

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по технологии составлена на основе: программы  
Технология: 5-8 классы/ А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница. – М.: Вентана-Граф, 2014 г.

УМК предметной линии учебников авторов: А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко, издательство «Вентана-Граф», 2014 г.

Рабочая программа ориентирована на использование учебников: Технология. Технологии ведения дома: учебник для общеобразовательных учреждений / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко – М.: Вентана-Граф 2014.

Освоение обучающихся строится на основе конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной сферы.

### Изменения, внесенные в программу.

Класс	Раздел курса	Кол-во часов по авторской программе	Кол-во часов по рабочей программе	Обоснование внесенных изменений
5 класс	Технология домашнего хозяйства	2	2	
	Электротехника	1	1	
	Создание изделий из текстильных материалов	22	24	Большой объем практических работ.
	Художественные ремесла	8	8	
	Кулинария	14	14	
	Технология творческой и опытнической деятельности	21	19	
Итого	процент изменений: 3%			
6 класс	Создание изделий из текстильных материалов	22	22	
	Технология домашнего хозяйства	3	3	
	Кулинария	14	14	
	Художественные ремесла	8	8	
	Технология творческой и опытнической деятельности	21	21	
Итого	Процент изменений: 0%			
7 класс	Технология домашнего хозяйства	2	2	
	Электротехника	1	1	
	Кулинария	5	5	
	Создание изделий из			

	текстильных материалов	8	8	
	Художественные ремесла	8	8	
	Технология творческой и опытнической деятельности	10	10	
Итого	процент изменений 0%			
8 класс	Технология домашнего хозяйства	4	4	
	Электротехника	12	12	
	Семейная экономика	6	6	
	Современное производство и профессиональное самоопределение	4	4	
	Технология творческой и опытнической деятельности	8	8	
Итого	Процент изменений 0%			

### **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.**

#### **Цели обучения:**

-формирование представлений о составляющей техносферы, о современном производстве и о распространённых в нём технологиях;

-освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;

-овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов, безопасными приёмами труда;

-развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

-воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

-получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

#### **Задачи обучения:**

-освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию лично или общественно значимых изделий;

-освоение компетенций: учебно-познавательной, коммуникативной, рефлексивной, информационно-технологической.

- формирование общей культуры личности: навыки общения, правила этикета, приема пищи, сервировки стола и т. д.;
- подготовка к семейной жизни, к выполнению необходимых и доступных видов труда;
- раскрытие творческих способностей, усиление эстетической направленности уроков технологии;
- воспитание трудолюбия, потребности в труде, уважения к людям труда, бережного отношения к природе;
- ознакомление с общими научными основами и организационно-экономическими принципами современного производства;
- формирование специальных умений, технологических и элементарных экономических знаний по технологии и изготовлению одежды, изделий декоративно-прикладного творчества.

**Формы организации учебного процесса и их сочетание.**

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. В данной рабочей программе изложено основное направление технологии – «Технологии ведения дома», в рамках которой изучается учебный предмет.

Независимо от изучаемых технологий содержание программы предусматривает освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики и дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор обучающимися жизненных, профессиональных планов;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- творческая, проектно-исследовательская деятельность;
- технологическая культура производства;
- история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии;
- распространённые технологии современного производства;
- элементы домашней экономики, бюджет семьи, предпринимательская деятельность реклама.

При изучении учебного курса «Технология» используются связи данной дисциплины с другими предметами учебного плана. При этом возможно проведение интегрированных занятий в рамках отдельных разделов.

Наименование учебного предмета	Технология
Биология	Технология приготовления блюд из овощей и фруктов. Тепловая кулинарная обработка овощей. Технология приготовления бутербродов, горячих напитков и блюд из яиц. Витамины. Минеральные вещества. Белки, жиры, углеводы. Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства
География	Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства

Наименование учебного предмета	Технология
История	Культура поведения за столом. Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства. Бытовая швейная машина. История костюма. История создания изделий из лоскута
Физика, химия	Производство натуральных растительных волокон. Полотняное переплетение. Основные характеристики ткани. Химические волокна. Влажно-тепловая обработка ткани
Изобразительное искусство	Декоративно-прикладное искусство. Основы композиции Орнамент. Символика в орнаменте. Цветовые сочетания в орнаменте. Творческая работа «Выполнение эскиза интерьера кухни, жилого дома».
Математика	Изготовление выкройки шаблонов для лоскутного шитья. Практическая работа «Построение чертежа изделия в масштабе и на свой размер».
Экология	Первичная и тепловая обработка овощей. Блюда из овощей. Эстетика и экология жилища
Черчение	Изготовление выкроек

Содержание программы направлено на освоение учащимися знаний, умений и навыков на базовом уровне, что соответствует образовательной программе школы. Учебный курс построен с учетом индивидуальных способностей и потребностей учащихся, материальной базы образовательного учреждения. Особенностью программы является использование в обучении школьников информационных и коммуникационных технологий, позволяющих расширить кругозор обучающихся за счёт обращения к различным источникам информации, в том числе сети Интернет; применение при выполнении творческих проектов текстовых и графических редакторов, компьютерных программ, дающих возможность проектировать интерьер кухни, выполнять схемы для рукоделия, создавать электронные презентации.

Основным видом деятельности учащихся, изучающих предмет «Технология» по направлению «Технологии ведения дома», является проектная деятельность. В течение учебного года учащиеся выполняют четыре проекта в рамках содержания четырех разделов программы: «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов» и «Художественные ремесла», а к концу учебного года – комплексный творческий проект, объединяющий проекты, выполненные по каждому разделу. Практическая работа над проектом проводится параллельно с изучением темы, совпадающей с темой проекта..

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые проекты. Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Порядок изучения тем – творческий подход педагога.

*Приоритетными методами являются* упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы, исследования.

*Ведущей структурной моделью* для организации занятий по технологии является комбинированный урок.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих и проектных работ. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

Содержание программы направлено на выявление и развитие способностей обучающихся в различных видах декоративно-прикладного искусства: вышивка, лоскутное шитье, вязание. При изготовлении изделий, наряду с технологическими требованиями, большое внимание уделяется эстетическим, экологическим и эргономическим требованиям. Обучающиеся стараются соблюдать экономические требования в отношении рационального расходования материалов и утилизации отходов.

При изучении темы «Лоскутное шитье» наряду с практическими умениями обучающиеся приобретают знания об образе жизни наших предков. Все это связывает художественное прошлое с настоящим и будущим русского народа.

В процессе изучения программного материала осуществляется развитие технического и художественного мышления, творческих способностей личности, формируется экологическое мировоззрение и навыки бесконфликтного делового общения. В процессе выполнения лабораторных и практических работ воспитывается культура труда: обучающиеся учатся планировать свою работу, правильно пользоваться инструментами, оборудованием, выполнять работу тщательно, аккуратно, с соблюдением требований безопасности, оказывать друг другу товарищескую взаимопомощь.

Широкий набор видов деятельности и материалов для работы позволяет не только расширить политехнический кругозор учащихся, но в каждом из них раскрыть свои индивидуальные способности, найти свой материал и свою технику, что оказывает благотворное влияние на дальнейшее обучение и будет способствовать осознанному выбору профессии.

#### **Инструментарий для оценивания результатов:**

- тесты;
- практические работы;
- творческие проектные работы;
- контрольный срез.

Класс	Формы и средства контроля
5 класс	Вводный. Защита проекта «Планирование кухни-столовой».
	Рубежный. Тестирование по теме «Технология изготовления фартука».
	Итоговый. Защита творческого проекта.
6 класс	Вводный. Тестирование по теме: «Свойства текстильных материалов».
	Рубежный. Тестирование по теме « Терминология швейных работ».
	Итоговый. Защита творческого проекта.
7 класс	Вводный. Тестирование по теме «Свойства текстильных материалов».
	Рубежный. Практическая работа:» Моделирование швейных изделий».
	Итоговый. Защита творческого проекта.
8 класс	Вводный. Контрольный срез по теме « Бытовые электроприборы».
	Рубежный. Практическая работа по теме « Бюджет семьи».
	Итоговый. Защита творческого проекта.

## МЕСТО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ.

Программа рассчитана на 204 часа, в 5-6 классах по 68 учебных часов в каждом классе (2 часа в неделю), 7-8 классах по 34 часа в каждом классе (1 час в неделю)

Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет обучающимся возможность войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, называемой техносферой и являющейся окружающей человека действительности.

С учётом общих требований федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования второго поколения изучение предметной области «Технология» должно обеспечить:

- развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;
- активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;
- совершенствование умений осуществлять учебно-исследовательскую и проектную деятельность;
- формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;
- формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

## РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ.

Изучение технологии обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

<b>Личностные</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Формирование познавательных интересов и активности при изучении направления «Технологии ведения дома».</li><li>2. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.</li><li>3. Овладение установками, нормами и правилами организации труда.</li><li>4. Осознание необходимости общественно полезного труда.</li><li>5. Формирование бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам</li></ol>
<b>Метапредметные</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники.</li><li>2. Умение применять в практической деятельности знаний, полученных при изучении основных наук.</li><li>3. Формирование знаний алгоритмизации планирования процессов познавательно-трудовой деятельности.</li><li>4. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда.</li><li>5. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой.</li></ol>

	6. Согласование и координация совместной познавательной-трудовой деятельности с другими участниками ОП
<b>Предметные</b> в сфере	
а) познавательной деятельности	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда.</li> <li>2. Распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении разделов «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла».</li> <li>3. Владение способами НОТ, формами деятельности, соответствующими культуре труда</li> </ol>
б) мотивационной	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценивание своей способности и готовности к труду.</li> <li>2. Осознание ответственности за качество результатов труда.</li> <li>3. Наличие экологической культуры при обосновании выбора объектов труда и выполнении работ.</li> <li>4. Стремление к экономичности и бережливости в расходовании времени, материалов при выполнении кулинарных и раскройных работ</li> </ol>
в) трудовой	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Планирование технологического процесса.</li> <li>2. Подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности.</li> <li>3. Соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены.</li> <li>4. Контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов</li> </ol>
г) физиолого-психологической	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Развитие моторики и координации рук при работе с ручными инструментами и при выполнении операций с помощью машин и механизмов.</li> <li>2. Достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций.</li> <li>3. Соблюдение требуемой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учетом технологических требований.</li> <li>4. Сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности</li> </ol>
д) эстетической	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Знание основ дизайнерского проектирования изделия.</li> <li>2. Эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и НОТ</li> </ol>
е) коммуникативной	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Формирование навыков работы в группе для выполнения проекта.</li> <li>2. Умение провести презентацию и защиту проекта, изделия, продукта труда.</li> <li>3. Умение разработать варианты рекламных образцов</li> </ol>

## СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.

### 5 класс

#### Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

##### ***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 санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

Проектирование кухни с помощью ПК.

#### Раздел «Электротехника»

##### ***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»

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

*Теоретические сведения.* 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. 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.

##### ***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.

### ***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, подачи 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.

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

*Теоретические сведения.* Виды круп, 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.

### ***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 свежезамороженных 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. Условия хранения овощей для салатов и винегретов. Способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Механическая и 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.

#### ***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.

#### ***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»**

#### ***Свойства текстильных волокон***

*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.

#### ***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 выкроек проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

### ***Швейная машина.***

*Теоретические сведения.* Современная бытовая швейная 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 машине нитками.

Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Выполнения прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

Упражнения в выполнении закрепок.

### ***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 работ: предохранение срезов от осыпания - ручное обмётывание; временное соединение деталей – смётывание; временное закрепление подогнутого края – замётывание (с открытым и закрытым срезами).

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

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

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

## **Раздел «Художественные ремёсла»**

### ***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

### ***Основные композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства***

*Теоретические сведения.* Понятие о 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.

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

### ***Исследовательская и созидательная деятельность***

*Теоретические сведения.* Понятие о творческой и 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 «технология 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 д

6 класс.

### **Раздел: «Интерьер жилого дома».**

*Теоретические сведения.* Понятие о жилом помещении. Зонирование пространства жилого дома. Зонирование комнаты подростка.

Понятие о композиции и интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Основные виды занавесей для окон.

Комнатные растения в интерьере. Понятие о фитодизайне. Приемы размещения в интерьере одиночных растений и композиции из горшочных растений, комнатный садик, террариум. Разновидности комнатных растений. Технология выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещений. Правила ухода за комнатными растениями. Профессия садовник.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома. Изготовление макета оформления окон.

Пересадка комнатных растений. Уход за растениями.

### **Раздел «Кулинария».**

*Блюда из рыбы и нерыбных продуктов.*

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

Признаки доброкачественности рыбы. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение свежести рыбы. Приготовление блюд из рыбы. Приготовление блюд из морепродуктов.

*Блюда из мяса.*

*Теоретические сведения.* Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь.

Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса.

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

*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.

Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление блюд из птицы.

*Заправочные супы.*

*Теоретические сведения.* Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов для заправочных супов.

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

*Практические работы.* Приготовление заправочного супа.

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.

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

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

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

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

Конструирование швейных изделий.

*Теоретические сведения.* Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроенным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды.

*Практические работы.* Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину.

Моделирование швейных изделий.

*Теоретические сведения.* Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застежкой. Моделирование отрезной плечевой одежды. Выкраивание подкройной обтачки. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.

*Практические работы.* Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки к раскрою.

Швейная машина.

*Теоретические сведения.* Устройство машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы. Дефекты машинной строчки. Обметывание петель с помощью швейной машины.

*Практические работы.* Устранение дефектов машинной строчки. Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы.

Технология изготовления швейных изделий.

*Теоретические сведения.* Технология изготовления швейного изделия с цельнокроенным рукавом.

Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя.

Правила безопасной работы.

Технология соединения деталей с клеевой прокладкой.

Основные операции при ручных работах: приметывание, выметывание.

Основные машинные операции: притачивание, обтачивание.

Классификация машинных швов.

Подготовка к проведению примерки. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления изделия. Технология обработки плечевых швов, срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой. Обработка нижнего среза изделия.

Обработка разреза в шве. Профессия технолог-конструктор.

*Практические работы.* Раскрой швейного изделия. Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных швов.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки. Обработка изделия после примерки.

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

Вязание крючком и спицами.

*Теоретические сведения.* История вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Расчет количества петель для изделия.

Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения. Вязание полотна и вязание по кругу.

Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель. Применение схем узоров с условными обозначениями. Профессия вязальщица.

*Практические работы.* Вывязывания полотна из столбиков с накидом.

Выполнение плотного вязания по кругу.

Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

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

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

*Практические работы.* Творческие проекты по разделам: «Технология домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных волокон», «Художественные ремесла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Растения в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка».

«Приготовление воскресного семейного обеда», «Наряд для семейного обеда», «Вяжем аксессуары крючком или спицами» и другие.

7класс.

### **Раздел «Технология домашнего хозяйства».**

Освещение жилого помещения. Предметы искусства в коллекции, в интерьере.

*Теоретические сведения.* Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп.

Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное.

Предметы искусства в коллекции и интерьере. Оформление и размещение картин. Профессия дизайнер.

*Практические работы.* Выполнение электронной презентации: «Освещение жилого дома».

Гигиена жилища.

*Теоретические сведения.* Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная влажная, генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные средства для мытья посуды и уборки помещения.

*Практические работы.* Генеральная уборка кабинета технологии.

### **Раздел «Электротехника».**

Бытовые электроприборы.

*Теоретические сведения.* Зависимость здоровья людей от поддержания чистоты в доме. Современный пылесос, его функции. Понятие о микроклимате. Кондиционер.

*Практические работы.* Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.

### **Раздел «Кулинария».**

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 молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока.

Молочные супы и каши. Технология приготовления. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов.

*Практические работы.* Определение качества молока и молочных продуктов.

Приготовление молочного супа и блюда из творога.

Изделия из жидкого теста.

*Теоретические сведения.* Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители теста. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, оладий. Подача их к столу.

*Практические работы.* Определение качества меда.

Приготовление изделий из жидкого теста.

Виды теста и выпечки.



*Теоретические сведения.* Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста. Электроприборы для приготовления выпечки.

Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто. Рецептура и технология приготовления пресного, слоенного и песочного теста. Профессия кондитер.

*Практические работы.* Приготовление изделия из песочного теста.

Сладости, десерты, напитки.

*Теоретические сведения.* Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе. Их значение в питании. Виды десертов. Напитки. Технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

*Практические работы.* Приготовление цукатов, напитков.

Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.

*Теоретические сведения.* Меню сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. подача блюд. Правила поведения за столом и пользования приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка приглашительных билетов с помощью ПК.

*Практические работы.* Разработка меню. Приготовление блюд для праздничного сладкого стола. Сервировка стола. Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

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

Свойства текстильных материалов.

*Теоретические сведения.* Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Свойства шерстяных и шелковых тканей. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

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

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

*Практические работы.* Изготовление выкроек для образцов швов. Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки.

Моделирование швейных изделий.

*Теоретические сведения.* Приемы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки юбки из журнала мод.

*Практические работы.* Моделирование юбки. Получение выкройки из журнала мод. Подготовка выкройки готового изделия к раскрою.

Швейная машина.

*Теоретические сведения.* Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся частей. Приспособления к швейной машине.

*Практические работы.* Чистка и смазка швейной машины. Выполнение окантовывания среза с помощью приспособления к швейной машине.

Технология изготовления швейных изделий.

*Теоретические сведения.* Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Правила безопасной работы. Дублирование деталей клеевой прокладкой. Основные операции при ручных работах: подшивание. Классификация машинных швов. Обработка застежки – молнии. Технология обработки складок. Подготовка к проведению примерки. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза юбки притачным поясом. Обметывание петли, пришивание пуговицы. Обработка нижнего среза изделия. ВТО изделия.

*Практические работы.* Раскрой изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка застежки-молнии. Обработка складок. Подготовка изделия к примерке. Обработка юбки после примерки. Чистка изделия и окончательная ВТО

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

Вышивание.

*Теоретические сведения.* Материалы и оборудование для вышивки. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом. Техника вышивания художественной гладью. Швы французский узелок и рококо.

Материалы и оборудование для вышивки шелковыми лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Профессия вышивальщица.

*Практические работы.* Выполнение образцов швов.

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

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

*Практические работы.* Творческий проект по разделу «Технология домашнего хозяйства». Творческий проект по разделу «Кулинария». Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных волокон». Творческий проект по разделу «Художественные ремесла». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Защита проекта.

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

8 класс

### **Раздел «Технология домашнего хозяйства».**

Экология жилища.

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

*Практические работы.* Изучение конструкций водопроводных смесителей. Ознакомление с системой фильтрации воды.

Водоснабжение и канализация в доме.

*Теоретические сведения.* Системы горячего и холодного водоснабжения в доме. Система канализации в доме. Работа счетчика расхода воды. Утилизация сточных вод. Экологические проблемы, связанные с утилизацией.

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

### **Раздел «Электротехника».**

Бытовые электроприборы.

*Теоретические сведения.* Применение электроэнергии 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 и правила эксплуатации. Экономия электроэнергии. Правила безопасности.

Отопительные электроприборы. Правила эксплуатации рефлектора, масляного обогревателя. Устройство и принцип действия фена для сушки волос.

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

Электронные приборы: телевизоры, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока их службы и полмкА при скачках напряжения .Способы их защиты от скачков напряжения.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Оценка суммарной допустимой мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке .Ознакомление с принципом действия стиральной машины и фена. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

Электромонтажные и сборочные технологии.

*Теоретические сведения.* Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Условные графические изображения на электрических схемах. Правила безопасной работы с электроустановками при выполнении электромонтажных работ.

*Лабораторно-практические работы.* Чтение простой электрической схемы .Сборка электрической цепи из деталей конструктора. Ознакомление с видами электромонтажных инструментов. Выполнение упражнений по механическому оконцеванию проводов.

Электрические устройства с элементами автоматики.

*Теоретические сведения.* Схема квартирной электропроводки. Подключение бытовых приемников электрической энергии. Работа счетчика электроэнергии.

Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Правила безопасной работы при выполнении электромонтажных работ. Профессии, связанные с обслуживанием электронных устройств.

*Практические работы.* Изучение схем квартирной электропроводки. Определение расхода стоимости электроэнергии за месяц. Ознакомление с устройством утюга с элементами автоматики.

## **Раздел «Семейная экономика».**

Бюджет семьи.

*Теоретические сведения.* Источники семейных доходов и бюджет семьи. Минимальные и оптимальные потребности. Потребительская корзина одного человека и членов семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов.

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

Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта для предпринимательской деятельности.

*Практические работы.* Оценка имеющихся и возможных источников дохода семьи. Анализ потребностей членов семьи. Планирование расходов семьи с учетом ее состава. Изучение цен на рынке товаров и услуг .Анализ качества и потребительских свойств товаров. 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.**

Сферы производства и разделение труда.

*Теоретические сведения.* Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. 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.

*Практические работы.* Ознакомление с деятельностью производственного предприятия. Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

Профессиональное образование и профессиональная карьера.

*Теоретические сведения.* Роль профессии в жизни человека. Региональный рынок труда. Классификация профессий. Профессиональное самоопределение. Профессиональные склонности, интересы и способности.

Источники получения информации о профессиях. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности. Здоровье и выбор профессии.

*Практические работы.* Ознакомление с профессиограммами массовых для региона профессий. Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности.

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

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

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

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

## УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН.

5 класс

№ п/п	Наименование раздела	Количество часов	Примерное количество часов на самостоятельные задания, лабораторные и практические работы
1	Технологии домашнего хозяйства	2	1
2	Электротехника	1	1
3	Кулинария	14	9
4	Создание изделий из текстильных материалов	24	16
5	Художественные ремесла	8	4
6	Технологии творческой и опытнической деятельности	19	14
	<b>Всего</b>	<b>68</b>	

6 класс

№ п/п	Наименование раздела	Количество часов	Примерное количество часов на самостоятельные задания, лабораторные и практические работы
1	Технологии домашнего хозяйства	3	1
2	Электротехника	-	-
3	Кулинария	14	9
4	Создание изделий из текстильных материалов	22	16
5	Художественные ремесла	8	4
6	Технологии творческой и опытнической деятельности	21	14
	<b>Всего</b>	<b>68</b>	

7 класс

№ п/п	Наименование раздела	Количество часов	Примерное количество часов на самостоятельные задания, лабораторные и практические работы
1	Технологии домашнего хозяйства	2	1
2	Электротехника	1	
3	Кулинария	5	3
4	Создание изделий из текстильных материалов	8	6
5	Художественные ремесла	8	4
6	Технологии творческой и опытнической деятельности	10	8
	<b>Всего</b>	<b>34</b>	

8 класс

№ п/п	Наименование раздела	Количество часов	Примерное количество часов на самостоятельные задания, лабораторные и практические работы
-------	----------------------	------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------

№ п/п	Наименование раздела	Количество часов	Примерное количество часов на самостоятельные задания, лабораторные и практические работы
1	Технологии домашнего хозяйства	4	1
2	Электротехника	12	4
3	Семейная экономика	6	3
4	Современное производство и профессиональное самоопределение	4	1
5	Художественные ремесла	-	-
6	Технологии творческой и опытнической деятельности	8	6
	<b>Всего</b>	<b>34</b>	

### ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.

В ходе образовательного процесса обучающиеся овладеют следующими познавательными, личностными, коммуникативными, регулятивными действиями:

- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных норм, эстетических ценностей;
- проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость, самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей, диагностика результатов;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности, норм и правил культуры труда;
- планирование технологического процесса и процесса труда, подбор материалов, инструментов, приспособлений и оборудования;
- выбор средств представления технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой общения;
- документирование результатов труда и проектной деятельности, расчет себестоимости;
- формирование представления о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями.
- овладение методами эстетического оформления изделий, дизайнерского проектирования изделий;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места;
- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности.

## ОПИСАНИЕ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ.

Для учащихся. Учебники:

Технология. Технологии ведения дома: учебник для общеобразовательных учреждений / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко – М.: Вентана-Граф 2014.

Для учителя.

- 1 Брун В.Тильке М. История костюма от древности до нашего времени.- М., 1997.
- 2 Джина Кристанини. Вышивка шелковыми лентами.- Контэнт,2006.
- 3 Иерсесов Я.Н. История моды.- М., 1998.
- 4 Короткова М.В. Культура повседневности. История костюма.- М.ВЛАДОС,2002.
- 5 Киямова Л. Кроите и шейте сами.- М., 2002.
- 6 Максимова М.В., Кузьмина М.А. Первоклассная повариха. -М.: ЭКСМО-Пресс, 1998.
- 7 Махмудова Х.И. Конструируем, моделируем, шьем/ - М. Просвещение, 2004.
- 8 Максимова М. В., Кузьмина М.А.Лоскутки/- М.ЭКСМО-Пресс,1998.
- 9 Максимова М. В., Кузьмина М.А.Дружные спицы/.- М. ЭКСМО-Пресс,1998.
- 10 Максимова М.В., Кузьмина М.А. Вышивка - М. ЭКСМО-Пресс,1998.
- 11 Максимова М.В., Кузьмина М.А. Азбука вязания.- М.Эксмо-пресс,1998.
- 12 Максимова М.В., Кузьмина М.А. Послушные узелки.- М.Эксмо-пресс,1998.
- 13 Рукоделие для всех. Современная энциклопедия домашнего хозяйства.- М., 2000.
- 14 Журналы «Бурда».
- 15 Журналы «Рукоделие»
- 16 Журналы «Валентина

5 класс

1. <http://belclass.net/library/LibraryMaterials/Forms/%d0%9e%d0%a1%d0%9d%d0%9e%d0%92%d0%9d%d0%9e%d0%95%20%d0%98%20%d0%a1%d0%a0%d0%95%d0%94%d0%9d%d0%95%d0%95%20%d0%9e%d0%91%d0%a9%d0%95%d0%95/docsethomepage.aspx?ID=12918&FolderCTID=0x0120D5200B72C979AA8F12941B0F15CD0413F214F03&List=e582cff8-79af-4e67-9605-441ee598a6b6&RootFolder=/library/LibraryMaterials> - машинные швы
2. <http://belclass.net/library/LibraryMaterials/Forms/%d0%9e%d0%a1%d0%9d%d0%9e%d0%92%d0%9d%d0%9e%d0%95%20%d0%98%20%d0%a1%d0%a0%d0%95%d0%94%d0%9d%d0%95%d0%95%20%d0%9e%d0%91%d0%a9%d0%95%d0%95/docsethomepage.aspx?ID=12804&FolderCTID=0x0120D5200B72C979AA8F12941B0F15CD0413F214F03&List=e582cff8-79af-4e67-9605-441ee598a6b6&RootFolder=/library/LibraryMaterials> - стили интерьера кухни
3. <http://belclass.net/library/LibraryMaterials/Forms/%d0%9e%d0%a1%d0%9d%d0%9e%d0%92%d0%9d%d0%9e%d0%95%20%d0%98%20%d0%a1%d0%a0%d0%95%d0%94%d0%9d%d0%95%d0%95%20%d0%9e%d0%91%d0%a9%d0%95%d0%95/docsethomepage.aspx?ID=12911&FolderCTID=0x0120D5200B72C979AA8F12941B0F15CD0413F214F03&List=e582cff8-79af-4e67-9605-441ee598a6b6&RootFolder=/library/LibraryMaterials> - творческий проект
4. <http://belclass.net/library/LibraryMaterials/Forms/%d0%9e%d0%a1%d0%9d%d0%9e%d0%92%d0%9d%d0%9e%d0%95%20%d0%98%20%d0%a1%d0%a0%d0%95%d0%94%d0%9d%d0%95%d0%95%20%d0%9e%d0%91%d0%a9%d0%95%d0%95/docsethomepage.aspx?ID=12911&FolderCTID=0x0120D5200B72C979AA8F12941B0F15CD0413F214F03&List=e582cff8-79af-4e67-9605-441ee598a6b6&RootFolder=/library/LibraryMaterials>

<http://belclass.net/library/LibraryMaterials/Forms/%d0%9e%d0%a1%d0%9d%d0%9e%d0%92%d0%9d%d0%9e%d0%95%20%d0%98%20%d0%a1%d0%a0%d0%95%d0%94%d0%9d%d0%95%d0%95%20%d0%9e%d0%91%d0%a9%d0%95%d0%95/docsethomepage.aspx?ID=14332&FolderCTID=0x0120D52000B72C979AA8F12941B0F15CD0413F214F03&List=e582cff8-79af-4e67-9605-441ee598a6b6&RootFolder=/library/LibraryMaterials> - бутерброды

5. <http://belclass.net/library/LibraryMaterials/Forms/%d0%9e%d0%a1%d0%9d%d0%9e%d0%92%d0%9d%d0%9e%d0%95%20%d0%98%20%d0%a1%d0%a0%d0%95%d0%94%d0%9d%d0%95%d0%95%20%d0%9e%d0%91%d0%a9%d0%95%d0%95/docsethomepage.aspx?ID=14347&FolderCTID=0x0120D52000B72C979AA8F12941B0F15CD0413F214F03&List=e582cff8-79af-4e67-9605-441ee598a6b6&RootFolder=/library/LibraryMaterials> - ремонт одежды

#### 6 класс.

1. <http://belclass.net/library/LibraryMaterials/Forms/%d0%9e%d0%a1%d0%9d%d0%9e%d0%92%d0%9d%d0%9e%d0%95%20%d0%98%20%d0%a1%d0%a0%d0%95%d0%94%d0%9d%d0%95%d0%95%20%d0%9e%d0%91%d0%a9%d0%95%d0%95/docsethomepage.aspx?ID=2699&FolderCTID=0x0120D52000B72C979AA8F12941B0F15CD0413F214F03&List=e582cff8-79af-4e67-9605-441ee598a6b6&RootFolder=/library/LibraryMaterials> - вышивка
2. <http://belclass.net/library/LibraryMaterials/Forms/%d0%9e%d0%a1%d0%9d%d0%9e%d0%92%d0%9d%d0%9e%d0%95%20%d0%98%20%d0%a1%d0%a0%d0%95%d0%94%d0%9d%d0%95%d0%95%20%d0%9e%d0%91%d0%a9%d0%95%d0%95/docsethomepage.aspx?ID=6610&FolderCTID=0x0120D52000B72C979AA8F12941B0F15CD0413F214F03&List=e582cff8-79af-4e67-9605-441ee598a6b6&RootFolder=/library/LibraryMaterials> - уход за одеждой
3. <http://belclass.net/library/LibraryMaterials/Forms/%d0%9e%d0%a1%d0%9d%d0%9e%d0%92%d0%9d%d0%9e%d0%95%20%d0%98%20%d0%a1%d0%a0%d0%95%d0%94%d0%9d%d0%95%d0%95%20%d0%9e%d0%91%d0%a9%d0%95%d0%95/docsethomepage.aspx?ID=6616&FolderCTID=0x0120D52000B72C979AA8F12941B0F15CD0413F214F03&List=e582cff8-79af-4e67-9605-441ee598a6b6&RootFolder=/library/LibraryMaterials> - закрепление по теме «Уход за одеждой»
4. <http://belclass.net/library/LibraryMaterials/Forms/%d0%9e%d0%a1%d0%9d%d0%9e%d0%92%d0%9d%d0%9e%d0%95%20%d0%98%20%d0%a1%d0%a0%d0%95%d0%94%d0%9d%d0%95%d0%95%20%d0%9e%d0%91%d0%a9%d0%95%d0%95/docsethomepage.aspx?ID=8800&FolderCTID=0x0120D52000B72C979AA8F12941B0F15CD0413F214F03&List=e582cff8-79af-4e67-9605-441ee598a6b6&RootFolder=/library/LibraryMaterials> - поясные изделия, Мерки
5. <http://belclass.net/library/LibraryMaterials/Forms/%d0%9e%d0%a1%d0%9d%d0%9e%d0%92%d0%9d%d0%9e%d0%95%20%d0%98%20%d0%a1%d0%a0%d0%95%d0%94%d0%9d%d0%95%d0%95%20%d0%9e%d0%91%d0%a9%d0%95%d0%95/docsethomepage.aspx?ID=1645&FolderCTID=0x0120D52000B72C979AA8F12941B0F15CD0413F214F03&List=e582cff8-79af-4e67-9605-441ee598a6b6&RootFolder=/library/LibraryMaterials> - интерактивный плакат Вышивка

#### 7 класс

1. <http://belclass.net/library/LibraryMaterials/Forms/%d0%9e%d0%a1%d0%9d%d0%9e%d0%92%d0%9d%d0%9e%d0%95%20%d0%98%20%d0%a1%d0%a0%d0%95%d0%94%d0%9d%d0%95%d0%95%20%d0%9e%d0%91%d0%a9%d0%95%d0%95/docsethomepage.aspx?ID=12166&FolderCTID=0x0120D52000B72C979AA8F12941B0F15CD0413F214F03&List=e582cff8-79af-4e67-9605-441ee598a6b6&RootFolder=/library/LibraryMaterials> - урок- презентация
2. <http://belclass.net/library/LibraryMaterials/Forms/%d0%9e%d0%a1%d0%9d%d0%9e%d0%92%d0%9d%d0%9e%d0%95%20%d0%98%20%d0%a1%d0%a0%d0%95%d0%94%d0%9d%d0%95%d0%95%20%d0%9e%d0%91%d0%a9%d0%95%d0%95/docsethomepage.aspx?ID=12166&FolderCTID=0x0120D52000B72C979AA8F12941B0F15CD0413F214F03&List=e582cff8-79af-4e67-9605-441ee598a6b6&RootFolder=/library/LibraryMaterials>



- <http://belclass.net/library/LibraryMaterials/Forms/%d0%9e%d0%a1%d0%9d%d0%9e%d0%92%d0%9d%d0%9e%d0%95%20%d0%98%20%d0%a1%d0%a0%d0%95%d0%94%d0%9d%d0%95%d0%95%20%d0%9e%d0%91%d0%a9%d0%95%d0%95/docsethomepage.aspx?ID=8649&FolderCTID=0x0120D52000B72C979AA8F12941B0F15CD0413F214F03&List=e582cff8-79af-4e67-9605-441ee598a6b6&RootFolder=/library/LibraryMaterials> - комнатные растения, кроссворд
3. <http://belclass.net/library/LibraryMaterials/Forms/%d0%9e%d0%a1%d0%9d%d0%9e%d0%92%d0%9d%d0%9e%d0%95%20%d0%98%20%d0%a1%d0%a0%d0%95%d0%94%d0%9d%d0%95%d0%95%20%d0%9e%d0%91%d0%a9%d0%95%d0%95/docsethomepage.aspx?ID=8623&FolderCTID=0x0120D52000B72C979AA8F12941B0F15CD0413F214F03&List=e582cff8-79af-4e67-9605-441ee598a6b6&RootFolder=/library/LibraryMaterials> - комнатные растения в интерьере
4. <http://belclass.net/library/LibraryMaterials/Forms/%d0%9e%d0%a1%d0%9d%d0%9e%d0%92%d0%9d%d0%9e%d0%95%20%d0%98%20%d0%a1%d0%a0%d0%95%d0%94%d0%9d%d0%95%d0%95%20%d0%9e%d0%91%d0%a9%d0%95%d0%95/docsethomepage.aspx?ID=16954&FolderCTID=0x0120D52000B72C979AA8F12941B0F15CD0413F214F03&List=e582cff8-79af-4e67-9605-441ee598a6b6&RootFolder=/library/LibraryMaterials> - технологии ведения дома
5. <http://belclass.net/library/LibraryMaterials/Forms/%d0%9e%d0%a1%d0%9d%d0%9e%d0%92%d0%9d%d0%9e%d0%95%20%d0%98%20%d0%a1%d0%a0%d0%95%d0%94%d0%9d%d0%95%d0%95%20%d0%9e%d0%91%d0%a9%d0%95%d0%95/docsethomepage.aspx?ID=3353&FolderCTID=0x0120D52000B72C979AA8F12941B0F15CD0413F214F03&List=e582cff8-79af-4e67-9605-441ee598a6b6&RootFolder=/library/LibraryMaterials> - технологии ведения дома

#### 8 класс

1. <http://belclass.net/library/LibraryMaterials/Forms/%d0%9e%d0%a1%d0%9d%d0%9e%d0%92%d0%9d%d0%9e%d0%95%20%d0%98%20%d0%a1%d0%a0%d0%95%d0%94%d0%9d%d0%95%d0%95%20%d0%9e%d0%91%d0%a9%d0%95%d0%95/docsethomepage.aspx?ID=2699&FolderCTID=0x0120D52000B72C979AA8F12941B0F15CD0413F214F03&List=e582cff8-79af-4e67-9605-441ee598a6b6&RootFolder=/library/LibraryMaterials> - вышивка как вид деятельности
2. <http://belclass.net/library/LibraryMaterials/Forms/%d0%9e%d0%a1%d0%9d%d0%9e%d0%92%d0%9d%d0%9e%d0%95%20%d0%98%20%d0%a1%d0%a0%d0%95%d0%94%d0%9d%d0%95%d0%95%20%d0%9e%d0%91%d0%a9%d0%95%d0%95/docsethomepage.aspx?ID=6353&FolderCTID=0x0120D52000B72C979AA8F12941B0F15CD0413F214F03&List=e582cff8-79af-4e67-9605-441ee598a6b6&RootFolder=/library/LibraryMaterials> - бюджет семьи
3. <http://belclass.net/library/LibraryMaterials/Forms/%d0%9e%d0%a1%d0%9d%d0%9e%d0%92%d0%9d%d0%9e%d0%95%20%d0%98%20%d0%a1%d0%a0%d0%95%d0%94%d0%9d%d0%95%d0%95%20%d0%9e%d0%91%d0%a9%d0%95%d0%95/docsethomepage.aspx?ID=1645&FolderCTID=0x0120D52000B72C979AA8F12941B0F15CD0413F214F03&List=e582cff8-79af-4e67-9605-441ee598a6b6&RootFolder=/library/LibraryMaterials> - вышивка
4. <http://nsportal.ru/shkola/tekhnologiya/library/2015/11/09/smasterim-kuklu-ladnuyu-miluyu-naryadnuyu> - куклы
5. <http://www.proshkolu.ru/user/medved56/blog/259361> - сайт Прошколу.ру

Дидактические и раздаточные материалы:

1. Раздаточные дидактические материалы по темам всех разделов, альбомы.

- 2.Таблицы по темам.
- 3.Раздаточные контрольные задания.
- 4.Набор шаблонов швейных изделий для моделирования.
- 5.Шаблоны стилизованной фигуры.  
Оборудование, инструменты, приспособления.
- 1.Машина швейная бытовая универсальная – 3.
- 2.Машина швейная с ручным приводом- 3
- 3.Оверлок.
- 4.Утюг.
- 5.Гладильная доска.
- 6.Манекен 44-го размера учебный.
- 7.Комплект инструментов для ручных швейных работ.
- 8.Технологические карты: «Поузловая обработка деталей изделия».
- 9.Компьютер.
- 10.Мультимедийный проектор.
- 11.Экран.
- 12.Набор измерительных инструментов для работы с тканями.
- 13.Электроплитка.
- 14.Электродуховка.
- 15.Водонагреватель.
- 16.Комплект кухонного оборудования (мойка, рабочий стол, шкаф, сушка для посуды).
- 17.Набор кухонной посуды.
- 18.Набор инструментов и приспособлений для механической обработки продуктов.
- 19.Набор разделочных досок.
- 20.Сервиз чайный.
- 21.Сервиз кофейный.
- 22.Фартуки, косынки.

