

# МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ ГОРОД КРАСНОДАР

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
муниципального образования город Краснодар  
средняя общеобразовательная школа №50  
имени Нины Фурсовой

## УТВЕРЖДЕНО

решением педагогического совета  
МБОУ СОШ № 50 МО г.Краснодар  
от 31.08.2021 года протокол № 38

Председатель \_\_\_\_\_ В.А. Васева

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**По технологии (направление «Технологии ведения дома»)**

Уровень образования основное общее образование (5-8 классы)

Количество часов: всего 238 часов: 5-7кл. – 68 часов; 8кл. – 34 часа

Учитель Тюнькина Ольга Геннадиевна, Немчанинова Лариса Геннадьевна

Программа разработана в соответствии с ФГОС, ООП, УМК и на основе программы А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница. Технология: программа:

5-8 классы — М.: Вентана-Граф, 2015.

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

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования планируемые **личностные результаты** отражают:

### 1. Патриотическое воспитание:

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

### 2. Гражданское

### 3. Духовно-нравственное воспитание:

- готовность к активному участию в обсуждении общественно значимых и этических проблем, связанных с современными технологиями, в особенности технологиями четвёртой промышленной революции;
- осознание важности морально-этических принципов в деятельности, связанной с реализацией технологий;
- освоение социальных норм и правил поведения, роли и формы социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества.

### 4. Эстетическое воспитание:

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

### 5. Ценности научного познания и практической деятельности:

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

### 6. Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия:

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

### 7. Трудовое воспитание:

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

### 8. Экологическое воспитание:

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

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования к результатам

предметной области «Технология», планируемые **метапредметные результаты**:

- самостоятельное определение цели своего обучения;
- планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- осознанное использование речевых средств для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; соблюдение норм и правил безопасности труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

При формировании перечня планируемых **предметных результатов** освоения предмета «Технология» учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта основного образования к личностным и метапредметным результатам и требования индивидуализации обучения, в связи с чем в программу включены результаты базового уровня, обязательного к освоению всеми обучающимися, и повышенного уровня (в списке выделены курсивом).

*в познавательной сфере:*

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества;
- практическое освоение основ исследовательской деятельности;
- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам;

*в трудовой сфере:*

- планирование технологического процесса и процесса труда;
  - выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда;
  - 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;
  - документирование результатов труда и проектной деятельности; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;
  - формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда;
  - выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
  - стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры;
- в эстетической сфере:*
- овладение методами эстетического оформления изделий, 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;
  - 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: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; владеть нормами и техникой общения;
  - сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
  - овладение устной и письменной речью; 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;
  - соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;
  - сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

Выпускник научится	Выпускник получит возможность научиться
Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся	
5 класс	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;</li> <li>• оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;</li> </ul>
6 класс	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;</li> <li>• в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;</li> </ul>
7 класс	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• проводить оценку и испытание полученного продукта;</li> <li>• проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;</li> <li>• описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;</li> <li>• анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;</li> <li>• проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;</li> </ul>
8 класс	
<p>– изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;</p> <p>– встраивание созданного</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.</li> </ul>

<p>информационного продукта в заданную оболочку;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;</li> <li>• проводить и анализировать разработку и / или реализацию технологических проектов, предполагающих: <ul style="list-style-type: none"> <li>– разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;</li> <li>• проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих: <ul style="list-style-type: none"> <li>– планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);</li> <li>– планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;</li> <li>– разработку плана продвижения продукта;</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>	
<p>Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения</p>	
<p style="text-align: center;">5 класс</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития,</li> <li>• характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития,</li> <li>• разъяснять социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;</li> </ul>
<p style="text-align: center;">6 класс</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• характеризовать группы предприятий региона проживания,</li> <li>• характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.</li> </ul>

7 класс	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории,</li> <li>• анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.</li> </ul>
8 класс	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений,</li> <li>• получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,</li> <li>• получит опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.</li> </ul>

Программа предусматривает формирование у обучающихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций.

### **Раздел «Кулинария»**

*Выпускник научится:*

- соблюдать правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

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

*Выпускник научится:*

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;

- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

### **Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»**

*Выпускник научится:*

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

результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;

■ представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

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

*Выпускник научится:*

построению двух-трёх вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

### Система оценки планируемых результатов

Контроль уровня успешности осуществляется в форме текущего и итогового контроля. Текущий контроль проводится после изучения соответствующей темы, при выполнении тестовых заданий по разделам программы, практических работ. Итоговый контроль осуществляется в форме контрольного тестирования на последнем уроке после изучения соответствующего раздела и защиты творческих проектов.

Один из вариантов итогового оценивания уровня подготовки учащихся - портфолио, включающий лучшие творческие работы, результаты участия в выставках и конкурсах различного уровня.

## **2. Содержание учебного предмета «Технология» (направление «Технологии ведения дома»)**

### **Раздел «Вводное занятие»**

#### **Тема 1. Вводное занятие**

##### **5 класс**

Содержание предмета технологии ведения дома. Цель и задачи изучения предмета. Правила внутреннего распорядка. Правила безопасности труда. Вводный инструктаж по правилам безопасной работы.

##### **6 класс**

Содержание предмета технологии ведения дома. Правила безопасности труда. Вводный инструктаж по правилам безопасной работы.

##### **7 класс**

Вводное занятие. Содержание предмета. Правила безопасности труда.

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

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

##### **5 класс**

*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.

*Практические работы.* Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

## **Тема 2. Интерьер жилого дома**

### **6 класс**

*Теоретические сведения.* Интерьер жилого дома. Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома, комнаты подростка.

Понятие о композиции в интерьере. 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.

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

### **6 класс**

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

Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, 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.

*Практические работы.* Перевалка (пересадка) комнатных растений.

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

### **7 класс**

*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.

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

### **Тема 5. Гигиена жилища**

#### **7 класс**

*Теоретические сведения.* Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения.

Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

*Практические работы.* Генеральная уборка кабинета технологии (квартиры). Подбор моющих средств для уборки помещения.

### **Тема 6. Экология жилища**

#### **8 класс**

*Теоретические сведения.* Понятие об экологии жилища. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища.

Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, кондиционирования и вентиляции в городском и сельском домах. Правила их эксплуатации.

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

#### **8 класс**

*Теоретические сведения.* Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме. Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Экологические проблемы, связанные с их утилизацией.

Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды.

*Практические работы.* Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.

## **Раздел «Электротехника»**

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

#### **5 класс**

*Теоретические сведения.* Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне:

бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.

*Практические работы.* Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

#### **7 класс**

*Теоретические сведения.* 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.

*Практические работы.* Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

#### **8 класс**

*Теоретические сведения.* 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. Экономия электроэнергии при пользовании отопительными приборами. Устройство и принцип действия электрического фена для сушки волос.

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

Электронные приборы: телевизоры, DVD-плееры, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение их срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты электронных приборов от скачков напряжения.

*Практические работы.* Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

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

#### **8 класс**

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

Правила безопасной работы с электроустановками при выполнении электромонтажных работ. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

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

#### **8 класс**

*Теоретические сведения.* Работа счётчика электрической энергии. Способы определения расхода и стоимости электрической энергии. Возможность одновременного включения нескольких бытовых приборов

в сеть с учётом их мощности. Пути экономии электрической энергии.

Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

*Практические работы.* Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц.

## **Раздел «Кулинария»**

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

#### **5 класс**

*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, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

### **Тема 2. Физиология питания**

#### **5 класс**

*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.

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

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

#### **5 класс**

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

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

приготовления какао, подача напитка.

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

##### **5 класс**

*Теоретические сведения.* Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. 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.

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

##### **5 класс**

*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. 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.

#### **Тема 6. Блюда из яиц**

##### **5 класс**

*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. подача готовых блюд.

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

### **5 класс**

*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.

*Практические работы.* Разработка меню завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

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

### **6 класс**

*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.

## **Тема 9. Блюда из мяса**

### **6 класс**

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

Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

## **Тема 10. Блюда из птицы**

### **6 класс**

*Теоретические сведения.* Виды домашней 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.

## **Тема 11. Заправочные супы**

### **6 класс**

*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.

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

#### **6 класс**

*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.

*Практические работы.* Составление меню обеда. Сервировка стола к обеду.

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

#### **7 класс**

*Теоретические сведения.* Блюда из молока и кисломолочных продуктов. 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.

### **Тема 14. Изделия из жидкого теста**

#### **7 класс**

*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.

*Практические работы.* Определение качества мёда.

### **Тема 15. Виды теста и выпечки**

#### **7 класс**

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

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

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

#### **7 класс**

*Теоретические сведения.* Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепт и технология,

технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

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

#### **7 класс**

*Теоретические сведения.* Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.

*Практические работы.* Разработка меню.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

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

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

#### **5 класс**

*Теоретические сведения.* Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Классификация текстильных волокон. 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 хлопчатобумажных и льняных тканей. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

*Практические работы.* Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной стороны в ткани. Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

#### **6 класс**

*Теоретические сведения.* Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Профессия оператор в производстве химических волокон.

Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон.

#### **7 класс**

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

*Практические работы.* Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.



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

### **5 класс**

*Теоретические сведения.* Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Снятие мерок. Расположение конструктивных линий фигуры. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Построение чертежа проектного изделия в масштабе 1:4. Построение чертежа проектного изделия по своим меркам. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

*Практические работы.* Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия в масштабе 1:4 и по своим меркам. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

### **6 класс**

*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 в М 1:4 и в натуральную величину.

*Практические работы.* Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в М 1:4 и натуральную величину (проектное изделие).

### **7 класс**

*Теоретические сведения.* Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки в М 1:4 и в натуральную величину.

*Практические работы.* Снятие мерок для построения чертежа швейного изделия. Построение чертежа основы прямой юбки. Построение чертежа в натуральную величину.

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

### **6 класс**

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

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

### **7 класс**

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

*Практические работы.* Построение чертежа юбки с расширением

к низу. Моделирование и подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия их журнала мод.

#### **Тема 4. Швейная машина**

##### **5 класс**

*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.

*Практические работы.* Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками.

Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка. Упражнение в выполнении закрепок. Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

##### **6 класс**

*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.

*Практические работы.* Устранение дефектов машинной строчки. Применение приспособлений к швейной машине.

##### **7 класс**

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

*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**

##### **5 класс**

*Теоретические сведения.* Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности рас

кладки 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 ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (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.

*Практические работы.* Раскладка выкроек на ткани. Раскрой юбки.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану: подготовка деталей кроя к обработке; обработка боковых срезов; обработка нижнего среза; обработка накладных карманов; обработка пояса- кулиски, пояса-завязки.

## **6 класс**

*Теоретические сведения.* Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Раскрой швейного изделия. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с иглками 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 плечевых швов, нижних срезов рукавов. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом.

Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка боковых швов. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструктор.

*Практические работы.* Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

Обработка плечевых и нижних срезов рукавов. Дублирование деталей клеевой прокладкой. Обработка горловины; боковых срезов; нижнего среза изделия. Окончательная обработка изделия.

## **7 класс**

*Теоретические сведения.* Технология изготовления поясного швейного изделия. Подготовка ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. 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 за стёжки-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. Обработка нижнего

среза изделия. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

*Практические работы.* Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой проектного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией. Обработка складок.

Примерка поясного изделия. Обработка вытачек и боковых срезов. Обработка пояса юбки. Подшивание низа юбки потайными стежками. Влажно-тепловая обработка изделия.

## **Раздел «Художественные ремёсла»**

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

#### **5 класс**

*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.

*Практические работы.* Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

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

#### **5 класс**

*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.

*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**

#### **5 класс**

*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.

*Практические работы.* Изготовление образцов лоскутных узоров. Лоскутное шитьё по шаблонам. Создание лоскутного верха. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

#### **Тема 4. Вязание крючком**

##### **6 класс**

*Теоретические сведения.* Вязаные изделия в современной моде. Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. 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.

*Практические работы.* Вывязывание полотна из столбиков с накидом и без накида несколькими способами.

Выполнение плотного вязания по кругу.

#### **Тема 5. Вязание спицами**

##### **6 класс**

*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. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

*Практические работы.* Набор петель на спицы. Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

#### **Тема 6. Ручная роспись тканей**

##### **7 класс**

*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.

*Практические работы.* Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

## **Тема 7. Вышивание**

### **7 класс**

*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. Профессия вышивальщица.

*Практические работы.* Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными стежками. Выполнение образцов швов крестообразными и косыми стежками. Выполнение образцов вышивки гладью (атласной.) Выполнение образцов вышивки гладью (штриховой). Выполнение образцов вышивки французским узелком и рококо. Выполнение образца вышивки атласными лентами.

## **Раздел «Семейная экономика»**

### **Тема 1. Бюджет семьи**

#### **8 класс**

*Теоретические сведения.* Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности. Потребительская корзина одного человека и членов семьи.

Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.

Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении 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 источников доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи. Планирование расходов семьи. Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки.

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

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

#### **8 класс**

*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, квалификации и компетентности работника.

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

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

### **8 класс**

*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.

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.

*Практические работы.* Ознакомление и анализ профессий.

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

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

#### **5 класс**

*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 белье», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика».

### **6 класс**

*Теоретические сведения.* Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме. Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта. 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. Оформление пояснительной записки и проведение презентации.

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».

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. Анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации. Защита проекта. Составление портфолио. Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:* «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Приготовление воскресного семейного обеда», «Наряд для семейного обеда», «Вяжем аксессуары крючком или спицами»: чехла для телефона, цветка для украшения к летнему наряду, пояса к тунике или платью, «Любимая вязаная игрушка» и др.

### **7 класс**

*Теоретические сведения.* Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Поисковый, технологический и аналитический этапы выполнения проектов. 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.

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» - «Подарок своими руками»

*Практические работы.* Применение инструкционных карт. Оформление панно в рамку. Подбор видов швов и материалов для обработки края салфеток. Применение выбранных материалов. Оформление. Контроль готового изделия. Анализ готового изделия. Оформление портфолио Составление электронной презентации.

*Варианты творческих проектов:* «Умный дом», «Праздничный сладкий стол», «Праздничный наряд», «Подарок своими руками»

### **8 класс**

*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. Реализация проекта.

Выполнение проекта и анализ результатов работы. Презентация проекта.

*Варианты творческих проектов:* «Семейный бюджет», «Мой профессиональный выбор»

### 3. Тематическое планирование

5 класс

Разделы	Кол час	Темы	Кол час	Основные виды деятельности обучающихся (на уровне универсальных учебных действий)	Основные направления воспитательной деятельности
Водное занятие	2	Содержание предмета технологии ведения дома. Цель и задачи изучения предмета. Правила внутреннего распорядка. Правила безопасности труда. Вводный инструктаж по правилам безопасной работы.	2	Знакомиться с содержанием предмета технологии ведения дома, с целями и задачами изучения предмета; правилами внутреннего распорядка и правилами безопасности труда.	1,2,7,8
Технологии домашнего хозяйства	2	Понятие об интерьере. Планировка кухни. Практическая работа № 1 «Планировка кухни с помощью шаблонов».	2	Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК	4,5,6,7,8
Электротехника	1	Бытовые электроприборы.	1	Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника	1,2,3, 6.7,8
Кулинария	10	Санитарно-гигиенические требования.	1	Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кухни. Знать безопасные приёмы работы с кухонным	1,2,3,4,7,8

				оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Уметь оказывать первую помощь при порезах и ожогах	
		Физиология питания. Практическая работа №27 «Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды».	1	Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды	1,2,6,7,8
		Технология приготовления бутербродов. Технология приготовления горячих напитков.	2	Знать, как приготавливать и оформлять бутерброды. Уметь определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Знать, как приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Знакомиться с профессией пекарь	14,5,6,8
		Виды круп, бобовых и макаронных изделий.	1	Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Знать, как определять оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Находить и предъявлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Знакомиться с профессией повар	1,2,3,6,7,8

		Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей.	3	Знать, как определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Знать, как выполнять механическую обработку овощей и фруктов. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Предъявлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека, о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов. Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений.	1,3,4,5,7,8
		Технология приготовления блюд из яиц.	1	Знать, как определять свежесть яиц с помощью подсолённой воды. Находить и предъявлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам	1,2,3,4,5,6,7,8
		Сервировка стола к завтраку. Практическая работа №28 « <b>Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток</b> ».	1	Знать, как подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом»	1,2,3,4,5,6,7,8

Создание изделий из текстильных материалов	24	<p>Классификация текстильных волокон.</p> <p>Практическая работа №4 «<i>Определение направления долевой нити в ткани</i>».</p> <p>Основная и уточная нити в тканях.</p> <p>Практическая работа №5 «<b>Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани</b>». Общие свойства текстильных материалов.</p> <p>Практическая работа №6 «<b>Сравнительный анализ прочности окраски тканей</b>». Виды и свойства хлопчатобумажных и льняных тканей.</p> <p>Практическая работа №7 «Виды текстильных материалов».</p>	4	<p>Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям.</p> <p>Определять направление долевой нити в ткани.</p> <p>Исследовать свойства нитей основы и утка.</p> <p>Определять лицевую и изнаночную стороны ткани.</p> <p>Определять виды переплетения нитей в ткани.</p> <p>Проводить анализ прочности окраски тканей.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Изучать свойства тканей из хлопка и льна.</p> <p>Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач.</p> <p>Оформлять результаты исследований</p>	1,2,3,4,5,6,7,8
		<p>Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия.</p> <p>Практическая работа №8 «Снятие мерок с фигуры человека».</p> <p>Расположение конструктивных линий фигуры.</p> <p>Построение чертежа проектного изделия в масштабе 1:4.</p> <p>Практическая работа №9 «<b>Изготовление выкройки изделия</b>».</p> <p>Построение чертежа проектного изделия по своим меркам.</p> <p>Практическая работа №10 «Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою».</p>	4	<p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.</p> <p>Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.</p> <p>Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.</p> <p>Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий.</p>	1,2,3,4,5,6,7,8
		Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом.	4	<p>Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом.</p> <p>Подготавливать</p>	1,2,3,4,5,6,7,8

	<p>Практическая работа №11 «<b>Заправка швейной машины нитками</b>».</p> <p>Подготовка швейной машины к работе.</p> <p>Практическая работа №12 «<b>Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками</b>». Приёмы работы на швейной машине.</p> <p>Практическая работа №13 «<b>Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка</b>». Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток.</p> <p>Практическая работа №14 «<b>Упражнение в выполнении закрепок</b>».</p>		<p>швейную машину к работе. Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка.</p> <p>Выполнение закрепок в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад.</p> <p>Находить и предъявлять информацию об истории швейной машины. Овладеть безопасными приёмами труда</p>	
	<p>Подготовка ткани к раскрою.</p> <p>Практическая работа №15 «<b>Раскладка выкройки на ткани</b>».</p> <p>Выкраивание деталей швейного изделия.</p> <p>Практическая работа №16 «<b>Раскрой швейного изделия</b>».</p> <p>Виды ручных стежков и строчек.</p> <p>Основные операции при ручных работах.</p> <p>Практическая работа №17 «<b>Изготовление образцов ручных швов</b>». Основные операции при</p>	12	<p>Определять способ подготовки ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия.</p> <p>Находить и предъявлять информацию об истории создания инструментов для раскроя.</p> <p>Изготавливать образцы ручных работ: замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание.</p> <p>Изготавливать образцы машинных работ.</p> <p>Проводить влажно-</p>	1,2,3,4,5,6,7

		<p>машинной обработке изделия. Требования к выполнению машинных работ.</p> <p>Практическая работа №18 «<b>Изготовление образцов машинных швов</b>». Основные операции влажно-тепловой обработки.</p> <p>Практическая работа №19 «<b>Проведение влажно-тепловых работ</b>».</p> <p>Последовательность изготовления швейных изделий.</p> <p>Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Практическая работа №20 «Подготовка деталей кроя к обработке».</p> <p>Обработка накладных карманов.</p> <p>Практическая работа №21 «Обработка боковых срезов».</p> <p>Практическая работа №22 «Обработка нижнего среза».</p> <p>Обработка кулиски.</p> <p>Практическая работа №23 «Обработка пояса-кулиски, пояса-завязка». Профессии закройщик и портной.</p>		<p>тепловую обработку на образцах машинных швов. Обработать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.</p> <p>Находить и предъявлять информацию об истории одежды.</p> <p>Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной</p>	
Художественные ремёсла	8	<p>Понятие декоративно-прикладного искусства.</p>	1	<p>Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.</p> <p>Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия.</p> <p>Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России.</p> <p>Посещать краеведческий музей</p>	1,2,7,8



				(музей этнографии, школьный музей). Находить и предъявлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину	
		Правила, приемы и средства композиции. Практическая работа №30 « <b>Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация</b> ». Понятие орнамента. Цветовые сочетания в орнаменте. Практическая работа №31 «Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку».	3	Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создавать графические композиции на листе бумаги.	1,2,5,6.7,8
		Возможности лоскутной пластики Практическая работа №32 « <b>Изготовление образцов лоскутных узоров</b> ». Лоскутное шитьё по шаблонам. Практическая работа №33 «Лоскутное шитьё по шаблонам». Создание лоскутного верха. Аппликация и стёжка в лоскутном шитье. Практическая работа № 34 «Аппликация и стёжка».	4	Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья. Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготавливать образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и предъявлять информацию об истории лоскутного шитья	3,4,5,6.7,8
Технологии творческой и опытнической деятельности	21	Понятие о творческой проектной деятельности. Этапы выполнения проекта. Поисковый этап проекта «Планирование кухни-столовой». Поисковый этап	21	Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по	1,2,5,6.7,8

	<p>проекта «Планирование кухни-столовой». Аналитический этап. Защита проекта. Поисковый этап проекта «Наряд для завтрака». Практическая работа №3 Определение целей и задач проекта». Технологический этап. Практическая работа №24 «Расчёт себестоимости изготовления изделия». Практическая работа №25 «Изготовление изделия». Аналитический этап. Составление презентации. Защита творческого проекта. Практическая работа №26 «Испытание изделия. Анализ». Поисковый этап проекта «Приготовление воскресного завтрака».</p>		<p>разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать проект.</p>	
--	---	--	---	--

6 класс					
Разделы	Кол час	Темы	Кол час	Основные виды деятельности обучающихся (на уровне универсальных учебных действий)	Основные направления воспитательной деятельности
Вводное занятие	1	Содержание предмета технологии ведения дома. Правила безопасности труда. Вводный инструктаж по правилам безопасной работы.	1	Знакомиться с содержанием предмета технологии ведения дома, правилами безопасности труда.	1,2,6,7,8
Технологии домашнего хозяйства	3	Интерьер жилого дома. Практическая работа № 1 «Декоративное оформление интерьера»	1	Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили в оформлении интерьера» и др.	1,2,3,4,5,6
		Комнатные растения в интерьере. Уход за комнатными растениями. Практическая работа № 2 «Перевалка (пересадка) комнатных растений»	2	Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приемах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник	

Кулинария	6	Пищевая ценность рыбы и море продуктов.	1	<p>Знать, как определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов.</p> <p>Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд.</p> <p>Знать, как сервировать стол.</p> <p>Знакомиться с профессией повар.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов.</p>	1,5,6,7,8
		Виды мяса и мясных продуктов.	1	<p>Знать, как определять качество мяса органолептическими методами.</p> <p>Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы труда.</p> <p>Знать, как сервировать стол.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам</p>	1,2,3,4,5,6,7,8

		Технология приготовления блюд из птицы.	1	Знать, как определять качество птицы органолептическими методами. Планировать последовательность технологических операций. Знать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Знать, как сервировать стол. Находить и предъявлять информацию о блюдах из птицы.	1,2,3,4,5,8
		Технология приготовления первых блюд.	1	Знать, как определять качество продуктов для приготовления супа. Знать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью, приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Находить и предъявлять информацию о различных супах.	1,2,3,8
		Меню. Сервировка стола к обеду. Практическая работа № 39 «Составление меню». Правила этикета.	2	Знать, как подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду, подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполнять сервировку стола к обеду.	
Создание изделий из текстильных материалов	26	Классификация текстильных волокон. Практическая работа № 5 «Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон». Виды и свойства материалов	2	Знать свойства текстильных материалов из химических волокон. Находить и предъявлять информацию о современных материалах из химических волокон и об их применении в текстиле. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон	1,2,3,4,5,6,7,8

		<p>Понятие о плечевой одежде. Определение размеров фигуры человека. Практическая работа № 6 «Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ».</p> <p>Снятие мерок для изготовления одежды.</p> <p>Практическая работа № 7 «Снятие мерок».</p> <p>Построение чертежа плечевого изделия.</p> <p>Практическая работа № 8 «Построение чертежа швейного изделия»</p>	4	<p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.</p> <p>Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.</p> <p>Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.</p> <p>Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий</p>	1,2,3,4,5,6,7,8
		<p>Понятие о моделировании одежды. Практическая работа № 9 «Моделирование выкройки выбранного изделия». Приёмы изготовления выкроек.</p> <p>Практическая работа № 10 «Подготовка выкройки к раскрою»</p>	2	<p>Выполнять эскиз проектного изделия.</p> <p>Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины.</p> <p>Изучать приёмы моделирования отрезной плечевой одежды.</p> <p>Моделировать проектное швейное изделие.</p> <p>Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою.</p> <p>Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства</p>	1,2,4,5,6,7,8
		<p>Устройство машинной иглы. Практическая работа № 11 «Устранение дефектов машинной строчки».</p> <p>Приспособления к швейным машинам.</p> <p>Практическая работа № 12 «Применение приспособлений к швейной машине»</p>	2	<p>Изучать устройство машинной иглы.</p> <p>Выполнять замену машинной иглы.</p> <p>Определять вид дефекта строчки по её виду.</p> <p>Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки.</p> <p>Подготавливать швейную машину к работе.</p> <p>Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки.</p> <p>Овладевать безопасными приёмами работы на швейной машине.</p>	1,2,3,4,5,6

				Находить и предъявлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц	
		<p>Раскрой плечевой одежды. Практическая работа № 13 «Раскрой швейного изделия».</p> <p>Технология дублирования деталей. Практическая работа № 14 «Дублирование деталей клеевой прокладкой».</p> <p>Ручные швейные работы. Практическая работа № 15 «Изготовление образцов ручных швов»,</p> <p>Основные машинные операции. Практическая работа № 16 «Изготовление образцов машинных швов».</p> <p>Классификация машинных швов.</p> <p>Практическая работа № 17 «Обработка мелких деталей». Подготовка и проведение примерки.</p> <p>Практическая работа № 18 «Подготовка изделия к примерке». Практическая работа № 19 «Проведение примерки швейного изделия».</p> <p>Последовательность изготовления плечевой</p>	16	<p>Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки.</p> <p>Выполнять правила безопасной работы утюгом.</p> <p>Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков;</p> <p>примётывание;</p> <p>вымётывание.</p> <p>Изготавливать образцы машинных работ.</p> <p>Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. Обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом.</p> <p>Выполнять подготовку к примерке. Проводить примерку. Устранять дефекты после примерки.</p> <p>Обрабатывать изделие по индивидуальному плану.</p> <p>Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать</p>	1,2,3,6.7, 8

		<p>одежды. Практическая работа № 20 «Обработка среднего шва спинки». Обработка швов и срезов рукавов. Практическая работа № 21 «Обработка плечевых и нижних срезов рукавов».</p> <p>Технология обработки срезов подкройной обтачкой. Практическая работа № 22 «Обработка горловины и застёжки швейного изделия».</p> <p>Технология обработки боковых срезов.</p> <p>Практическая работа № 23 «Обработка боковых срезов и отрезного изделия». Технология обработки нижнего среза изделия. Практическая работа № 24 «Обработка нижнего среза изделия».</p> <p>Окончательная обработка изделия. Практическая работа № 25 «Окончательная отделка изделия»</p>		<p>ошибки.</p> <p>Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий, одежды.</p> <p>Овладевать безопасными приёмами труда.</p> <p>Знакомиться с профессией закройщик</p>	
Хвложественные ремёсла	11	<p>Материалы и инструменты для вязания. Основные виды петель при вязании крючком. Вязание полотна. Практическая работа № 31 «Вывязывание полотна». Вязание по кругу. Практическая работа № 32 «Выполнение вязания по кругу»</p>	4	<p>Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и предъявлять информацию об истории вязания</p>	1,2,3,4,5,6,8



		<p>Вязание спицами узоров. Кромочные, лицевые и изнаночные петли. Вязание полотна. Практическая работа № 33 «Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями» Вязание цветных узоров. Практическая работа № 34 «Разработка схемы жаккардового узора на ПК». Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.</p>	7	<p>Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Находить и предъявлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. Создавать схемы для вязания с помощью ПК</p>	1,2,3,4,7,8
Технологии творческой и опытнической деятельности	21	<p>Творческий проект «Растение в интерьере жилого дома». Составные части проекта. Практическая работа № 3 «Паспорт растения в интерьере жилого дома». Аналитический этап проекта, защита. Творческий проект «Наряд для семейного обеда». Практическая работа № 4 «Определение целей и задач проекта». Поисковый этап. Практическая работа № 26 «Исследование и выбор лучшей идеи». Технологический этап. Практическая работа № 27 «Расчёт себестоимости изготовления изделия». Составление проекта. Практическая работа № 28 «Изготовление изделия». Аналитический этап. Практическая работа № 29 «Испытание изделия. Анализ». Защита творческого проекта. Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами» Практическая работа № 30 «Определение целей и задач проекта».</p>	21	<p>Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект</p>	1,4,5,6,7,8

	<p>Поисковый этап.          Практическая работа № 35 «Исследование и выбор лучшей идеи».</p> <p>Технологический этап.          Практическая работа № 36 «Расчёт себестоимости изготовления изделия».</p> <p>Составление проекта.          Практическая работа № 37 «Изготовление изделия» Аналитический этап. Практическая работа № 38 «Испытание изделия. Анализ» Защита творческого проекта.</p> <p>Творческий проект «Приготовление воскресного семейного обеда» Реализация проекта. Практическая работа № 40 «Выполнение проекта» Оформление портфолио. Составление презентации.</p> <p>Практическая работа № 41 «Составление электронной презентации».</p> <p>Составление доклада.          Защита творческого проекта.</p>			
--	--	--	--	--

## 7 класс

Разделы	Кол час	Темы	Кол час	Основные виды деятельности обучающихся (на уровне универсальных учебных действий)	Основные направления воспитательной деятельности
Вводное занятие	1	Вводное занятие. Содержание предмета Правила безопасности труда.	1	Знакомиться с содержанием предмета технологии ведения дома, правилами безопасности труда.	1,2,3,4,5
Технологии домашнего хозяйства	3	Освещение жилого помещения. Практическая работа №1 Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Предметы искусства и коллекции в интерьере.	2	Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». Знакомиться с понятием «умный дом». Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения Знакомиться с профессией дизайнер.	1,2,3,4,5,6,7
		Гигиена жилища. Подбор моющих средств для уборки помещения. Практическая работа №2. Генеральная уборка кабинета технологии (квартиры).	1	Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Находить и предъявлять информацию о пищевых веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений.	3,4,5,6,7,8
Электротехника		Бытовые электроприборы. Практическая работа №3 Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и	1	Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и представлять информацию о видах и функциях	1,2

		доходов семьи.		климатических приборов. Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи	
Создание изделий из текстильных материалов	22	Классификация текстильных волокон животного происхождения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей Практическая работа №5 «Определение сырьевого состава тканей»	2	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Оформлять результаты исследований. Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и представлять информацию о шёлкоткачестве. Оформлять результаты исследований	1,2,3,4,5,6
		Виды поясной одежды. Практическая работа №6 «Снятие мерок для построения чертежа швейного изделия». Построение чертежа основы прямой юбки. Практическая работа №7 «Построение чертежа основы прямой юбки». Построение чертежа основы прямой юбки в натуральную величину Практическая работа №8 Построение чертежа в натуральную величину	3	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж прямой юбки. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды	1,5,6.7,8
		Моделирование поясной одежды. Практическая работа №9 Построение чертежа юбки с расширением к низу. Подготовка выкройки к раскрою. Практическая работа №10 Моделирование и подготовка выкройки к раскрою. Получение готовых выкроек. Практическая работа №11 Получение выкройки швейного	3	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу. Изучать приёмы моделирования юбки со складками. Моделировать проектное швейное изделие. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою.	1,2

		изделия их журнала мод.		Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. Находить и представлять информацию о выкройках	
		Швейная машина. Практическая работа №12 Уход за швейной машиной: чистка и смазка. Приспособления для швейной машины.	2	Выполнять чистку и смазку швейной машины Находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего поколения	1,2,3
		Технология изготовления поясного изделия Подготовка ткани к раскрою. Практическая работа №13 Раскладка выкроек на ткани. Правила и критерии качества раскроя Практическая работа №14. Раскрой юбки. Технология ручных работ Практическая работа №15 Изготовление образцов ручных швов. Изготовление образцов ручных работ. Практическая работа №16 Изготовление образца потайного шва. Изготовление образцов машинных работ Практическая работа №17 Изготовление образцов машинных швов. Технология обработки поясного изделия Практическая работа №18 Обработка среднего шва юбки с застежкой – молния. Технология обработки складок. Практическая работа №19 Обработка складок. Подготовка и проведения примерки юбки. Практическая работа №20 Примерка поясного изделия. Технология обработки	12	Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия. Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками. Изготавливать образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытым срезом и с открытым срезом. Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию о	1,2,3,4

		<p>выточек и боковых срезов Практическая работа № 21 Обработка выточек и боковых срезов.</p> <p>Обработка верхнего среза юбки прямым притачным поясом.</p> <p>Практическая работа №22 Обработка пояса юбки.</p> <p>Обработка нижнего среза изделия.</p> <p>Практическая работа №23 Подшивание низа юбки потайными стежками.</p> <p>Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.</p> <p>Практическая работа №24 Влажно-тепловая обработка изделия.</p>		<p>промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки</p>	
Кулинария	8	<p>Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов.</p>	2	<p>Знать, как определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами, срок годности молочных продуктов.</p> <p>Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд.</p> <p>Знать, как сервировать стол. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции.</p> <p>Находить и представлять информацию о кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе проживания</p>	1,2,3,4,5
		<p>Виды блюд из жидкого теста. Технология приготовления жидкого теста и блюд из него.</p>	2	<p>Знать, как определять качество меда органолептическими и лабораторными методами, дегустировать и определять качество готового блюда.</p> <p>Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся</p>	1,4,5,6,7,8

				выпечкой блинов.	
		Виды теста и выпечки	1	<p>Уметь подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий.</p> <p>Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Знать, как сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки. Знакомиться с профессией кондитер.</p>	1,2,3,6,7,8
		Сладости, десерты, напитки.	1	<p>Знать, как подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков.</p> <p>Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Знакомиться с профессией кондитер сахаристых изделий.</p> <p>Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления. Знать, как подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола.</p>	1,2,3,4,5,6

		<p>Меню сладкого стола. Практическая работа №26 Разработка меню. Правила поведения за столом. Практическая работа № 27 Сервировка сладкого стола. Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.</p>	2	<p>Знать, как подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола. Знать, как выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления. Разрабатывать пригласительный билет на праздник с помощью ПК.</p>	1,2,3,4,5,6,7,8
Художественные ремёсла	13	<p>Виды батика. Технологии горячего батика. Технология холодного батика. Практическая работа № 29 Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.</p>	2	<p>Изучать материалы и инструменты для росписи тканей. Подготавливать ткань к росписи. Создавать эскиз росписи по ткани. Выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика. Знакомиться с профессией художник росписи по ткани. Находить и представлять информацию об истории возникновения техники батик в различных странах</p>	1,2,3,5,6,7,8
		<p>Материалы и оборудование для вышивки. Технология выполнения ручных стежков. Практическая работа № 30 Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными стежками. Техника вышивания швом «крест». Практическая работа № 31 Выполнение образцов швов крестообразными и косыми стежками. Использование ПК в вышивке крестом. Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Атласная гладь. Практическая работа №32 Выполнение образцов вышивки гладью (атласной.)</p>	11	<p>Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками; швом крест; атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо, атласными лентами. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК. Знакомиться с профессией вышивальщица. Находить и представлять информацию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом</p>	1,2,3,4,5,6,7,8



<p>Технологии творческой и опытнической деятельности</p>	<p>20</p>	<p>Творческий проект «Умный дом» Поисковый этап. Творческий проект «Умный дом». Технологический этап. Оформление. Творческий проект «Умный дом». Аналитический этап и его защита. Практическая работа №4 Анализ выполненной работы. Творческий проект «Наряд для праздника» Поисковый этап. Технологический этап. Творческий проект «Наряд для праздника». Аналитический этап и его защита. Практическая работа №25 Контроль готового изделия. Анализ выполненной работы. Творческий проект «Праздничный сладкий стол». Поисковый этап. Технологический этап. Оформление. Аналитический этап. Практическая работа № 28 Анализ выполненной работы.</p>	<p>20</p>	<p>Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект.</p>	<p>1,2,3,4,5,6 .7</p>
--	-----------	---	-----------	---	---------------------------

## 8 класс

Разделы	Кол час	Темы	Кол час	Основные виды деятельности обучающихся (на уровне универсальных учебных действий)	Основные направления воспитательной деятельности
Семейная экономика	6	Способы выявления потребностей семьи. Практическая работа № 1 «Оценка источников доходов семьи». Технология построения семейного бюджета. Практическая работа № 2 «Анализ потребностей членов семьи». Технология совершения покупок. Практическая работа № 3 «Планирование расходов семьи». Способы защиты прав потребителей. Практическая работа № 4 «Анализ качества и потребительских свойств товаров». Технология ведения бизнеса. Практическая работа № 5 «Выбор способа совершения покупки». Предпринимательская деятельность.	6	Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализировать потребности членов семьи. Планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её состава. Анализировать качество и потребительские свойства товаров. Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность	1,2,3,4,5,6 .7,8
Современное производство и профессиональное самоопределение	4	Основные составляющие производства. Практическая работа № 6 «Ознакомление с деятельностью производственного предприятия». Понятие о профессии, специальности. Практическая работа № 7 «Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда»	2	Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Профессиональное самоопределение	1,2,3,4,5,6 .7,8
		Профессиональное образование. Практическая работа № 8 «Ознакомление и анализ профессий». Внутренний	2	Знакомиться по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми	1,2,3,4,5,6 .7,8

		мир человека и профессиональное самоопределение. Практическая работа № 9 «Поиск информации и диагностика»		профессиями. Анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда. Искать информацию в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Проводить диагностику склонностей и качеств личности. Строить планы профессионального образования и трудоустройства. Профессиональное самоопределение	
Технологии домашнего хозяйства	4	Характеристика основных элементов систем в доме. Практическая работа № 10 «Ознакомление с вентиляцией в помещении». Системы фильтрации воды. Практическая работа № 11 «Изучение конструкции водопроводных смесителей»	2	Знакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Ознакомиться с системой фильтрации воды. Определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома.	1,2,3,4,5,6 .7,8
		Работа счётчика расхода воды. Практическая работа № 12 «Ознакомление со схемами системы водоснабжения и канализации». Экологические проблемы. Практическая работа № 13 «Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды»	2	Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц	1,2,3,4,5,6 .7,8
Электротехника	9	Электронагревательные приборы. Эксплуатация электронагревательных приборов. Практическая работа № 14 «Изучение способов защиты приборов от скачков напряжения». Преимущества и недостатки. Пути экономии электричества. Назначение. Назначение. Назначение. Назначение. отопительных электроприборов.	5	Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Изучать устройство и принцип действия электрического фена для сушки волос. Изучать способы защиты электронных приборов	1,2,3,4,5,6 .7,8

				от скачков напряжения.	
		Виды источников тока. Условные графические изображения. Практическая работа № 15 «Чтение простой электрической цепи»	2	Ознакомиться с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования.	
		Схема квартирной электропроводки. Практическая работа № 16 «Изучение схем квартирной электропроводки». Устройство и принцип работы. Практическая работа № 17 «Определение расхода и стоимости электроэнергии»	2	Знакомиться со схемой квартирной электропроводки. Определять расход и стоимость электроэнергии за месяц. Знакомиться с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики	1,2,3,4,5,6 .7,8
Технологии творческой и опытнической деятельности	11	Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Практическая работа №18 «Обоснование темы творческого проекта. Последовательность проектирования. Практическая работа №19 «Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных». Банк идей. Практическая работа №20 «Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта, подготовка необходимой документации». Последовательность проектирования. Практическая работа №21 «Реализация проекта». Реализация проекта. Практическая работа №22	11	Обосновывать тему творческого проекта. Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных. Разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию и презентацию с помощью ПК. Выполнять проект и анализировать результаты работы. Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта	1,2,3,4,5,6 .7,8

		«Реализация проекта». Оформление пояснительной записки. Практическая работа №23 «Выполнение проекта и анализ результатов работы». Оценка проекта. Практическая работа №24 «Презентация проекта». Защита проекта. Составление портфолио. Разработка электронной презентации для защиты комплексного проекта. Защита комплексного проекта.			
--	--	---	--	--	--

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания методического  
 объединения учителей технологии и  
 предметов эстетического цикла  
 МБОУ СОШ № 50 МО г. Краснодар  
 от 31.08.21 г. № 1  
 \_\_\_\_\_ /Лазутина Л.Г./

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УВР  
 \_\_\_\_\_ /Тимофеева Е. Г. /  
 \_\_\_\_\_ 31.08.21 г.