

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа с. Большой Рой  
Уржумского района Кировской области

Рабочая программа по предмету «Технология»  
(предметная область «Технология»)  
для 5-8 классов

Составитель программы:  
учитель технологии  
Иванова Нина Валерьяновна

с. Большой Рой  
2021

## Введение

**Рабочая программа по предмету «Технология», предметная область «Технология» для 5-9 классов составлена:**

**-в соответствии:** Федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования, утверждённого приказом

Министерства образования и науки РФ от 17.12. 2010г. №1897 с изменениями и дополнениями;

**-на основе** требований к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования.

**-с учетом** примерной образовательной программы основного общего образования и ООП ООО МКОУ СОШ с. Б-Рой Уржумского района Кировской области

**Данная рабочая программа ориентирована на использование учебников:**

1. Программы: Тищенко А.Т., Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Технология.

Программа: 5-8 классы, ФГОС, М.: Вентана-граф, 2015 г.

2. Учебник «Технология» Н.В.Сеница, В.Д Симоненко. 5 класс. Москва. Издательство «Вентана- Граф», 2015.

3. Учебник «Технология». Н.В.Сеница, В.Д Симоненко. 6 класс. Москва. Издательство «Вентана- Граф», 2015.

4. Учебник «Технология». Н.В.Сеница, В.Д Симоненко .7 класс. Москва. Издательство «Вентана- Граф», 2015.

5. Учебник «Технология» Н.В.Сеница, В.Д Симоненко .8 класс. Москва. Издательство «Вентана- Граф», 2019.

### **1.Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»**

***Личностные результаты освоения основной образовательной программы должны отражать:***

- 1) российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);
- 2) гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством

собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

3) готовность к служению Отечеству, его защите;

4) сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

5) сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

6) толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

7) навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

8) нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;

9) готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

10) эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;

11) принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;

12) бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь;

13) осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

14) сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

15) ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни.

***Метапредметные результаты освоения основной образовательной программы должны***

***отражать:***

- 1) умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
  - 1) умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
  - 2) владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
  - 3) готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- (Подпункт в редакции, введенной в действие с 23 февраля 2015 года приказом Минобрнауки России от 29 декабря 2014 года № 1645. - См. предыдущую редакцию)
- 4) умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
  - 5) умение определять назначение и функции различных социальных институтов;
  - 6) умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;
  - 7) владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;
  - 8) владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.

***Предметные результаты освоения основной образовательной программы для учебных предметов на базовом уровне ориентированы на обеспечение преимущественно общеобразовательной и общекультурной подготовки.***

**Предметные результаты:**

**в познавательной сфере:**

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование

целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;

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

#### **в трудовой сфере:**

- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

**в мотивационной сфере:**

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

**в эстетической сфере:**

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

**в коммуникативной сфере:**

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности:

действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;

- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

#### **в физиолого-психологической сфере:**

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

## **2. Содержание учебного предмета.**

### Раздел 1

#### Содержание программы 5 класс

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

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

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

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарногигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное

оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

Проектирование кухни с помощью ПК.

Раздел «Электротехника»

### Тема 1 . Бытовые электроприборы

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

*Лабораторно- практические и практические работы.*

Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне.

Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами.

Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника

Раздел «Кулинария»

### Тема 1. Санитария и гигиена на кухне

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

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды.

Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, кухонным инвентарём. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком. Лабораторно-практические и практические работы. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

### Тема 2. Физиология питания

*Теоретические сведения.* Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания. Лабораторно-практические и практические работы.

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

### Тема 3. Бутерброды и горячие напитки

*Теоретические сведения.* Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в

питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

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

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао).

Дегустация блюд. Оценка качества.

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

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

*Теоретические сведения.* Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Дегустация блюд. Оценка качества.

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

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

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

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

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила

измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

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

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

Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.

Определение содержания нитратов в овощах.

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

Дегустация блюд. Оценка качества.

### **Тема 6. Блюда из яиц**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение свежести яиц.

Приготовление блюд из яиц.

Дегустация блюд. Оценка качества.

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Разработка меню завтрака.

Приготовление завтрака.

Сервировка стола к завтраку.

Складывание салфеток.

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

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

*Теоретические сведения.* Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

### **Тема 3. Швейная машина**

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

механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине. *Лабораторно-практические и практические работы.*

Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками.

Заправка швейной машины нитками.

Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.

Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

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

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

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

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

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

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

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.  
Проведение влажно-тепловых работ.  
Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

## **Раздел «Художественные ремёсла»**

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

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей).

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

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

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

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

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

### **Тема 3. Лоскутное шитьё**

*Теоретические сведения.* Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном

шитье: «спираль», «изба» и др.

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

Изготовление образцов лоскутных узоров.

Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

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

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

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

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

*Практические работы.*

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

### **Содержание программы 6 класс**

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

### **Тема 1. Интерьер жилого дома**

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

Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере.

Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере.

Основные виды занавесей для окон. *Лабораторно-практические и практические работы.*

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**

*Теоретические сведения.* Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приемы их размещения в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум.

Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолиственные, декоративноцветущие комнатные, декоративноцветущие горшечные, кактусы и суккуленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения. Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия садовник.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Перевалка (пересадка) комнатных растений.

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

Раздел «Кулинария»

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

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

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

Приготовление блюд из морепродуктов.

## **Тема 2. Блюда из мяса**

*Теоретические сведения.* Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Сани тарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд.

Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.

Приготовление блюда из мяса.

## **Тема 3. Блюда из птицы**

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

*Приготовление блюда из птицы.*

## **Тема 4. Заправочные супы**

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

*Приготовление заправочного супа.*

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

*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.*

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

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

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

*Теоретические сведения.* Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения.

Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

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

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Моделирование выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

##### **Тема 4. Швейная машина**

*Теоретические сведения.* Устройство машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и

снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины. Подготовка выкройки к раскрою.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Устранение дефектов машинной строчки.

Применение приспособлений к швейной машине.

Выполнение прорезных петель.

Пришивание пуговицы.

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

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

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

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

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

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

Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант).

Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей.

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

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

Окончательная обработка изделия.

## **Раздел «Художественные ремёсла»**

### **Тема 1. Вязание крючком**

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

Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.

Выполнение плотного вязания по кругу.

### **Тема 2. Вязание спицами**

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

Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

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

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

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

*Практические работы.*

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

### **Содержание программы 7 класс**

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

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

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

Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные, висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное.

Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер. *Лабораторно-практические и практические работы.*

Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Систематизация коллекции, книг.

##### **Тема 2. Гигиена жилища**

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

Генеральная уборка кабинета технологии.

Раздел «Электротехника»

## Тема 1 . Бытовые электроприборы

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

Лабораторно- практические и практические работы.

Изучение потребности в юных 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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение качества молока и молочных продуктов.

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

## Тема 2. Изделия из жидкого теста

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

Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами. *Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение качества мёда.

Приготовление изделий из жидкого теста.

## Тема 3. Виды теста и выпечки

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление изделий из пресного слоёного теста.

Приготовление изделий из песочного теста.

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление сладких блюд и напитков.

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

*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 столфуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Разработка меню.

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**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

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

*Теоретические сведения.* Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, сС<sup>^</sup> и из Интернета.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Моделирование юбки.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

### **Тема 4. Швейная машина**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

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

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

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

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

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

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

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

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

Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия. *Лабораторно-практические и*

*практические работы.*

Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

Обработка складок.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

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

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

## **Раздел «Художественные ремёсла»**

### **Тема 1. Ручная роспись тканей**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

### **Тема 2. Вышивание**

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

Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали.

Использование ПК в вышивке крестом.

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

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами.

Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица. *Лабораторно-практические и практические работы.*

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

Выполнение образца вышивки в технике крест.

Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо.

Выполнение образца вышивки атласными лентами.

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

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

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

*Практические работы.*

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

### **Содержание программы 8 класс**

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

### **Тема 1. Экология жилища**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Ознакомление с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде).

Изучение конструкции водопроводных смесителей.

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

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

Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Экологические проблемы, связанные с их утилизацией.

*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»

## Тема 1 . Бытовые электроприборы

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

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

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

Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров.

*Практические работы.*

Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи.

Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учётом её состава. Изучение цен на рынке товаров и услуг в целях минимизации расходов в бюджете семьи. Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей.

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

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

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

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

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

Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника. *Лабораторно-практические и практические работы.*

Ознакомление с деятельностью производственного предприятия.

Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

**Тема 2. Профессиональное образование и профессиональная карьера***Теоретические сведения.* Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы индустриального производства и

сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Специальность, производительность и оплата труда.

Классификация профессий. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности. Мотивы и ценностные ориентации самоопределения.

Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Профессиограмма и психограмма профессии. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучения там.

Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

Здоровье и выбор профессии.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

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

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

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

**Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность**

*Теоретические сведения.* Проектирование как сфера профессиональной деятельности.

Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта. *Практические работы.*

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

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

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

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

**3. Тематическое планирование, в том числе с учетом рабочей программы воспитания с указанием количества**

часов, отводимых на освоение каждой темы

Тема раздела программы	количество часов	Количество лабораторных работ	количество Практических работ	Деятельность учителя с учетом рабочей программы воспитания
<b>5 класс ( 68 часов)</b>				
1.Введение	1			
2.Технология домашнего хозяйства	4			- формирование понимания причин, перспектив и последствий развития техники и технологий на данном этапе технологического развития общества; - формирование технологической культуры; - формирование основ экологической культуры.
3.Электротехника	1		1	
4.Кулинария	18	2	6	- формирование безопасных приемов первичной и тепловой обработки продуктов питания; - формирование умений применять принципы бережливого отношения к продуктам и материалам, включая

				<p>принципы организации рабочего места;</p> <p>- формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку через технологию групповой работы.</p>
5.Создание изделий из текстильных материалов	4	1		формирование сквозных
6.Конструирование швейных изделий	7		1	технологических компетенции,
7. Швейная машина	19	1	7	необходимых для организации
8.Декоративно-прикладное искусство. Проект "Образовательное путешествие в музей ДПИ"	5	1		собственной жизни;
9.Лоскутное шитье. Проект "Лоскутное изделие для кухни".	9		2	<p>- развитие эстетического сознания через освоение творческой деятельности.</p> <p>Формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку, его мнению, мировоззрению, гражданской позиции, традициям;</p>

				готовности и способности вести диалог с другими людьми
итого:	68	5	17	
<b>6 класс ( 68 часов)</b>				
1.Технология домашнего хозяйства	6		2	формирование понимания причин, перспектив и последствий развития техники и технологий на данном этапе технологического развития общества; - формирование технологической культуры; - формирование основ экологической культуры; - развитие опыта выявления потребностей.
2.Кулинария	20	3	6	- формирование умений применять принципы бережливого отношения к продуктам и материалам, включая принципы организации рабочего

				места; - формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку через технологию групповой работы
4.Создание изделий из текстильных материалов	26	2	17	формирование сквозных
6.Художественные ремесла	16		3	технологических компетенции, необходимых для организации собственной жизни; - формирование владения безопасными приемами работы с ручным и электрифицированным бытовым инструментом;
итого:	68	5		
<b>7 класс ( 68 часов)</b>				
1.Введение	1			формирование безопасных приемов первичной и тепловой обработки продуктов питания; -формирование умений применять принципы

				бережливого отношения к продуктам и материалам, включая принципы организации рабочего места; - формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку через технологию групповой работы.
2.Технология домашнего хозяйства	3			Формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку, его мнению, мировоззрению, гражданской позиции, традициям; готовности и способности вести диалог с другими людьми
3.Электротехника	4		1	
4.Кулинария	18	3	6	формирование безопасных приемов первичной и тепловой обработки продуктов питания;

				<ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование умений применять принципы бережливого отношения к продуктам и материалам, включая принципы организации рабочего места;</li> <li>- формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку через технологию групповой работы</li> </ul>
5.Создание изделий из текстильных материалов	26	1	10	формирование сквозных
6.Художественные ремесла	16		4	технологических компетенции, необходимых для организации собственной жизни;
				- формирование владения безопасными приемами работы с ручным и электрифицированным бытовым инструментом;
итого	68	9	21	
<b>8 класс (34 часа)</b>				

Технологии исследовательской и опытнической деятельности	2	1	1	Гражданское и духовно-нравственное воспитание. Эстетическое воспитание. Ценности научного познания и практической деятельности. Трудовое воспитание Экологическое воспитание
Семейная экономика	6	2	3	Гражданское и духовно-нравственное воспитание. Эстетическое воспитание. Ценности научного познания и практической деятельности. Трудовое воспитание Экологическое воспитание
Технологии домашнего хозяйства	4	7	25	Гражданское и духовно-нравственное воспитание. Эстетическое воспитание. Ценности научного познания и практической деятельности. Трудовое воспитание Экологическое воспитание
Электротехника	8		1	Гражданское и

				духовно-нравственное воспитание. Эстетическое воспитание. Ценности научного познания и практической деятельности. Трудовое воспитание Экологическое воспитание
Электротехнические устройства с элементами автоматики	2		5	Гражданское и духовно-нравственное воспитание. Эстетическое воспитание. Ценности научного познания и практической деятельности. Трудовое воспитание Экологическое воспитание
Современное производство и профессиональное самоопределение -	6		5	развитие опыта оптимизации заданной технологии получения материального продукта на собственной практике; - формирование технологической культуры; - формирование основ экологической культуры.
Технологии исследовательской и	6			формирование

опытнической деятельности				<p>навыков обработки информации, извлечение информации из первичных источников;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- развитие исследования пользовательского опыта;</li> <li>- развитие опыта рефлексивно-оценочной деятельности;</li> <li>- развитие готовности к самостоятельным действиям и ответственности за качество своей деятельности</li> </ul>
ИТОГО	34	3	15	

**Приложение № 1**

**Календарно-тематическое планирование в 5 классе (68 часов)**



Тема раздела	Количество часов	№ п.п.	Тема урока Лабораторные и практические работы, экскурсии	Дата	
				по плану	фактически
Введение	1	1.	Техника безопасности на уроках технологии Проектная деятельность на уроках «Технологии»		
Технология домашнего хозяйства	4	2.	Проектная деятельность. Основные компоненты учебного проекта		
		3.	Интерьер кухни-столовой		
		4.	Запуск учебного проекта.		
		5.	Работа над проектом «Кухня моей мечты».Проектирование кухни с помощью шаблонов и на ПК		
Электротехника	1	6.	Бытовые электроприборы. Лабораторно-практич. Работа № 1 "Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне"		
Кулинария	18	7.	Санитария и гигиена на кухне		
		8.	Физиология питания. Лабораторная работа № 1 "Определение качества воды"		
		9.	Технология приготовления бутербродов и горячих напитков		
		10.	Практическая работа № 2 "Приготовление бутербродов"		
		11	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.		
		12	Практическая работа № 3 "Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий		
		13	Влияние экологии на пищевую ценность овощей и фруктов. Лабораторная работа № 2 "Определение содержания нитратов"		
		14	Механическая кулинарная обработка овощей. Практическая работа №4"Тренировочные упражнения по нарезке овощей и фруктов"		
		15	Блюда из сырых овощей и фруктов. Практическая работа № 5 "Приготовление салатов из сырых овощей и фруктов"		
		16	Блюда из варёных овощей. Практическая работа № 6 "Приготовление блюда из вареных овощей".		
		17	Блюда из яиц. Лабораторная работа № 3 "Способы определения свежести и первичная обработка яиц".		
		18	Приготовление блюд из яиц. Практическая работа № 7 "Варка яиц. Приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача		

			готовых блюд из яиц".		
		19	Приготовление завтрака. Запуск проекта "Воскресный завтрак для семьи".		
		20	Трансформация проблемы в цель. Обоснование потребностей членов семьи. Первоначальные идеи, их анализ и выбор лучшей идеи.		
		21	Разработка критериев, которым должен соответствовать завтрак. Приготовление завтрака.		
		22	Сервировка стола к воскресному завтраку.		
		23	Реализация проекта.		
		24	Презентация и оценка проекта		
Создание изделий из текстильных материалов	4	25	Натуральные волокна растительного происхождения		
		26	Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная сторона в тканях. Лабораторная работа № 4 « Определение лицевой, изнаночной сторон. Сравнительный анализ прочности окраски ткани		
		27	Текстильные материалы и их свойства.		
		28	Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения. Практическая работа № 8 по оформлению коллекций ткани из растительных волокон		
Конструирование швейных изделий	7	29	Первоначальные идеи и выбор проекта. Запуск проекта. Фартук, юбка или бермуды на кулиске, сарафан с кулиской, салфетка и др.		
		30	Требования к изделию		
		31	Определение размеров швейного изделия.		
		32	Снятие мерок. Практическая работа № 9 «Снятие мерок для построения проекта».		
		33	Построение чертежа проектного изделия в М 1:4		
		34	Построение чертежа изделия в натуральную величину.		
		35	Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою. Практическая работа № 10 "Копирование готовой выкройки, подходящей по размеру и замыслу"		

Швейная машина	19	36	Устройство современной бытовой швейной машины		
		37	Подготовка швейной машины к работе.		
		38	Приемы работы на швейной машине.		
		39	Регулирующие механизмы швейной машины. Лабораторная работа № 5		
		40	Выбор и расчет материалов для проекта		
		41	Раскрой изделия. Практическая работа №11		
		42	Ручные стежки строчки		
		43	Выполнение ручных стежков, строчек и швов		
		44	Виды машинных швов		
		45	Проведение влажно-тепловых работ (ВТО).		
		46	Выполнение машинных швов. Практическая работа № 12 «Изготовление образцов машинных работ»		
		47	Планирование. Практическая работа: составление индивидуального плана изготовления (пошива) проектного изделия		
		48	Подготовка деталей изделия к обработке		
		49	Технология пошива изделия (салфетки, фартука, юбки)		
		50	Обработка боковых и нижних срезов. № 13 Практическая работа		
		51	Обработка пояса. Практическая работа № 14 "Обработка кулиски, обработка пояса-завязки".		
		52	Обработка накладных карманов. Практическая работа № 15		
		53	Соединение карманов с изделием. № 16.Практическая работа "Окончательная обработка изделия"		
		54	Презентация проекта		
Декоративно-прикладное искусство. Проект "Образовательное путешествие в музей ДПИ"	5	55	Декоративно-прикладное искусство. Проект		
		56	Традиции. Обряды. Семейные праздники.		
		57	Анализ результатов образовательного путешествия		

		58	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства		
		59	Создание композиции. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов...		
Лоскутное шитье. Проект "Лоскутное изделие для кухни".	9	60	Лоскутное шитье		
		61	Определение проблемы и потребностей.		
		62	Разработка критериев к изделию.		
		63	Проработка лучшей идеи.		
		64	Планирование изготовления изделия.		
		65	Изготовление шаблонов и раскрой изделия. № 17 Практическая работа.		
		66	Технологии лоскутного шитья. Технология соединения деталей изделия		
		67	Презентация проекта «Лоскутное изделие для кухни»		
		68	Итоговое тестирование		

**Календарно-тематическое планирование в 6 классе (68 часов)**

Тема раздела	Количество часов	№ п.п.	Тема урока Лабораторные и практические работы, экскурсии	Дата	
				по плану	фактически
Технология домашнего хозяйства	6	1.	Вводный урок. Вводный инструктаж по технике безопасности		
		2.	Интерьер жилого дома. П. р. № 1 по выполнению электронной презентации «Декоративное оформление интерьера»		
		3.	Комнатные растения в интерьере		
		4.	Технология выращивания комнатных растений. П. р. № 2 «Перевалка (пересадка) комнатных растений».		
		5.	Выбор лучшей идеи		

		6.	Презентация проекта		
Кулинария	20	7.	Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Лабораторная работа № 1 «Определение свежести рыбы»		
		8.	Технология первичной обработки рыбы		
		9.	блюда из рыбы. Л. П. р. № 2,3 «Приготовление блюд из рыбы по выбору» , «Определение качества термической обработки рыбных блюд»		
		10.	Блюда из нерыбных продуктов. П.Р.№ 4 «Приготовление блюд из морепродуктов по выбору» (Кальмары с сыром и чесноком. Салат креветочный. Салат морской)		
		11	Технология первичной обработки мяса. Лабораторная работа №3 «Определение доброкачественности мяса»		
		12	Технология приготовления блюд из мяса.		
		13	приготовления блюд из мяса. Практическая работа № 5 «Приготовление блюд из мяса и гарниров к ним»		
		14	Приготовление гарниров к блюдам из мяса. Лабораторная работа № 4 «Определение качества мясных блюд и гарниров»		
		15	Технология приготовления блюд из птицы.		
		16	Приготовление блюд из птицы. Практическая работа № 6 «Приготовление блюда из птицы»		
		17	Технология приготовления заправочных супов.		
		18	Приготовление заправочных супов. Практическая работа № 7 «Приготовление заправочных супов»		
		19	Тематический контроль ЗУН		
		20	Разработка критериев к обеду		
		21	Выбор лучшего варианта меню		
		22	Приготовление воскресного семейного обеда		
		23	Сервировка стола к обеду. Этикет за столом . Практическая работа № 8 «Сервировка стола к обеду».		
		24	Экспертная оценка и самооценка		
		25	Подготовка презентации проекта		
		26	Презентация и защита проекта		
Создание изделий из	26	27	Определение проблемы и потребностей. Запуск проекта № 3		

текстильных материалов					
		28	Текстильные материалы из химических волокон		
		29	Исследование свойств текстильных материалов из химических волокон. Лабораторная работа № 5		
		30	Определение размеров фигуры человека		
		31	Снятие мерок для изготовления плечевого изделия . Практическая работа № 9 «Снятие мерок и запись результатов измерений». Часть 1		
		32	Построение чертежа плечевого изделия		
		33	Практическая работа № 9 «Построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом». Части 2, 3		
		34	Моделирование плечевой одежды		
		35	Подготовка выкройки к раскрою. Практическая работа № 10 «Моделирование и подготовка выкройки к раскрою»		
		36	Раскрой проектного изделия. Практическая работа № 11 «Раскрой швейного изделия»		
		37	Технология дублирования деталей. Практическая работа № 12 «Дублирование деталей клеевой прокладкой»		
		38	Перенос линий выкройки на детали кроя. Практическая работа № 13 «Изготовление образцов ручных швов»		
		39	Неполадки швейной машины и их устранение. Практическая работа № 14 «Устранение дефектов машинной строчки»		
		40	Приспособления к швейной машине. Практическая работа № 15 «Применение приспособлений к швейной машине»		
		41	Виды машинных операций		
		42	Выполнение машинных швов. Практическая работа № 16 «Изготовление образцов машинных швов».		
		43	Технология обработки мелких деталей		
		44	Обработки мелких деталей изделия. Практическая работа № 17 «Обработки мелких деталей проектного изделия		
		45	Подготовка проектного изделия к примерке. Практическая работа № 18 «Подготовка изделия к примерке». Задание 121.04		
		46	Примерка и устранение дфектов в проектном изделии.		

			Практическая работа № 18 «Проведение примерки». Задание 2		
		47	Обработка средних и плечевых швов изделия. Практическая работа № 19. Задания 1, 2		
		48	Обработка нижних срезов рукавов. Практическая работа № 19. Задание 3		
		49	Подготовка обтачки к обработке горловины. Практическая работа № 20. Задание 1		
		50	Обработка горловины и застежки. Практическая работа № 20. Задания 2, 3. Выполнение проекта		
		51	Обработка боковых швов и соединение лифа с юбкой. Практическая работа № 21 «Обработка боковых швов и соединение лифа с юбкой». Задания 1, 2		
		52	Обработка нижнего среза изделия. Практическая работа № 22 «Обработка нижнего среза проектного изделия». Задания 1, 2		
Художественные ремесла	16	53	Окончательная отделка проектного изделия. Практическая работа № 22 «Окончательная отделка проектного изделия». Задание 3		
		54	Испытание и оценка проектного изделия		
		55	Подготовка презентации и выступления		
		56	Презентация и защита проекта		
		57	Запуск проекта «Вяжем аксессуары крючком и спицами		
		58	Основные виды петель при вязании крючком		
		59	Вязание полотна крючком. Практическая работа № 23 «Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами»		
		60	Вязание крючком по кругу. Практическая работа № 24 «Выполнение плотного вязания по кругу»		
		61	Вязание спицами узоров лицевыми и изнаночными петлями. Практическая работа № 25 «Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями». Задания 1, 2, 3, 4		
		62	Вязание спицами узоров лицевыми и изнаночными петлями		
		63	Определение проблемы проекта		
		64	Проработка лучшей идеи		
		65	Изготовление проектного изделия		
		66	Изготовление проектного изделия проверка его качества.		

		67	Завершение проекта		
		68	Презентация и защита творческого проекта.		

**Календарно-тематическое планирование в 7 классе (68 часов)**

Тема раздела	Количество часов	№ п.п.	Тема урока Лабораторные и практические работы, экскурсии	Дата	
				по плану	фактически
1. Введение	1	1.	Вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте.		
2. Технологии домашнего хозяйства	3	2.	Освещение жилого помещения.		
		3.	Предметы искусства и коллекции в интерьере.		
		4.	Гигиена жилища		
3. Электротехника	4	5.	Бытовые электроприборы для уборки и создания микроклимата в помещении		
		6.	Практическая работа "Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи"		
		7.	Мини-проект «Умный дом», "Освещение жилого помещения" или на выбор		
		8.	Защита Творческого проекта «Умный дом»		
		9.	Блюда из молока и молочнокислых продуктов.		
		10.	Изделия из жидкого теста. Лабораторная работа № 1,2 "Определение качества молока", "Определение качества меда"		
		11.	Приготовление блюд из молока и кисломолочных продуктов		
		12.	Практическая работа № 3 "Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога"		
4. Кулинария	18	13.	Практическая работа № 4 "Приготовление блюд из жидкого теста"		
		14.	Выполнение проекта - техническое задание "Приготовление блюд из жидкого теста"		
		15.	Технология приготовления теста и выпечки из него		
		16.	Лабораторная работа "Подбор продуктов, инструментов и		

			приспособлений для приготовления теста и выпечки из него; десертов, напитков"		
		17	Практическая работа № 5 "Приготовление выпечки из пресного слоеного теста"		
		18	Практическая работа № 6 "Приготовление изделий из песочного теста "		
		19	Приготовление сладостей, десертов, напитков		
		20	Практическая работа № 7 "Приготовление сладких блюд и напитков"		
		21	Разработка критериев к сладкому столу. Запуск проекта "Праздничный сладкий стол"		
		22	Практическая работа № 8 "Разработка приглашений для гостей в редакторе MicrosofWord"		
		23	Работа над проектом "Праздничный сладкий стол".		
		24	Подготовка презентации и отчета о выполненном проекте		
		25	Презентация и защита проекта. Обобщение и систематизация проектных и предметных ЗУН по теме "Кулинария".		
		26	Контроль ЗУН по теме "Кулинария"		
4.Создание из текстильных материалов	26	27	Запуск проекта "Праздничный наряд". Понятие о поясной одежде		
		28	Практическая работа "Определение проблемы и исследований для ее решения"		
		29	Конструирование поясной одежды		
		30	Практическая работа № 9 "Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки, трусов"		
		31	Моделирование юбки, трусов		
		32	Практическая работа № 10, 11 "Получение выкройки швейного изделия из журнала мод, с CD", "Моделирование и подготовка выкройки к раскрою"		
		33	Свойства текстильных тканей		
		34	Лабораторная работа № 3 "Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств"		
		35	Правила раскладки выкроек на ткани		

		36	Практическая работа № 12 "Раскрой проектного изделия"		
		37	Технология ручных работ		
		38	Практическая работа № 13 "Изготовление образцов ручных швов"		
		39	Уход за швейной машиной. Приспособления к швейной машине		
		40	Технология машинных работ		
		41	Практическая работа № 14 "Изготовление образцов машинных швов с помощью специальных лапок"		
		42	Технология обработки среднего шва юбки и складок		
		43	Практическая работа № 15 "Обработка среднего шва юбки с застежкой-молнией"		
		44	Подготовка и проведение примерки поясного изделия. Теория.		
		45	Практическая работа № 17 "Подготовка к примерке. Примерка проектного изделия".		
		46	Технология обработки юбки после примерки (вытачек, боковых срезов, сутюживание).		
		47	Практическая работа № 18 "Обработка юбки, трусов после примерки". Задания 1,2		
		48	Обработка верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Окончательная отделка изделия		
		49	Практическая работа "Обработка юбки, трусов после примерки" Задания 3, 4, 5		
		50	Защита проекта. Практическая работа. Оценка изделия пользователем и экспертом. Подсчет условной себестоимости проекта. Презентация.		
		51	Презентация. Публичная защита проекта.		
		52	Тематический контроль ЗУН по швейным технологиям.		
Художественные ремесла	16	53	Ручная роспись тканей. Батик. Технологии холодного и горячего батика. Узелковый батик. Свободная роспись.		
		54	Запуск проекта "Подарок своими руками"		
		55	Роспись тканей в технике холодного батика		
		56	Практическая работа "Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика".		
		57	Ручные стежки и вышивальные швы на их основе		
		58	Вышивание образцов. Теория		

		59	Практическая работа № 20 "Вышивание образцов швов".		
		60	Вышивание счетными швами. Выработка идей для выполнения подарка в технике вышивки.		
		61	Практическая работа № 21 "Выполнение образца вышивки швом "крест".		
		62	Вышивание по свободному контуру. Основные теоретические сведения.		
		63	Выбор идеи для проекта. Вышивка атласными лентами. Швы: французский узелок и рококо		
		64	Вышивание гладью, атласными лентами, узелками рококо. Практическая работа № 22, 23,24		
		65	Работа над проектным изделием		
		66	Изготовление проекта на основе полученных умений и навыков по вышивальным техникам		
		67	Практическая работа. Подготовка презентации и публичного выступления		
		68	Итоговый контроль. Обобщение и контроль ЗУН по изученным разделам.		
итого 68					

**Календарно-тематическое планирование в 7 классе (68 часов)**

Тема раздела	Количество часов	№ п.п.	Тема урока Лабораторные и практические работы, экскурсии	Дата	
				по плану	фактически
Технологии исследовательской и опытнической деятельности	1	1.	Проектирование как сфера профессиональной деятельности		

		2.	Анализ проектов. П.р.Анализ проектов с позиций аргументированности предлагаемых решений и выводов.		
Семейная экономика		3.	Способы выявления потребностей семьи. Л.п.р.№1."Исследование потребительских свойств товара		
		4.	Технология построения семейного бюджета П.р. "Заполнение учетной книги школьника"		
		5.	Планирование семейного бюджета. Л.п.р. № 2 "Исследование составляющихбюджета своей семьи".		
		6.	Технология совершения покупок. Л.п.р. № 3 "Исследование сертификата соответствия штрихового кода"		
		7.	Технология ведения бизнеса		
		8.	Семейный бизнес. Л.п.р. № 4 "Исследование возможностей для семейного бизнеса"		
Технологии домашнего хозяйства		9.	Инженерные коммуникации в доме		
		10.	Система безопасности жилища		
		11	Система водоснабжения и канализации		
		12	Выполнение мини проектов «Техническое задание» Л.п.р. № 5 в группах"Изучение конструкции элементовводоснабжения и канализации (смывного бачка, сифона)		
Электротехника		13	Электрический токи его использование Л.п.р. № 6 " Изучение домашнего электросчетчика в работе"		
		14	Сборка разветвленной электрической цепи. Л.п.р. № 7,8" Сборка электрической цепи разных вариантов"		
		15	Технология сращивания электрических проводов Л.п.р. № 9 "Срачивние одно и многожильных порводов"		
		16	Технология оконцевания электрических проводов. Л.п.р. № 10 "Оконцование проводов", "Зарядка электроарматуры".		
		17	Электроосветительные приборы. Л.п.р. № 11 "Проведение энергетическогоаудита в школе"		
		18	Электронагревательные приборы		
		19	Практика знакомство с э/бытовыми приборами		
		20	Электронные (цифровые) приборы		
Электротехнические		21	Электротехнические устройства с элементами автоматики		

устройства с элементами автоматике					
		22	Устройство автоматического регулирования. Л.п.р. № 12 "Сборка и испытание терморелемодели пожарной безопасности"		
Современное производство и профессиональное самоопределение -		23	Современное производство		
		24	Региональный рынок труда. Л.п.р. № 13 "Составление профессиограммы"		
		25	Профессиональные интересы и склонности. Л.п.р. № 14 "Определение своих склонностей"		
		26	Профессиональное самоопределение Л.п.р. № 15 "Определение уровня своей самооценки"		
		27	Темперамент и психические процессы в выборе профессии		
		28	Мотивы выбора профессии. Подготовка к итоговому проекту. Л.п.р. № 16 "Анализ мотивов своего профессионального выбора"		
Технологии исследовательской и опытнической деятельности		29	Обоснование темы творческого проекта		
		30	Выбор базового варианта решения проблемы		
		31	Исследования и детальная проработка идеи		
		32	Подготовка проектной документации		
		33	Реализация проекта в соответствии с планом		
		34	Презентация и защита проекта. Итоговый контроль		
Итого:					





