
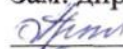


**муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Школа №174 имени И.П. Зорина» городского округа Самара**

РАССМОТРЕНО

на заседании ШМО учителей  
технологии, информатики,  
черчения, ОБЖ, ИЗО, музыки, ОДНКР  
Протокол № 1 от «22» августа 2020 г.  
Руководитель ШМО  
 /Т.В. Ивонтьева

ПРОВЕРЕНО

Зам. директора по УВР  
 /Г.В. Артемьева/  
«13» 08 20\_\_ г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ Школы №174  
г.о. Самара  
 /Н.В. Кондрашова/  
Приказ № / от «22» 08 2020 г.  
М.П.



**Рабочая программа**

**«ТЕХНОЛОГИЯ».**

**Технология ведения дома**

**Класс: 5 - 8**

**Составитель: ИС.В. Купцова**

Самара

## Пояснительная записка

Рабочая программа по технологии для основной школы составлена на основе ФГОС ООО, ООП ООО МБОУ Школы № 174 г. о. Самара авторской программы Тищенко А.Т., Сеницы Н.В. «Технология 5-8 класс».

Учебники:

1. Сеница Н.В. Технология. Технология ведения дома: Учебник для 5 класса.- М.: Вентана – Граф,2015г.
2. Сеница Н.В. Технология. Технология ведения дома: Учебник для 6 класса.- М.: Вентана – Граф. 2016г.
3. Сеница Н.В. Технология. Технология ведения дома: Учебник для 7 класса.- М.: Вентана – Граф. 2016г.
4. Симоненко В.Д, Электв А.А., Гончаров Б.А. Технология: Учебник для 8 класса.- М.: Вентана – Граф. 2016г.

В основной школе технология изучается с 5 по 8 класс. В учебном плане школы на изучение технологии отводится 204 часа, в том числе: 5 - 7 класс - 68 часов в год (2 часа в неделю); 8 класс – 34 часа в год (1 час в неделю).

**Цели** изучения технологии в основной школе следующие:

**в 5-6 классах:**

- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;
- формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях;

**в 7-8 классах:**

- развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного

- воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
  - профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

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

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

#### **Личностные результаты:**

- формирование трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражения желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- формирование умения самостоятельно делать выбор дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений;
- формирование самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планировании образовательной и профессиональной карьеры, осознания 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;

- формирование самооценки готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формирование эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

#### **Метапредметные результаты:**

- формирование способности самостоятельно ставить цели учебной и исследовательской деятельности, планировать, осуществлять, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее выполнения;
- формирование умения находить способы решения учебных или трудовых задач на основе заданных алгоритмов, адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям
- формирование умения проектирования и создания объектов, имеющих потребительную стоимость, самостоятельной организации и выполнения различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- формирование владения приемами моделирования технических объектов, продуктов и технологических процессов, проявления инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- формирование умения организовать совместную деятельность с учителем и сверстниками; распределять согласование и координация совместной познавательной-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательной-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива.

## Предметные результаты

### 5 класс

Раздел	Ученик научится	Ученик получит возможность научиться
<b>Технологии домашнего хозяйства</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- планировать жилое пространство;</li> <li>- определять современные стили в оформлении кухни.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- создавать интерьер кухни, столовой;</li> <li>- проектировать кухни с помощью шаблонов и ПК.</li> </ul>
<b>Электротехника</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разбираться в принципах действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- безопасным приёмам работы с бытовыми электроприборами;</li> <li>- правильной эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.</li> </ul>
<b>Кулинария</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правилам безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, кухонным инвентарём;</li> <li>- определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кухни и столовой;</li> <li>-самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из яиц, сырых и варёных овощей и фруктов, бобовых и макаронных изделий, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов;</li> <li>- составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды;</li> <li>- проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки.</li> </ul>
<b>Создание изделий из текстильных материалов</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять направление долевой нити в ткани, определять лицевую и изнаночную стороны ткани;</li> <li>- определять виды переплетения нитей в ткани;</li> <li>- снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений;</li> <li>- копировать готовую выкройку;</li> <li>- выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити;</li> <li>- подготавливать швейную машину к работе;</li> <li>- выполнять основные операции при машинной обработке изделий;</li> <li>- выполнять основные операции ВТО;</li> <li>- выполнять обработку простейших узлов швейных изделий на образце юбки или фартука.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять виды переплетения нитей в ткани, проводить анализ прочности окраски тканей;</li> <li>- находить и представлять информацию об истории швейных изделий;</li> <li>- рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий;</li> <li>- обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану;</li> <li>- осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия;</li> <li>- овладевать безопасными приёмами труда по профессии портной.</li> </ul>

<b>Художественные ремёсла</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России;</li> <li>- изготавливать образцы лоскутных узоров;</li> <li>- выполнять аппликации и стёжку (выстёгивание) в лоскутном шитье.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину;</li> <li>- разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора</li> </ul>
<b>Технологии творческой и опытнической деятельности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять цель и задачи проектной деятельности;</li> <li>- выполнять проекты по разделам: «Технологии жилого дома», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремёсла».</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту;</li> <li>- подготавливать электронную презентацию проекта;</li> <li>- составлять доклад для защиты творческого проекта, защищать творческий проект</li> </ul>

### 6 класс

Раздел	Ученик научится	Ученик получит возможность научиться
<b>Технологии домашнего хозяйства</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК;</li> <li>- ухаживать за комнатными растениями.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- создавать интерьер комнаты, квартиры;</li> <li>- основным приемам фитодизайна;</li> <li>- принципам дизайна в интерьере</li> </ul>
<b>Кулинария</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-определять качество мяса органолептическими методами;</li> <li>- выбирать и готовить блюда из мяса и птицы;</li> <li>- готовить бульон, оформлять заправочный суп;</li> <li>-правилам поведения за столом и пользования столовыми приборами</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-проводить оценку качества термической обработки мясных блюд и блюд из птицы;</li> <li>-составлять последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд;</li> <li>-читать технологическую документацию, соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте;</li> <li>- выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола</li> </ul>
<b>Создание изделий из текстильных материалов</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений;</li> <li>-рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий, строить чертёж основы плечевого изделия;</li> <li>-выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;</li> <li>-выполнять технологическую обработку плечевого</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-подготавливать швейную машину к работе, настраивать качество строчки;</li> <li>-выполнять эскизы проектного изделия из текстиля;</li> <li>- выполнять моделирование швейных изделий;</li> <li>-овладевать первичными приёмами труда по профессии закройщик.</li> </ul>

	изделия	
<b>Художественные ремёсла</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать крючок и нитки для вязания;</li> <li>-выполнять приемы вязания полотна крючком: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания;</li> <li>- вязать образцы спицами.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять зарисовки старинного рукоделия-вязания;</li> <li>- выполнять образцы рукоделий, выполненные из ниток крючком;</li> <li>- создавать схемы для вязания спицами с помощью ПК</li> </ul>
<b>Технологии творческой и опытнической деятельности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс;</li> <li>-представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;</li> </ul>

### 7 класс

Раздел	Ученик научится	Ученик получит возможность научиться
<b>Технологии домашнего хозяйства</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- планировать жилое пространство;</li> <li>- выбирать тип освещения;</li> <li>- правилам проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки;</li> <li>- оформлению интерьера произведениями искусства.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- создавать интерьер помещений;</li> <li>- принципам дизайна, коллекционирования;</li> <li>- соблюдать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений.</li> </ul>
<b>Электротехника</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи.</li> </ul>
<b>Кулинария</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами;</li> <li>- готовить блюда из молока и творога;</li> <li>- готовить изделия из жидкого теста;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- планировать технологическую последовательность приготовления блюд из молока;</li> <li>- планировать последовательность тех-</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-выбирать и готовить изделия из пресного, слоёного теста и песочного теста;</li> <li>- готовить и оформлять сладости, десерты и напитки;</li> <li>- составлять меню обеда.</li> <li>- рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола.</li> </ul>	<p>нологических операций по приготовлению теста и выпечки, сладостей, десертов и напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять сервировку сладкого стола,</li> <li>-начальным практическим навыкам по профессии кондитер.</li> </ul>
<b>Создание изделий из текстильных материалов</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- снятию мерок для изготовления поясной одежды;</li> <li>- построению чертежа и моделированию прямой юбки;</li> <li>- технологии обработки юбки.</li> </ul>	-обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану
<b>Художественные ремёсла</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- освоение технологий горячего и холодного батика;</li> <li>- подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки;</li> <li>- выполнять образцы ручной вышивки в различных техниках.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ознакомиться с профессиями художник росписи по ткани и вышивальщица;</li> <li>-находить и представлять информацию об истории лицевого шитья и вышивки лентами в России и за рубежом</li> </ul>
<b>Технологии творческой и опытнической деятельности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обосновывать и задачи проектной деятельности; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс;</li> <li>-представлять результаты выполненного проекта: готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту;</li> <li>-подготавливать электронную презентацию проекта;</li> <li>- составлять доклад для защиты творческого проекта;</li> <li>- защищать творческий проект</li> </ul>

### 8 класс

Раздел	Ученик научится	Ученик получит возможность научиться
<b>Технологии домашнего хозяйства</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правилам эксплуатации основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома;</li> <li>- определять расходы стоимости горячей и холодной воды за месяц</li> </ul>
<b>Электротехника</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-определять расход и стоимость электроэнергии за месяц;</li> <li>- осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники.</li> </ul>



<b>Семейная экономика</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- технологии построения семейного бюджета;</li> <li>- технологии совершения покупок, с учетом потребительского качества товаров и услуг.</li> </ul>	- технологии ведения бизнеса
<b>Современное производство и профессиональное самоопределение</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- планировать варианты личной профессиональной карьеры и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- планировать профессиональную карьеру;</li> <li>- рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;</li> <li>- ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования.</li> </ul>
<b>Технологии исследовательской и опытнической деятельности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обосновывать тему творческого проекта;</li> <li>- выполнять учебные технологические проекты;</li> <li>- контролировать ход и результаты выполнения проекта;</li> <li>- представлять проект к защите</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию и презентацию с помощью ПК</li> </ul>

## **Содержание учебного предмета**

**5 класс.**

### **Раздел. Технологии домашнего хозяйства**

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

Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические. Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. 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.

Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой. Проектирование кухни с помощью ПК.

### **Раздел. Электротехника**

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

Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне. Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне, безопасных приёмов работы с ними. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника..

### **Раздел. Кулинария**

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

Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготавливающим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Современные моющие и чистящие средства. 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. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

## **Тема 2. Физиология питания**

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.

Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

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

Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Технология приготовления бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения.

Виды горячих напитков. Сорты чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Сорты и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления чая и кофе, подача напитка. Получение какао-порошка.

Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

Дегустация блюд. Оценка качества.

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

Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке, время варки.

Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустация блюд. Оценка качества.

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

Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Методы определения количества нитратов, способы удаления лишних нитратов из овощей.

Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов. Определение содержания нитратов в овощах. Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов. Дегустация блюд. Оценка качества.

### **Тема 6. Блюда из яиц**

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Определение свежести яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества

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

Разработка меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Особенности сервировки стола к завтраку. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.

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

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

Классификация текстильных волокон. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения. Ткацкие переплетения. Профессии оператор прядильного производства, ткач. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

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

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. Подготовка выкройки к раскрою.

### **Тема 3. Швейная машина**

Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе. Приёмы работы на швейной машине. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Правила безопасной работы на швейной машине. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками. Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка. Упражнение в выполнении закрепок.

### **Тема 4. Технология изготовления швейных изделий**

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Обмеловка и выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Основные операции при ручных работах. Основные операции при машинной обработке изделия. Правила выполнения ВТО. Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука. Обработка накладных карманов. Профессии закройщик, портной. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Раскрой швейного изделия. Окончательная обработка изделия.

## **Раздел. Художественные ремёсла**

### **Тема 1. 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 региона, области. Приёмы украшения праздничной одежды в старину, изготовление сувениров к праздникам

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

Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. Фактура, текстура и колорит в композиции. Символика в орнаменте. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

## **Тема 3. Лоскутное шитьё**

Возможности лоскутной пластики, история и её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе. 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. Обработка срезов лоскутного изделия.

### **Раздел. Технологии творческой и опытнической деятельности**

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

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Испытание изделия. Испытание изделия. Выполнение творческих проектов по разделам. Презентация и защита творческого проекта

Цель и задачи проектной деятельности. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Выполнение творческих проектов по разделам. Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.

## **6 класс**

### **Раздел. Технологии домашнего хозяйства**

#### **Тема 1. Интерьер жилого помещения**

Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. 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. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере.

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

#### **Тема 2. Комнатные растения в интерьере**

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. Разновидности комнатных растений. Виды растений по внешним данным.

Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы. Профессия садовник.

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

### **Раздел. Кулинария**

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

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.

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

## **Тема 2. Блюда из мяса**

Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Гарниры к мясным блюдам. Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов. Приготовление блюда из мяса.

## **Тема 3. Блюда из птицы**

Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

## **Тема 4. Заправочные супы**

Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Приготовление заправочного супа. Оценка готового блюда

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



Составление меню обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

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

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

Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон

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

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

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

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.

### **Тема 4. Швейная машина**

Устройство машинной иглы. Устранение дефектов машинной строчки.

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

Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом.

Раскрой швейного изделия. Дублирование деталей. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка мелких деталей проектного изделия. Проведение примерки проектного изделия. Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки; боковых срезов; нижнего среза изделия. Окончательная обработка изделия.

Профессия технолог-конструктор.

## **Раздел. Художественные ремёсла**

### **Тема 1. Вязание крючком**

Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Основные виды петель при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

### **Тема 2. Вязание спицами**

Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК

## **Раздел. Технологии творческой и опытнической деятельности**

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

Цель и задачи проектной деятельности. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Выполнение творческих проектов по разделам. Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.

## **7 класс**

## **Раздел. Технологии домашнего хозяйства**

### **Тема 1. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере**

Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки. Типы и виды светильников. Современные системы управления светом.

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. Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Систематизация коллекции, книг.

## **Тема 2. Гигиена жилища**

Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. Виды уборки. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

Генеральная уборка кабинета технологии. Подбор моющих средств.

## **Раздел. Электротехника**

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

Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи

## **Раздел. Кулинария**

### **Тема 1. Блюда из молока и кисломолочных продуктов**

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции.

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

## **Тема 2. Изделия из жидкого теста**

Виды блюд из жидкого теста. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда. Приготовление изделий из жидкого теста.

## **Тема 3. Виды теста и выпечки**

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

Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Профессия кондитер. Приготовление изделий из песочного и слоёного теста.

## **Тема 4. Сладости, десерты, напитки**

Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе. Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Профессия кондитер сахаристых изделий. Приготовление сладких блюд и напитков и подача к столу

## **Тема 5. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет**

Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол- фуршет. Приготовление блюд для праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

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

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

Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей

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

Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

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

Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета.

### **Тема 4. Швейная машина**

Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы. Уход за швейной машиной. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза. Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине.

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

Технология изготовления поясного швейного изделия. 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**

### **Тема 1. Ручная роспись тканей**

Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технологии холодного и горячего батика. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани.

## **Тема 2. Вышивание**

Материалы и оборудование для вышивки. 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.

### **Раздел. Технологии творческой и опытнической деятельности**

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

Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта. Выполнение творческих проектов по разделам. Составление портфолио. Презентация и защита творческого проекта.

## **8 класс**

### **Раздел. Технологии домашнего хозяйства**

#### **Тема 1. Эстетика и экология жилища**

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. Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Изучение конструкции водопроводных смесителей.

#### **Тема 2. Водоснабжение и канализация в доме**

Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Экологические проблемы, связанные с их утилизацией. Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.

## **Раздел. Электротехника**

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

Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Отопительные электроприборы. Назначение, устройство, правила эксплуатации. Экономия электроэнергии при пользовании отопительными приборами. Устройство и принцип действия электрического фена для сушки волос.

Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств. Электронные приборы: телевизоры, DVD-плееры, музыкальные центры, компьютеры, часы и др.

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**

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

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

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

Изучение схем квартирной электропроводки. Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц. Ознакомление с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Возможность одновременного включения нескольких бытовых приборов в сеть с учётом их мощности. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

### **Раздел. Семейная экономика**

#### **Тема 1. Бюджет семьи**

Источники семейных доходов и бюджет семьи. Потребительская корзина одного человека и семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.

Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров.

### **Раздел. Современное производство и профессиональное самоопределение**

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

Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника

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



Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Здоровье и выбор профессии

### **Раздел. Технологии творческой и опытнической деятельности**

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

Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта. Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием ПК. Оформление пояснительной записки и проведение презентации

## Тематическое планирование

№ п/п	Наименование разделов	Всего часов	В том числе		
			Уроки	Лабораторные, практические, экскурсии и т.д	Контрольные и проверочные работы
<b>5класс</b>					
1	Технологии домашнего хозяйства	2	1	1	
2	Электротехника	1	1	-	1
3	Кулинария	14	3	11	
4	Создание изделий из текстильных тканей.	22	4	18	1
5	Художественные ремёсла.	8	2	6	
6	Технологии творческой и опытнической деятельности	20	3	17	
7	Итоговое повторение	1			1
	<b>Итого</b>	<b>68</b>	<b>14</b>	<b>52</b>	<b>3</b>

### 6класс

1	Технологии домашнего хозяйства	3	1	2	1
2	Кулинария	14	3	11	
3	Создание изделий из текстильных тканей.	22	4	18	1
4	Художественные ремёсла.	8	2	6	
5	Технологии творческой и опытнической деятельности	20	3	17	
6	Итоговое повторение	1			1
	<b>Итого</b>	<b>68</b>	<b>13</b>	<b>54</b>	<b>3</b>

### 7класс

1	Технологии домашнего хозяйства	4	2	2	
2	Электротехника	2	2	-	1

3	Кулинария	10	2	8	
4	Создание изделий из текстильных тканей.	20	6	12	1
5	Художественные ремёсла.	14	4	10	
6	Технологии творческой и опытнической деятельности	18	2	14	
7	Итоговое повторение	1			1
	<b>Итого</b>	68	18	50	3

**8класс**

1	Технологии домашнего хозяйства	4	1	3	
2	Электротехника	12	3	9	1
3	Семейная экономика	6	1	5	1
4	Современное производство и профессиональное самоопределение	4	1	3	
5	Технологии творческой и опытнической деятельности	7	1	6	
	Итоговое повторение	1			1
	<b>Итого</b>	34	7	26	3

