учащийся:***

- почти не усвоил учебный материал;
- не может изложить учебный материал своими словами;
- не может подтвердить ответ конкретными примерами;
- не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

### **2. При выполнении практических работ.**

#### ***Оценка «5» ставится, если учащийся:***

- творчески планирует выполнение работы
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- правильно и аккуратно выполняет задания;
- умеет пользоваться справочной литературой и наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

#### ***Оценка «4» ставится, если учащийся:***

- правильно планирует выполнение работы;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- в основном правильно и аккуратно выполняет задания;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

#### ***Оценка «3» ставится, если учащийся:***

- допускает ошибки при планировании выполнения работы;
- не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала; допускает ошибки и не аккуратно выполняет задания;
- затрудняется самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

#### ***Оценка «2» ставится, если учащийся:***

- не может правильно спланировать выполнение работы;
- не может использовать знаний программного материала;
- допускает грубые ошибки и не аккуратно выполняет задания;
- не может самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

## Содержание учебного предмета

### 5 класс

Тема. Вводный урок **Творческая и проектная деятельность.**(2ч.)

*Теоретические сведения.* Цель и задачи изучения предмета «Технология».

Содержание предмета. Этапы выполнения проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах

**Раздел «Технология ведения домашнего хозяйства» (6ч.)**

**Тема. Интерьер и планировка кухни - столовой.**(2ч)

*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. Бытовые электроприборы на кухне. (1ч.)**

*Теоретические сведения* Общие сведения о видах, принципе действия и правила эксплуатации бытовых электроприборов холодильника, микроволновой печи, посудомоечной машины.

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

**Тема. Творческий проект по разделу « Оформление интерьера». (3ч.)**

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

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно – гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи и зону приема пищи. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Планировка кухни с помощью ПК.

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

Проектирование кухни с помощью ПК.

**Раздел «Кулинария»(16)**

**Тема. Санитария и гигиена на кухне. (1ч)**

*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 кипятком

### **Тема. Физиология питания .(1ч.)**

*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 посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах.

Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

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

### **Тема. Бутерброды и горячие напитки. (2ч.)**

*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). Сорты чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорты и виды кофе. Устройства для размолла 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.

Горячие напитки

*Теоретические сведения.* Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорты чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания.

Сорты кофе и какао. Устройства для размолла зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

Требования к качеству готовых напитков.

### **Тема. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.(2ч.)**

*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 жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение консистенции блюда.

### **Тема. Блюда из сырых овощей и фруктов.(2ч.)**

*Теоретические сведения.* Пищевая (питательная) ценность овощей. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки.

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.

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.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Механическая кулинарная обработка овощей, нарезка овощей.

Проект «Оформление блюд».

#### **Тема. Тепловая и кулинарная обработка овощей.(2ч.)**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Механическая кулинарная обработка овощей, нарезка овощей.

Проект «Оформление блюд».

#### **Тема. Блюда из яиц. Определение свежести яиц.(2ч.)**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение свежести яиц.

#### **Тема. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку(2ч.)**

*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.* Определение свежести яиц.

#### **Тема. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Этикет.(2ч.)**

*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. Правила этикета.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Разработка меню завтрака. Складывание салфеток.

#### **Тема. Творческий проект по разделу «Кулинария».(2ч.)**

*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. Правила этикета.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Разработка меню завтрака. Складывание салфеток.

## **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (28 ч)**

### **Тема. Производство текстильных материалов. (2ч)**

#### **Тема. Свойства текстильных материалов. (2ч)**

*Теоретические сведения.* Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды переплетений нитей в тканях.

Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых материалов. 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*

Изучение свойств нитей основы и утка.

Определение лицевой и изнаночной сторон, направления долевой нити в ткани.

Распознавание волокон и нитей из хлопка, льна.

## **Раздел « Конструирование швейных изделий»**

### **Тема. Конструирование швейных изделий. (4ч.)**

*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 выкройки салфетки подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулисой на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы с ножницами.

*Лабораторно-практические и практические работы* Снятие мерок и изготовление выкройки.

#### **Тема. Раскрой швейного изделия. (2ч)**

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

*Лабораторно-практические и практические работы* Раскрой швейного изделия.

#### **Тема. Швейные ручные работы. (4ч)**

*Теоретические сведения.* Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению 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 обметывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).

Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обметанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изготовление образцов ручных швов.

## **Раздел «Машиноведение»**

### **Тема. Подготовка швейной машины к работе. (2ч)**

*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, навверх. *Лабораторно-практические и практические работы.* Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

### **Тема. Приемы работы на швейной машине. (2ч)**

*Теоретические сведения.* Приемы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. *Лабораторно-практические и практические работы.* Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины регулирующих (продолжение)

### **Тема. Швейные машинные работы. Влажно-тепловая обработка (2ч)**

*Теоретические сведения.* Приемы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. *Лабораторно-практические и практические работы.* Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины регулирующих (продолжение)

### **Тема. Технология изготовления швейных изделий. (2ч)**

*Теоретические сведения.* Приемы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. *Лабораторно-практические и практические работы.* Исследование ведения. Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), под резинку (в юбке) *Лабораторно-практические и практические работы.* Обработка проектного изделия

**Тема. Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». (6ч)**

*Теоретические сведения.* Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта. *Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение творческого проекта по теме «Создание изделий из текстильных материалов»

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

### **Тема. Декоративно - прикладное искусство. (2ч)**

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

Приемы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. *Лабораторно-практические и практические работы.* Запуск творческого проекта по разделу «Художественные ремесла»

**Тема. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства. (2ч)**

*Теоретические сведения.* Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиции.

Понятие о ритмической или пластической композиции, ее тональное решение. Симметричные и асимметричные композиции, их основные решения в построении. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно-прикладного искусства. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции.

Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм.

*Лабораторно-практические и практические работы*

Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.

**Тема. Лоскутное шитьё. (4ч.)**

*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 срезов лоскутного изделия).

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изготовление эскиза.

Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

**Тема. Творческий проект по разделу «Художественные ремесла». (6ч.)**

*Теоретические сведения.* Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта.

**Тема. Оформление портфолио. (2ч.)**

*Теоретические сведения.* Оформление портфолио. Подготовка электронной презентации.

**Тема. Защита творческого проекта. (2ч.)**

## Содержание учебного предмета

### 6 класс

#### Раздел 1. Технологии домашнего хозяйства – 6 часов

##### Тема. Вводный урок. Интерьер жилого дома. (2ч)

*Теоретические сведения.* Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления пищи, отдыха и общения членов семьи, приема гостей, зоны сна, санитарно - гигиенические 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 интерьера. Основные виды занавесей для окон.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

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

##### Тема. Комнатные растения в интерьере.(2ч)

*Теоретические сведения.* Понятие о фито дизайне как искусстве оформления интерьера, создание композиции с использованием растений в интерьере Приемы их размещения в интерьере: одиночные растения, композиции из горшечным растений, комнатный садик, террариум.

Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые растения. Разновидности растений: декоративнолиственные, декоративноцветущие комнатные, декоративноцветущие горшечные, кактусы и суккуленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоящими стеблями, лианами и ампельными растениями, розеточные, шарообразные и кустистые растения.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Перевалка, пересадка комнатных растений. Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

##### Тема. Творческий проект по разделу «Интерьер жилого дома»(2ч)

*Теоретические сведения.* Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления пищи, отдыха и общения членов семьи, приема гостей, зоны сна, санитарно - гигиенические 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 интерьера. Основные виды занавесей для окон.

*Лабораторно-практические и практические работы* Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон.

#### Раздел. Кулинария ( 14 ч)

##### Тема 1. Блюда из рыбы

*Теоретические сведения.*

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы.

*Лабораторно-практические и практические работы*

Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и

жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы.

### **Тема 1. Блюда из нерыбных продуктов моря (2ч)**

*Теоретические сведения.*

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

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

Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов. Приготовление блюд из рыбы.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

Приготовление блюд из морепродуктов.

### **Тема. Технология первичной и тепловой обработки мяса. (2ч)**

*Теоретические сведения.* Виды мяса и его кулинарное употребление. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из мяса. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Оформление готовых блюд при подаче к столу.

*Лабораторно-практические и практические работы*

Определение качества мяса. Первичная обработка мяса. Приготовление блюд из мяса. Разделка туши и украшение перед подачей к столу.

### **Тема. Приготовление блюд из мяса. (2ч)**

*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 замороженного мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарно-гигиенические требования при обработке мяса.

*Лабораторно-практические и практические работы*

Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.

Приготовление блюд из мяса.

### **Тема. Блюда из птицы (2ч)**

*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.

*Лабораторно-практические и практические работы*

Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол.

### **Тема. Заправочные супы (2ч)**

*Теоретические сведения.*

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*

Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и представлять информацию о различных супах

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

*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*

Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола.

### **Тема. Творческий проект по разделу «Кулинария». (2ч)**

*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*

Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество

## **Раздел 3. Создание изделий из текстильных материалов – 30 часа**

### **Тема. Виды и свойства текстильных материалов из химических волокон (2ч)**

*Теоретические сведения.*

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

*Лабораторно-практические и практические работы*

Распознавание в тканях волокон и нитей из синтетических и химических тканей. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений. Составление коллекции тканей саржевого и атласного переплетений.

### **Тема. Конструирование плечевого изделия с цельнокроеным коротким рукавом. (2ч)**

*Теоретические сведения.*

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Особенности моделирования плечевых изделий. Зрительные иллюзии в одежде.

*Лабораторно-практические и практические работы*

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Эскизная разработка модели швейного изделия. Моделирование изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

### **Тема. Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. (2ч)**

*Теоретические сведения.*

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Особенности моделирования плечевых изделий. Зрительные иллюзии в одежде.

*Лабораторно-практические и практические работы*

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Эскизная разработка модели швейного изделия. Моделирование изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

### **Тема. Раскрой плечевого изделия. (2ч)**

*Теоретические сведения.*

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.

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

*Лабораторно-практические и практические работы*

Раскрой швейного изделия.

**Тема. Ручные швейные работы. (2ч)**

*Теоретические сведения.*

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы*

Изготовление образцов ручных работ.

**Тема. Дефекты машинной строчки. Приспособления к швейной машине. (2ч)**

*Теоретические сведения.*

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой.

*Лабораторно-практические и практические работы*

Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей. Замена иглы в швейной машине. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

**Тема. Машинные работы. (2ч)**

*Теоретические сведения.*

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой.

*Лабораторно-практические и практические работы*

Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей. Замена иглы в швейной машине. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

**Тема. Обработка мелких деталей. (2ч)**

*Теоретические сведения.*

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

*Лабораторно-практические и практические работы*

Обработка мелких проектного изделия.

**Тема. Подготовка и проведение примерки. (2ч)**

*Теоретические сведения.*

Подготовка и проведение примерки плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.

*Лабораторно-практические и практические работы*

Подготовка и проведение примерки проектного изделия с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки

### **Тема. Технология изготовления плечевого изделия (2ч)**

*Теоретические сведения.*

Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Особенности раскладки выкройки на ткани с крупным рисунком.

*Лабораторно-практические и практические работы*

Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий и точек на детали кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

### **Тема. Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». (8ч)**

*Теоретические сведения.* Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта. *Лабораторно-практические и практические работы.* *Выполнение творческого проекта по теме «Создание изделий из текстильных материалов»*

#### **Раздел 4. Художественные ремесла – 8 часов**

#### **Тема. Основные виды петель при вязании крючком. Вязание полотна. (2ч)**

*Теоретические сведения.*

Краткие сведения из истории старинного рукоделия - вязание. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков. Правила подбора инструментов в зависимости от вида и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчет количества петель для изделия.

Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вязания.

*Лабораторно-практические и практические работы*

Вязание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.

#### **Тема. Вязание полотна. (2ч)**

*Теоретические сведения.*

Краткие сведения из истории старинного рукоделия - вязание. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков. Правила подбора инструментов в зависимости от вида и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчет количества петель для изделия.

Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

*Лабораторно-практические и практические работы*

Вязание полотна по кругу.

#### **Тема. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель. (2ч)**

*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.

*Лабораторно-практические и практические работы*

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

#### **Тема. Вязание цветных узоров. (2ч)**

*Теоретические сведения.*

Вязание спицами цветных узоров. Создавать схемы для вязания с помощью ПК

### *Лабораторно-практические и практические работы*

Разработка схемы жаккардового узора на ПК

### **Раздел 5. Технологии творческой и опытнической деятельности ( 8ч)**

Тема. Творческий проект по разделу « Художественные ремесла» (4ч)

Тема. Подготовка к защите проекта. (2ч)

Тема. Защита проекта. (2ч)

#### *Теоретические сведения.*

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический).

### *Лабораторно-практические и практические работы*

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».

Для выполнения творческих проектов, в каждом разделе программы предусмотрены часы для выполнения проекта.

## **Содержание учебного предмета**

### **7 класс**

#### **Раздел 1. Технологии домашнего хозяйства – 2 часа**

**Тема. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере. (1ч.)**

#### *Теоретические сведения.*

Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогеновые, светодиодные. Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума. Роль освещения в интерьере. Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изучение потребности в бытовых приборах для уборки и создания микроклимата в помещении

#### **Тема. Гигиена жилища.(1ч.)**

*Теоретические сведения.* Значение в жизни человека соблюдение и поддержание чистоты и порядка в жилом помещении. Виды уборки: ежедневная, еженедельная, генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства. Применяемые при уходе за посудой, уборка помещения.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Генеральная уборка кабинета технологии.

#### **Раздел 2. Электротехника – 1 час**

**Тема. Бытовые электроприборы для уборки и создания микроклимата в помещении (1ч)**

Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержки 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: 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.

**Раздел 2. Кулинария – 5 часов**

**Тема. Блюда из молока и кисломолочных продуктов (1ч.)**

*Теоретические сведения.* Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные консервы. Молочные 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 блюд из кисломолочных продуктов.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение качества молока и молочных продуктов. Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога

**Тема. Изделия из жидкого теста. (1ч)**

*Теоретические сведения.* Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечка блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. *Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление изделий из жидкого теста.

**Тема. Виды теста и выпечка (1ч.)**

*Теоретические сведения.* Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формирование 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 слоеного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление изделий из пресного слоеного теста.

Приготовление изделий из песочного теста

**Тема. Сладости, десерты, напитки.(1ч.)**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление сладких блюд и напитков.

**Тема. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет. (1ч.)**

*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.* Приготовление сладких блюд.

#### **Раздел 4. Создание изделий из текстильных материалов – 8 часов**

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

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

*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.* Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам, строить чертеж прямой юбки.

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

*Теоретические сведения.* Приемы 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, и из Интернета.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

##### **Тема. Швейная машина.(1ч.)**

*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 приспособления к швейной машине.

##### **Тема. Технология изготовления швейных изделий.(4ч.)**

*Теоретические сведения.* Технология изготовления поясного швейного изделия.

Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивания бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой

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 застежкой-молнией и разрезом. Притачивание застежки - молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок.

Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым

притачным поясом. Выметывание петель 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 застежкой-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 5. Художественные ремесла – 8 часов**

#### **Тема. Ручная роспись тканей.(2ч.)**

*Теоретические сведения.* Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология горячего батика. 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. Вышивание.(6ч.)**

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

Техника вышивания швов 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 вышивальщицы.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

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

Выполнение образца вышивки в технике крест.

Выполнение образцов вышивки в технике крест.

росписи ткани в технике холодного батика.

Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо.

Выполнение образца вышивки атласными лентами.

### **Раздел 6. Технологии творческой и опытнической деятельности – 10 часов**

#### **Тема. Исследовательская и созидательная деятельность (10ч.)**

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

*Практические и практические работы.*

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремесла».

**Составление портфолио и разработка электронной презентации.**

## Содержание учебного предмета

### 8 класс

#### Раздел «Семейная экономика» (6 часов)

##### Тема 1. Бюджет семьи (6 часов)

*Теоретические сведения.* Источники семейных доходов и бюджет семьи. Потребности человека. Минимальные и оптимальные потребности членов семьи. Потребительская корзина одного человека и семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения или рынка потребительских товаров.

Потребительские качества товаров и услуг. Планирование расходов семьи. Правила поведения при совершении покупок. Права потребителя и их защита.

Подбор на основе анализа рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Формирование потребительской корзины семьи с учетом уровня доходов ее членов и рациональных рыночных цен.

##### *Лабораторно-практические и практические работы:*

Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учетом ее состава. Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи.

Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки. Положения законодательства по правам потребителя.

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

#### Раздел «Технология домашнего хозяйства» (4 часа)

##### Тема 1. Экология жилища (2 часа)

*Теоретические сведения.* Характеристика основных элементов систем водоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском 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.

##### Тема 2. Водоснабжение и канализация в доме (2 часа)

*Теоретические сведения.* Схема горячего и холодного водоснабжения в доме. Система канализации в доме.

Работа счетчика 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.

#### Раздел «Электротехника» (12 часов)

##### Тема 1. Бытовые электроприборы (6 часов)

*Теоретические сведения.* Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту. Бытовая электропроводка. Электроустановочные изделия. Электросветильники и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Подбор бытовых приборов по мощности и рабочему напряжению. Пути экономии электрической энергии. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации.

*Лабораторно-практические и практические работы:*

Изучение безопасных приемов работы с бытовым электрооборудованием.

### **Тема 2 «Электромонтажные и сборочные технологии» (4 часа).**

*Теоретические сведения.* Общие понятия об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приемников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах.

*Понятие об электрической цепи и об ее принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Приемы монтажа и соединение установочных проводов и установочных изделий. Правила безопасной работы с электроустановками, при выполнении электромонтажных работ. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ*

*Лабораторно-практические и практические работы:*

Чтение простой электрической схемы. Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследование работы цепи при различных вариантах ее сборки.

Электромонтажные работы: Ознакомление с видами электромонтажными инструментами и приемами их использования; выполнение упражнений по механическому оконцеванию, соединению и ответвлению проводов.

### **Тема 3. «Электротехнические устройства с элементами автоматики» (2 часа)**

*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 «Современное производство и профессиональное самоопределение» (4 часа)**

### **Тема 1. Сферы производства и разделение труда (2 часа)**

*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. Уровень квалификации и уровень образования. Факторы влияющие на уровень оплаты труда.

Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

*Лабораторно-практические и практические работы:*

Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

Ознакомление с деятельностью производственного предприятия.

### **Тема 2. Профессиональное образование и профессиональная карьера (2 часа)**

*Теоретические сведения.* Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы индустриального производства и сервис а в регионе. Региональный рынок труда и его конъюктура.

Специальность, производительность и оплата труда.

Профессиональные качества личности. Профессиональный отбор кадров. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучения в нем.

Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

*Лабораторно-практические и практические работы:*

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

Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования.

Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства.

## **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (8 часов)**

### **Тема 1. Исследовательская и созидательская деятельность (8 часов)**

*Теоретические сведения.* Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта.

*Лабораторно-практические и практические работы:*

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

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

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

*Варианты творческих проектов.* «Семейный бюджет», «Бизнес-план семейного предприятия», «Дом будущего», «Мой профессиональный выбор» и др.

### **Резервное время (2 часа)**

### Учебно-тематический план

№ п\п	неделя	Наименование разделов и тем	Всего часов	Из них			
				лабораторные и практические работы (с указанием темы)	контрольные работы (итоговые, тематические, промежуточные и др. виды диагностик и с указанием темы)	Примечание	Экскурсии( с указанием темы)
5 класс							
1-2	Первая неделя сентября	Вводный урок Понятие о творческой проектной деятельности.	1				
		Оформление интерьера	6				
3-4	Вторая неделя сентября	Интерьер и планировка кухни-столовой.	2	Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой. Планировка кухни			
5-6	Третья неделя сентября	Бытовые электроприборы. Творческий проект по разделу «Оформление интерьера»	1	Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне, безопасных приемов работы с бытовыми эл.приборами.			
7-8	Четвертая неделя сентября	Творческий проект по разделу «Оформление интерьера»	2	Творческий проект по разделу «Оформление интерьера»			
		Кулинария	16				

9-10	Первая неделя октября	Санитария и гигиена на кухне. Физиология питания.	1	Генеральная уборка кабинета технологии. Подбор моющих средств для уборки помещения.			
11-12	Вторая неделя октября	Бутерброды и горячие напитки.	2	Приготовление бутербродов и чая			
13-14	Третья неделя октября	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	2	Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий			
15-16	Четвертая неделя октября	Блюда из овощей и фруктов.	2	Приготовление салата из сырых овощей			
17-18	Первая неделя ноября	Тепловая кулинарная обработка овощей.	2	Приготовление винегрета			
19-20	Вторая неделя ноября	Блюда из яиц.	2	Приготовление омлета»			
21-22	Третья неделя ноября	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	2	Приготовление завтрака.			

23-24	Четвертая неделя ноября	Творческий проект по разделу «Кулинария»	2	Творческий проект по разделу «Кулинария»			
		Свойства текстильных материалов	28				
25-26	Первая неделя декабря	Производство текстильных материалов	2	Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач.			
27-28	Вторая неделя декабря	Свойства текстильных материалов	2	Лабораторная работа «Свойства текстильных материалов»			
29-32	Третья и четвертая неделя декабря	Конструирование швейных изделий	4	Конструирование швейного изделий			
33-34	Вторая неделя января	Раскрой швейного изделия	2	Раскрой швейного изделия			
35-38	третья и четвертая неделя января	Швейные ручные работы	4	Понятие о стежке строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Правила выполнения прямого стежка.			

39-40	Первая неделя февраля	Подготовка швейной машины к работе	2	Заправка швейной машины нитками			
41-42	Вторая неделя февраля	Приемы работы на швейной машине	2	Работа на швейной машине			
43-44	Третья неделя февраля	Швейные машинные работы. ВТО ткани	2	Машинные швы			
45-46	Четвертая неделя февраля	Технология изготовления швейных изделий	2				
47-52	1,2,3, неделя марта	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».		Создание изделий из текстильных материалов			
		Художественные ремёсла	18				
53-54	Конец марта начало апреля	Декоративно прикладное искусство	-2	Зарисовка образцов рукоделия			

55-56	Первая неделя апреля	Основные композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства.	2	Композиция для вышивки			
57-60	Вторая и третья неделя апреля	Лоскутное шитьё	4	Технология соединения отдельных элементов			
61-66	Четвертая неделя апреля и 1,2-ая неделя мая	Творческий проект по разделу «Художественные ремесла»	6	Выполнить проект по разделу «Художественные ремесла». Составить доклад для защиты творческого проекта.			
67-68	Третья неделя мая	Оформление портфолио	2	Оформление портфолио			
69-70	Четвертая неделя мая	Защита проекта	2	Защищать творческий проект.			
		Итого	70 ч				
6 класс							
		№1 Технологии домашнего хозяйства	6				
1-2	Первая неделя сентября	Вводный урок Интерьер жилого дома	1 1	Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов. Изготовления макета оформления окон.			

3-4	Вторая неделя сентября	Комнатные растения в интерьере	2	Перевалка комнатных растений			
5-6	Третья неделя сентября	Творческий проект» «Растение в интерьере жилого дома»	2	Определить цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнить творческий проект по разделу «Технология домашнего хозяйства»			
		№ 1 Кулинария	16				
7-8	Четвертая неделя сентября	Блюда из рыбы	2	Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд.			
9-10	Первая неделя октября	Блюда из нерыбных продуктов моря	2	Приготовление блюд из нерыбных продуктов моря			
11-12	Вторая неделя октября	Технология первичной и тепловой обработки мяса	2	Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов. Приготовление блюд из мяса			
13-14	Третья неделя октября	Приготовление блюд из мяса	2	Приготовление блюд из мяса			
15-16	Четвертая неделя октября	Блюда из птицы	2	Приготовление блюд из птицы			

17-18	Первая неделя ноября	Заправочные супы	2	Приготовление супа			
19-20	Вторая неделя ноября	Приготовление обеда Сервировка стола к обеду.	2	Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.			
21-22	Третья неделя ноября	Творческий проект «Приготовление воскресного семейного обеда»	2	Определить цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнить творческий проект по разделу « Кулинария»			
		№ 3 Создание изделий из текстильных материалов	30ч				
23-24	Четвертая неделя ноября	Виды и свойства текстильных материалов из химических волокон	2	Изучение свойств текстильных материалов их химических волокон.			
25-28	Первая и вторая неделя декабря	Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным короткими рукавом	4	Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину.			
29-30	Третья неделя декабря	Моделирование плечевой одежды	2	Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.			

31-32	Четвертая неделя декабря	Раскрой плечевого изделия	2	Раскрой проектного изделия.			
33-34	Вторая неделя января	Ручные швейные работы	2	Ручные швейные работы			
35-36	Третья неделя января	Дефекты машинной строчки. Приспособления к швейной машине	2	Уход за швейной машиной			
37-38	Четвертая неделя января	Машинные работы	2	Изготовление образцов машинных строчек			
39-40	Первая неделя февраля	Обработка мелких деталей	2	Обработка мелких деталей			
41-42	Вторая неделя февраля	Подготовка и проведение примерки.	2	Проведение примерки			
43-44	Третья неделя февраля	Технология изготовления плечевого изделия	2	Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану.			

45-54	Четвертая неделя февраля, 1,23 недели марта, конец марта начало апреля	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	10	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»			
		№ 4 Художественные ремесла	16				
55-56	Первая неделя апреля	Основные виды петель при вязании крючком. Вязание полотна	2	Вязание полотна			
57-58	Вторая неделя апреля	Вязание по кругу	2	Вязание по кругу			
59-60	Третья неделя апреля	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель	2	Вязание спицами узоров			
61-62	Четвертая неделя апреля	Вязание цветных узоров	2	Вязание цветных узоров			
63-66	1 и 2 недели мая	Творческий проект по разделу «Художественные ремесла»	4	Творческий проект по разделу «Художественные ремесла»			

67-68	Третья неделя мая	Подготовка к защите творческого проекта	2	Оформить портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.			
69-70	Четвертая неделя мая	Защита творческого проекта	2	Защищать проект.			
		Итого	70ч				
7 класса							
		№ 1 Технологии домашнего хозяйства	4ч				
1	Первая неделя сентября	Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере.	1	Роль освещения в интерьере. Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома»			
2	Вторая неделя сентября	Гигиена жилища	1	Виды уборки, и их особенности			
3	Третья неделя сентября	Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении.	1	Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Электробытовые приборы для уборки			
4	четвертая неделя сентября	Творческий проект по разделу «Интерьер жилого дома»	1	Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию.			
		№ 3 Кулинария	6ч.				

5	первая неделя октября	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	1	Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов			
6	вторая неделя октября	Изделия из жидкого теста	1	Технология приготовления теста и изделий из него			
7	третья неделя октября	Виды теста и выпечки	1	Рецептура и технология приготовления выпечки			
8	четвертая неделя октября	Сладости, десерты, напитки	1	Виды десертов			
9	первая неделя ноября	Сервировка сладкого стола, праздничный этикет	1	Меню сладкого стола			
10	вторая неделя ноября	Творческий проект по разделу «Кулинария»	1	Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию.			
		№ 4 Создание изделий из текстильных материалов	11ч				
11	третья неделя ноября	Свойства текстильных материалов	1	Лабораторная работа «Определение сырьевого состава материалов и изучение их свойств»			
12	четвертая неделя ноября	Конструирование швейных изделий	1	Снятие мерок для построения основы чертежа поясного изделия			
13	первая неделя декабря	Моделирование швейных изделий	1	Приемы моделирования поясной одежды			
14	вторая неделя декабря	Швейная машина	1	Уход за швейной машиной: чистка смазка движущихся и			

				вращающихся частей.Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани			
15	третья неделя декабря	Раскрой швейного изделия	1	Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани			
16	четвертая неделя декабря	Технология ручных работ	1	. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Основные операции при ручных работах			
17	вторая неделя января	Технология машинных работ	1	Технология обработки среднего шва юбки с застежкой-молнией и разрезом.			
18	третья неделя января	Подготовка и проведение примерки.Последовательность обработки изделия..	1	Последовательность обработки поясного изделия после примерки.			
19-21	четвертая неделя января, 1и2 недели февраля	Творческий проект по разделу « Созидание изделий из текстильных материалов»	3	Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию			
		№ 5 Художественные ремесла	11ч				
22-23	3,4 недели февраля	Ручная роспись тканей	2	Понятие о ручной росписи			

24-25	первая и вторая недели марта	Основные стежки и швы на их основе	2	Материалы и оборудование для вышивки.			
26	третья неделя марта	Вышивка крестом	1	Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами.			
27	первая неделя апреля	Вышивка гладью	1	Техника вышивания художественной, белой и владимировской гладью.			
28-29	вторая и третья недели апреля	Вышивка атласными лентами	2	Материалы и оборудование для вышивки. Швы используемые в вышивке лентами.			
30-33	четвертая неделя апреля и первая 1,2 недели мая	Творческий проект по разделу «Художественные ремесла»	4	Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию			
		№6 Исследовательская и созидательная деятельность	2ч	Этапы и выполнение проекта			
34	третья неделя мая	Оформление портфолио. Подготовка электронной презентации	1	Оформление портфолио.			
35	четвертая неделя мая	Защита творческого проекта	1	Защита проекта.			

Итого			34				
1 час (резервное время) использован в разделе « Художественные ремесла» » для повторения темы « Творческого проекта по разделу Художественные ремесла».			35				
8 класса							
		Семейная экономика	6ч				
1	Первая неделя сентября	Семейный бюджет. Доходная и расходная части бюджета.	1	Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи.			
2	Вторая неделя сентября	Расходы на питание	1	Планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи.			
3	Третья неделя сентября	Потребности семьи. Информация о товарах	1	Анализировать потребности семьи.			
4	Четвертая неделя сентября	Торговые символы, этикетки и штрихкоды	1	Анализировать качество и потребительские свойства товаров.			
5	Первая неделя октября	Технология ведения бизнеса	1	Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность.			
6	Вторая неделя октября	Оценка возможности предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета	1	Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность			

		Раздел.«Технология домашнего хозяйства»	4ч				
7-8	Третья и четвертая недели октября	Экология жилища	2	Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Ознакомление с системой фильтрации воды. Изучение конструкции водопроводных смесителей.			
9-10	первая и вторая недели ноября	Водоснабжение и канализация в доме	2	Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.			
		Раздел. «Электротехника»	12ч				
11-16	третья , четвертая недели ноября и 1,2,3,4 недели декабря	Бытовые электроприборы	6	Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной сети. Ознакомление с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, эл. фена.			
17-20	3,4 недели января и первая неделя февраля	Электромонтажные и сборочные технологии	4	Чтение простой электрической схемы. Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническим источником тока			

21-22	вторая, третья недели февраля	Электротехнические устройства с элементами автоматики	2	Изучение схем квартирной электропроводки. Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц. Ознакомление с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики			
		Раздел. Современное производство и профессиональное самоопределение.	4ч				
23-24	четвертая неделя февраля, первая неделя марта	Сферы производства и разделение труда.	2	Ознакомление с деятельностью производственного предприятия. Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда			
25-26	вторая, третья недели марта	Профессиональное образование и профессиональная карьера	2	Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Ознакомление с профессиограммами массовых для региона профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального			

				образования.			
		Раздел. Технологии творческой и опытнической деятельности.	8ч				
27-33	конец март начало апреля, 1,2,3,4 недели апреля ,первая неделя мая	Исследовательская и созидательная деятельность. Варианты творческих проектов: «семейный бюджет», «Бизнес- план семейного предприятия», « Дом будущего», « Мой профессиональный выбор».	7	Обосновывать тему творческого проекта. Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных. Выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую информацию с помощью ПК.			
34	третья неделя мая	Оформление портфолио.Подготовка электронной презентации	1	Оформление портфолио			
35	четвертая неделя мая	Защита творческого проекта	1	Защита проекта			
Итого			34				
1 час (резервное время) использован в разделе « Художественные ремесла» для повторения темы « Творческого проекта по разделу Художественные ремесла».Итого			35				

### Перечень учебно-методического обеспечения

### **I. Учебники, учебные пособия для учащихся:**

1. Технология: Технология ведения дома: 5 класс: учеб. для общеобразоват. организаций / Н.В. Сеница, В.Д.Симоненко.М.: Вентана-Граф,2015.-192
2. Технология. Технология ведения дома: 6 класс: учеб. для общеобразоват. организаций / Н.В. Сеница, В.Д.Симоненко.М.: Вентана-Граф,2015.-192с:ил.
3. Технология. Технология ведения дома: 7 класс: учеб. для общеобразоват. организаций / Н.В. Сеница, В.Д.Симоненко.М.: Вентана-Граф,2016.-160с:ил.
4. Технология: 8 класс: учебник для общеобразоват. организаций / В.Д.Симоненко,А.АЭлектров, Б.А Гончаров.М.: Вентана-Граф,2019.-

### **II. Дополнительные материалы, хрестоматии, сборники и т.п.:**

1. Фантазии из овощей и фруктов Ирина Степанова (Москва) 2004
2. Цветы из овощей М.Е. Кузнецова Русский издательский дом (Санкт-Петербург) 2009
3. Моя еда мое лекарство Наталья Ярошенко. Москва 2005
4. Болгарская кухня» Евгения Дмитрова 2007
5. Дамское рукоделие С. Попова-1996
6. Вязаные коврики Д.Вейл-2007.
7. Мягкая игрушка И.Белова.-2006
8. Цветы из ткани Д.М.Евстратова-2009-
9. Азбука моды Лидия Орлова 2010

### **III. Интернет-ресурсы:**

Сайт учителя технологии. Кулинария. Интерьер. Цветы. Этикет.

Кожа. <http://news.kssl.ru/news.php?kodsh=scool>

Модели и уроки вязания крючком.

<http://www.knitting.east.ru/>

Сайт для тех, кто любит вышивать.

<http://www.rukodelie.ru>

Эта страничка об изделиях, выполненных лоскутной техникой – одеяла, панно и современный русский костюм.

<http://pembrok.narod.ru/sharsmain.html>

Дизайн кухни и интерьеров и многое другое.

<http://news.kssl.ru/news.php?kodsh=scool>

Книги по технологии и ДПИ, иллюстрации по всем разделам для мальчиков и девочек.

<http://remesla.ru/>

. Этикет. Кожа. Литература. Афоризмы о труде. Фотографии. Проекты.

<http://news.kssl.ru/news.php?kodsh=scool>

### **Материально-техническое обеспечение образовательного процесса**

№ п/п	Наименование объектов и средств материально-технического обеспечения
<b>1. Библиотечный фонд (книгопечатная продукция)</b>	
1.	Технология: Программа 5-8 классы /А.Т.Тищенко,Н.В. Сеница.-М.: Вентана-Графт,2015
2.	Учебники по технологии для учащихся 5,6,7,8 классов: учеб. для общеобразоват. организаций / Н.В. Сеница, В.Д.Симоненко.М.: Вентана-Граф,2015.-192

	Технология 5-8 класс: учеб. для общеобразоват. организаций / Н.В. Сеница, В.Д.Симоненко.М.: Вентана-Граф,2015.-192
<b>2. Печатные пособия</b>	
3.	таблицы, раздаточные пособия, альбомы
4.	Коллекции (натуральных волокон, искусственных волокон, тканей)
<b>3. Технические средства обучения</b>	
5.	Компьютер
6.	принтер
<b>4. Оборудование класса</b>	
7.	холодильник, микроволновая печь, плиты электрические, миксеры, чайники электрические, посуда и инвентарь
8	машины швейные, оверлок, утюг, доска гладильная, ножницы, манекен, лента сантиметровая, линейки, резец портновский, иглы швейные, иглы машинные, наперстки, угольники и тд.
9	Специализированная учебная мебель: индивидуальные столы и стулья для учащихся
10.	Стеллажи для наглядных пособий.
11.	Стол и стул учительский

