РАССМОТРЕНО: на педагогическом совете протокол № 1 от 31 августа 2018 г.



Приложение

к основной общеобразовательной программе основного общего образования Муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Чатлыковская средняя общеобразовательная школа»

Рабочая программа

По предмету «Технология»

Уровень общего образования: основное общее образование

Класс 5-8

Составитель: Цветкова М.В. первая квалификационная категория

Пояснительная записка

Технология — это наука о преобразовании и использовании материи, энергии и информации в интересах и по плану человека. Она включает изучение методов и средств преобразования и использования указанных объектов. В школе учебный предмет «Технология» — интегративная образовательная область, синтезирующая научные знания из математики, физики, химии и биологии и показывающая их использование в промышленности, энергетике, связи, сельском хозяйстве, транспорте и других направлениях деятельности человека.

Таким образом, предметная область «Технология» позволяет формировать у обучающихся ресурс практических умений и опыта, необходимых для разумной организации собственной жизни, создает условия для развития инициативности, изобретательности, гибкости мышления.

Программа разработана на основе Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации», Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, Образовательной программы основного общего образования МКОУ «Чатлыковская СОШ»

Цели программы

Основными целями изучения учебного предмета «Технология» в системе основного общего образования являются:

- формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектноисследовательской деятельности;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;
- профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

Задачи курса

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

Общая характеристика учебного предмета

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Независимо от вида изучаемых технологий содержанием программы предусматривается освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

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

Место предмета в учебном плане

На изучение предмета отводится в 5 классе - 2 часа в неделю (70 часов за учебный год), в 6 классе - 2 часа в неделю (70 часов за учебный год), в 7 классе - 2 часа в неделю (70 часов за учебный год), в 8 классе - 1 час в неделю (35 часов за учебный год). Итого предусматривается на изучение предмета «Технология» при получении основного общего образования - 245 часов.

Учебно-методический комплект

- 1. Технология. Технологии ведения дома. 5 класс: учебник для уч-ся общеобразовательных учреждений, Н. В. Синица, В. Д. Симоненко.-М.: Вентана-Граф, 2014.
- 2. Технология. Технологии ведения дома: 6 класс: учебник для уч-ся общеобразовательных учреждений. Н. В. Синица, В. Д. Симоненко.- М.: Вентана-Граф, 2014.
- 3. Технология. Технологии ведения дома. 7 класс. учебник для уч-ся общеобразовательных учреждений/ Синица Н.В., Симоненко В.Д. .- М.: Вентана-Граф, 2014.
- 4. Технология. 8 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций /Симоненко В.Д., Электов А.А., Гончаров Б.А. и др. .- М.: Вентана-Граф, 2018.

Планируемые результаты освоения предмета

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

<u>Личностные результаты.</u>

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности; самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;

- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам; развитие эстетического сознания через освоение декоративно-прикладного наследия народов Уральского региона, России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.
- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

Метапредметные результаты.

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
 - поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов; 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;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ);
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей;
- планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива.
 - целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
- самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия);
 - саморегуляция.

Предметные результаты.

В познавательной сфере:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологический процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материальноэнергетических ресурсов;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решение творческих задач, моделирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использование контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчет себестоимости продукта; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности.в эстетической сфере:
- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественноприкладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
 - рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
- участие в оформлении класса и школы; озеленение пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт.

В коммуникативной сфере:

• практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учетом позиции другого и уметь согласовывать свои

действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёров, выбирать адекватные стратегии коммуникации;

- сравнение различных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
- адекватное использование речевых средств для решения коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта или услуги.

В физиолого-психологической сфере:

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

Критерии и нормы оценивания

Способы оценки деятельности обучающихся на уроке технологии

Устный контроль включает методы индивидуального опроса, фронтального опроса, устных зачетов. Письменный контроль предполагает письменные контрольные, письменные зачеты. При оценке проекта учитывается целесообразность, сложность и качество выполнения изделия, кроме того — полноту пояснительной записки, аккуратность выполнения схем, чертежей, уровень самостоятельности, степень владения материалом при защите. При проверке знаний используется такая форма контроля, как тестирование.

Нормы оценивания при выполнении тестов, контрольных работ

- «5» ставится, если выполнено 90 100 % работы;
- «4» ставится, если выполнено70 89 % работы;
- «3» ставится, если выполнено 30 69 % работы;
- «2» ставится, если выполненодо 30 % работы.

Нормы оценивания устных ответов

- «5» ставится, если обучающийся полностью усвоил учебный материал, может изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.
- «4» ставится, если обучающийся в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки в его изложении, подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.
- «3» ставится, если обучающийся не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки в его изложении своими словами, затрудняется подтвердит ответ конкретным примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы.
- «2» ставится, если обучающийся полностью не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может привести конкретные примеры, не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

Нормы оценивания практической работы Организация труда

• «5» ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технологической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд и соблюдался план работы, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила ТБ, отношение к труду добросовестное, к инструментам — бережное, экономное.

- «4» ставится, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправились самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила ТБ.
- «З» ставится, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, правил ТБ.
- «2» ставится, если самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, ТБ, которые повторялись после замечаний учителя.

Приемы труда

- «5» ставится, если все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил ТБ, установленных для данного вида работ.
- «4» ставится, если приемы труда выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было нарушений правил ТБ.
- «З» ставится, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечаний учителя, допущены незначительные нарушения правил ТБ.
- «2» ставится, если неправильно выполнялись многие работы, ошибки повторялись после замечания учителя, неправильные действия привели к травме или поломке инструмента (оборудования).

Качество изделия (работы)

- «5» ставится, если изделие или другая работа выполнены с учетом установленных требований.
- «4» ставится, если изделие выполнено с незначительными отклонениями от заданных требований.
- «З» ставится, если изделие выполнено со значительными нарушениями заданных требований.
- «2» ставится, если изделие выполнено с грубыми нарушениями заданных требований или допущен брак.

Нормы оценивания творческих проектов

- «5» ставится, если требования к пояснительной записке полностью соблюдены. Она объеме, аккуратно. составлена полном четко, Изделие выполнено технически грамотно с соблюдением стандартов, соответствует предъявляемым нему эстетическим требованиям. Если это изделие декоративно-прикладного творчества, то тема работы должна быть интересна, в нее необходимо внести свою индивидуальность, свое творческое начало. Работа планировалась учащимися самостоятельно, решались задачи творческого характера с элементами новизны. Работа имеет высокую экономическую оценку, возможность широкого применения. Работу или полученные результаты исследования можно использовать как пособие на уроках технологии или на других уроках.
- «4» ставится, если пояснительная записка имеет небольшие отклонения от рекомендаций. Изделие выполнено технически грамотно с соблюдением стандартов, соответствует предъявляемым нему эстетическим требованиям. К Если это изделие декоративно-прикладного творчества, то оно выполнено аккуратно, добротно, содержит себе исключительной новизны. но не Работа планировалась с несущественной помощью учителя, у учащегося наблюдается неустойчивое стремление решать задачи творческого характера. Проект имеет хорошую экономическую оценку, возможность индивидуального применения.
- «З» ставится, если пояснительная записка выполнена с отклонениями от требований, не очень аккуратно. Есть замечания по выполнению изделия в плане его эстетического содержания, несоблюдения технологии изготовления, материала, формы. Планирование работы с помощью учителя, ситуационный (неустойчивый) интерес ученика к технике.

• *Более низкая оценка за проект* не выставляется. Он подлежит переделке или доработке.

Содержание учебного предмета

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

В данной программе *с 5 по 7 класс «Технологии ведения дома» (девочки)* базовыми являются разделы: «Интерьер жилого дома», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла», «Технологии творческой и опытнической деятельности».

В 8 классе (для учащихся общеобразовательной организации) базовыми являются разделы: «Бюджет семьи», «Технологии домашнего хозяйства», «Электротехника», «Современное производство и профессиональное самоопределение», «Технологии творческой и опытнической деятельности».

Программа так же предусматривает раздел «Сельскохозяйственный труд», что является необходимым условием подготовки учащихся к жизни проживающих в сельской местности.

Каждый из разделов предусматривает использование общепедагогических принципов: связь теории с практикой, научность, сознательность и активность усвоения знаний, а значит, достижение дидактической цели, которую надо понять и осознать.

5 класс

Раздел «Интерьер жилого дома»

Интерьер кухни и столовой.

- Теоретические сведения. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приема пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.
- *Лабораторно-практические и практические работы*. Разработка плана размещения оборудования кухне-столовой. Проектирование кухни с помощью ПК. <u>Бытовые электроприборы</u>
- *Теоретические сведения*. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ).
- Лабораторно-практическая работа. Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне.

Раздел « Кулинария»

Санитария и гигиена

• Теоретические сведения. Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качеств и предупреждения пищевых отравлений. Правила мытья посуды. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

• *Лабораторно-практическая работ*а. Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

Здоровое питание

• *Теоретические сведения*. Понятие о здоровом питании, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; общие сведения о питательных веществах. Пищевая пирамида. Режим питания. Правила хранения продуктов в холодильнике.

• Лабораторно-практическая работа. Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания. Составление меню из малокалорийных продуктов.

Бутерброды и горячие напитки

• Теоретические сведения. Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорта чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания. Сорта кофе и какао. Устройство для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао. Требования к качеству готовых напитков.

• Лабораторно-практическая работа. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Блюда из овощей и фруктов

• *Теоретические сведения*. Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах полезных веществ, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Влияние её на качество и сохранность продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Методы определения качества овощей и фруктов.

Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения. Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов. Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов варки овощей. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

• Лабораторно-практическая работа. Приготовление фруктового салата. Приготовление винегрета.

Блюда из яиц

- Теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд.
- *Лабораторно-практическая работ*а. Приготовление блюда из яиц. Сервировка стола к завтраку
- *Теоретические сведения*. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита. Приглашения и поздравительные открытки.
 - Лабораторно-практическая работа.. Оформление стола к завтраку.

Раздел « Создание изделий из текстильных материалов»

Свойства текстильных материалов

• Теоретические сведения. Современное прядильное производство, ткацкое производство. Пряжа (нити). Долевая нить (основа), поперечная нить (уток). Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое, атласное. Раппорт. Отделочное производство. Отбеливание. Крашение: гладкокрашенная, набивная ткань. Классификация текстильных волокон. Способы получения натуральных и искусственных волокон растительного происхождения. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и

свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства и ткач.

- *Лабораторно-практическая работа*. Определение направления долевой нити в ткани. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.
- Конструирование швейных изделий.
- Теоретические сведения. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкройки фартука. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы.
- *Практическая работа:* Определение размеров и снятие мерок. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.

Швейная машина

- Теоретические сведения. Классификация машин швейного производства. Характеристика и области применения современных швейных и вышивальных машин с программным управлением. Бытовая швейная машина, её технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Челночное устройство универсальной швейной машины.
- Лабораторно-практическая работа. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Приемы работы на швейной машине. Устранение неполадок в работе швейной машины. Изготовление образцов машиных работ.

Технология изготовления швейных изделий.

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

Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: портновскими булавками и мелом, прямыми стежками.

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).

Требования к выполнению машинных работ. 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).

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

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

• Лабораторно-практическая работа. Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных работ. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Определение качества готового изделия.

Раздел «Художественные ремесла»

Декоративно прикладное искусство.

- Теоретические сведения. Понятие «декоративно-прикладное искусство» (ДПИ). Традиционные и современные виды ДПИ России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев России, своего края, области, села. Приемы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник ДПИ и народных промыслов.
- Лабораторно-практические и практические работы. Экскурсия в краеведческий, сельский музей. Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов ДПИ.
- Теоретические сведения. Понятие композиции. Правила, приемы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и ассиметрия. Фактура, кестура т колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приемы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, теплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.
- Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

Раздел «Сельскохозяйственный труд»

Растениеводство

- Теоретические сведения. Понятие о почве, почвоведении, земледелии. Почва как особое природное тело и экологическая среда. Характеристика почв. Влияние продолжительности освещения на рост и развитие культурных растений. Выбор способа обработки почвы и необходимых ручных орудий. Обработка почвы с помощью сельскохозяйственной техники. Виды удобрений. Мелиорация сельскохозяйственных угодий.
- Лабораторно-практические и практические работы. Иметь представление о растениеводстве, о почве, почвоведении, земледелии. Уметь давать характеристику почв. Животноводство
- *Теоретические сведения*. Основные направления животноводства. Профессии в животноводстве. Промышленное птицеводство. Проведение простых ветеринарнопрофилактических мероприятий. Оборудование для механизации технологических процессов птицеводства. Получение продукции птицеводства. Характеристика технологического цикла производства продукции птицеводства.
- *Лабораторно-практические и практические работы*. Выполнение электронной презентации «Птицы на подворье».

<u>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»</u> Исследовательская и созидательная деятельность

• Теоретические сведения. Понятие 0 творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составление части готового 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 (основной) этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчет затрат на изготовление. Аналитический (заключительный) 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 «Технологии обработки конструкционных материалов».
- -Составление портфолио и разработка электронной презентации.
- -Презентация и защита творческого проекта.
- *Варианты творческих проектов:* «Планирование кухни-столовой», «Приготовление воскресного завтрака», «Столовое белье», «Фартук для кулинарных работ», «Лоскутная мозаика» и др.

Раздел «Технология домашнего хозяйства»

Интерьер жилого дома.

- Теоретические сведения. Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.
- Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон.

Комнатные растения в интерьере

- Теоретические сведения. Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приёмы размещения комнатных растений в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум. Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растений: растения. Разновидности комнатных 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.
- *Лабораторно-практические и практические работы*. Перевалка (пересадка) комнатных растений. Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

<u>Раздел «Кулинария»</u>

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

- Теоретические сведения. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы.
- •Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

• Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюд из морепродуктов.

Блюда из мяса

- Теоретические сведения. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. 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.
- *Лабораторно-практические и практические работы*. Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов. Приготовление блюда из мяса.

Блюда из птицы

- Теоретические сведения. Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.
- •*Лабораторно-практические и практические работы*. Приготовление блюда из птицы.

Заправочные супы

- *Теоретические сведения*. Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.
- \bullet Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление заправочного супа.

Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду

- *Теоретические сведения*. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.
- *Лабораторно-практические и практические работы*. Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Свойства текстильных материалов

- *Теоретические сведения*. Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.
- *Лабораторно-практические и практические работы*. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Конструирование швейных изделий

- Теоретические сведения. Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.
- Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).

Моделирование швейных изделий

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

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Швейная машина

- Теоретические сведения. Устройство машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины. Подготовка выкройки к раскрою.
- Лабораторно-практические и практические работы. Устранение дефектов машинной строчки. Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы.

Технология изготовления швейных изделий

• Теоретические сведения. Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с иголками 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 вывернутых краёв вымётывание. И 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 (стачной взаутюжку и стачной вразутюжку). 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 нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка боковых швов. Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструктор.

• Лабораторно-практические и практические работы. Раскрой швейного изделия. Дублирование деталей клеевой прокладкой. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка мелких деталей проектного изделия. Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия. Обработка нижних срезов рукавов; горловины проектного изделия; нижнего среза изделия. Окончательная обработка изделия

Раздел «Художественные ремёсла»

Вязание крючком

• *Теоретические сведения*. Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и

толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

• Лабораторно-практические и практические работы. Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами. Выполнение плотного вязания по кругу.

Вязание спицами

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

<u>Раздел «Сельскохозяйственный труд»</u>

Растениеводство

- *Теоретические сведения*. Цветоводство отрасль растениеводства. Характеристика однолетних, двулетних и многолетних декоративных растений. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник
- Лабораторно-практические и практические работы. Выращивание рассады садовых цветов

Животноводство

- *Теоретические сведения*. Кролиководство и звероводство как отрасль животноводства. Ветеринарно-профилактические мероприятия, ведение простого зоотехнического учета.
- *Лабораторно-практические и практические работы*. Выполнение электронной презентации «Системы содержания кроликов».

<u>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»</u> Исследовательская и созидательная деятельность

- Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.
- *Практические работы*. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства»».
 - -Творческий проект по разделу «Кулинария».
 - -Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».
 - -Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».
 - -Составление портфолио и разработка электронной презентации.
 - -Презентация и защита творческого проекта.
- *Варианты творческих проектов*: «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Приготовление воскресного семейного обеда», «Наряд для семейного обеда», «Вяжем аксессуары крючком или спицами», «Любимая вязаная игрушка» и др.

7 класс

Раздел «Интерьер жилого дома»

Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере

• *Теоретические сведения*. Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки. Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые,

тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

• *Лабораторно-практические и практические работ*. Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Гигиена жилища

- *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.
- Лабораторно-практические и практические работы. Генеральная уборка кабинета технологии. Подбор моющих средств для уборки помещения. Бытовые электроприборы
- Теоретические сведения. Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Понятие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата (климатические приборы): кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.
- Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

Раздел «Кулинария»

Блюда из молока и кисломолочных продуктов

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

Изделия из жидкого теста

- Теоретические сведения. Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.
- Лабораторно-практические и практические работы. Определение качества мёда. Приготовление изделий из жидкого теста.

Виды теста и выпечки

- Теоретические сведения. Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.
- Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление изделий из пресного слоёного или песочного теста.

Сладости, десерты, напитки

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

Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет

- *Теоретические сведения*. Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.
- *Лабораторно-практические и практические работа*. Разработка меню. Приготовление блюд для праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Свойства текстильных материалов

- *Теоретические сведения*. Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.
- Лабораторно-практические и практические работы. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Конструирование швейных изделий

- *Теоретические сведения*. Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.
- Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

Моделирование швейных изделий

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

Швейная машина

- *Теоретические сведения*. Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза.
- Лабораторно-практические и практические работы. Уход за швейной машиной: чистка и смазка.Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине.

Технология изготовления швейных изделий

• Теоретические сведения. Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью

лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и байтовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

• Лабораторно-практические и практические работа. Раскрой проектного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией. Обработка складок. Подготовка и проведение примерки поясного изделия. Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза. Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы. Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

Раздел «Художественные ремёсла»

Ручная роспись тканей

- Теоретические сведения. Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани.
- Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

Вышивание

- Теоретические сведения. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом. Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.
- Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками.Выполнение образца вышивки в технике крест.Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо.Выполнение образца вышивки атласными лентами.

Раздел «Сельскохозяйственный труд»

<u>Растениеводство</u>

- Теоретические сведения. Получение семян культурных растений. Подготовка семян к посеву. Виды защищенного грунта. Пикировка и уход за рассадой. Использование нетоксичных средств защиты растений от болезней и вредителей. Выбор способов хранение урожая. Подготовка хранилищ для закладки урожая.
- Лабораторно-практические и практические работы. Выращивание рассады овощных культур.

Животноводство

- *Теоретические сведения*. Свиноводство отрасль животноводства. Породы свиней. Животноводческие комплексы и подворье. Уход, подготовка кормов. Правила вскармливания. Получение животноводческой продукции.
- *Лабораторно-практические и практические работы*. Выполнение электронной презентации «Эти удивительные свиньи».

<u>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»</u>

- Исследовательская и созидательная деятельности
- Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников.
- *Практические работы*. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».
 - -Творческий проект по разделу «Кулинария».
 - -Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».
 - -Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».
 - -Составление портфолио и разработка электронной презентации.
 - -Презентация и защита творческого проекта.
- Варианты творческих проектов: «Умный дом», «Комплект светильников для моей комнаты», «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки», «Праздничный наряд», «Юбка-килт», «Подарок своими руками», «Атласные ленточки» и др.

8 класс

Раздел «Семейная экономика»

Бюджет семьи

- *Теоретические сведения*. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Расходы на питание. Предпринимательство. Маркетинг. Торговые символы, Накопления, сбережения, кредиты. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита.
- *Практические работы* Составление семейного бюджета. Оптимизация доходов и расходов. Составление меню. Расчет дохода по вкладам, ценным бумагам. Реклама товара. Определение по штрих-коду подлинности товара. Анализ покупок. Предпринимательство в семье.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Экология жилища

- *Теоретические сведения*. Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища.
- Лабораторно-практические и практические работы. Ознакомление с приточновытяжной естественной вентиляцией в помещении. Ознакомление с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде). Изучение конструкции водопроводных смесителей. Водоснабжение и канализация в доме
- Теоретические сведения. Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Экологические проблемы, связанные с их утилизацией.
- Лаборно-практические и практические работы. Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.

Раздел «Электротехника»

Бытовые электроприборы

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

пользования бытовыми электроприборами. Отопительные электроприборы. Назначение, устройство, правила эксплуатации рефлектора, воздухонагревателя, масляного обогревателя (радиатора). Экономия электроэнергии при 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 приборов от скачков напряжения.

• Лабораторно-практические и практические работы. Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Изучение устройства и принципа действия стиральной машины-автомата, электрического фена для сушки волос. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

Электромонтажные и сборочные технологии

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

Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Приёмы монтажа и соединений установочных проводов и установочных изделий.

Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

- Лабораторно-практические и практические работы. Чтение простой электрической схемы. Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Электромонтажные работы: ознакомление с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнение упражнений по механическому оконцеванию, соединению и ответвлению проводов.
- Электротехнические устройства с элементами автоматики
- Теоретические сведения. Принципы работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей. Схема квартирной электропроводки. Подключение бытовых приёмников электрической энергии. Работа счётчика электрической энергии. Способы определения расхода и стоимости электрической энергии. Возможность одновременного включения нескольких бытовых приборов в сеть с учётом их мощности. Пути экономии электрической энергии. Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.
- Лабораторно-практические и практические работы. Изучение схем квартирной электропроводки. Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц. Изучение устройства и принципа работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

<u>Раздел «Современное производство и профессиональное образование»</u> Сферы производства и разделение труда

- Теоретические сведения Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Разделение труда. Влияние техники и технологий на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Оплата труда. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.
- *Практические работы* Анализ структуры предприятия. Анализ профессионального деленияработников предприятия. Расчет заработной платы

Профессиональное образование и профессиональная карьера

- *Теоретические сведения* Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные качества личности и их диагностика. Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.
- Практические работы. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Диагностика склонностей и качеств личности.

Раздел «Сельскохозяйственный труд»

Растениеводство

- *Теоретические сведения*. Полеводство, плодоводство отрасли растениеводства. Характеристика культур. Получение продукции.
- Лабораторно-практические и практические работы. Анализ рынка сбыта сельскохозяйственной продукции.

Животноводство

- *Теоретические сведения*. Скотоводство ведущая отрасль животноводства. Породы крупного и мелкого скота. Биологические особенности. Кормление и выращивание сельскохозяйственных животных.
- *Лабораторно-практические и практические работы*. Выполнение электронной презентации «Породы крупного и мелкого скота».

<u>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»</u> Исследовательская и созидательная деятельность

- Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 8 классе. Составные части годового творческого проекта восьмиклассников.
- *Практические работы*. Темы творческих проектов по согласованию с обучающимися.

Тематическое планирование

$N_{\underline{0}}$	Тема урока	Кол-во	
п/п		часов	
	Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (вводная часть)		
1.	Вводный инструктаж по технике безопасности. Творческий проект. Этапы выполнения творческого проекта	1	
	Раздел «Интерьер жилого дома»(3 ч.)		
2-3	Интерьер и планировка кухни-столовой.	2	
4	Бытовые электроприборы на кухне	1	
	Раздел «Кулинария» (18 ч.)		
5-6	Санитария и гигиена кухне.	2	
7-8	Здоровое питание.	2	
9-10	Технология приготовления бутербродов.	2	
11-12	Технология приготовления горячих напитков.	2	
13-14	Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	2	
15-16	Технология приготовления блюд из овощей и фруктов.	2	
17-18	Тепловая кулинарная обработка овощей.	2	
19-20	Технология приготовления блюд из яиц.	2	
21-22	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.	2	
	Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (32 ч.)		
23-24	Производство текстильных материалов.	2	

25-26	Текстильные материалы их свойства.	2	
27-28	Изготовление выкроек.	2	
29-30	Раскрой швейного изделия	2	
31-32	Швейные ручные работы.	2	
33-36	Швейная машина.	4	
37-38	Основные операции при машинной обработке изделия.	2	
39-40	Влажно-тепловая обработка ткани	2	
41-42	Машинные швы	2	
43- 54	Технология изготовления швейных изделий	12	
	Раздел «Художественные ремесла» (10 ч.)		
55-56	Декоративно-прикладное искусство. Основы композиции при создании	2	
	предметов декоративно-прикладного искусства.		
57-58	Орнамент. Символика в орнаменте. Цветовые сочетания в орнаменте.	2	
59-64	Технология изготовления лоскутного изделия.	6	
	Раздел «Сельскохозяйственный труд» (4 ч.)		
65 - 66	Почвоведение и земледелие.	2	
67- 68	Промышленное птицеводство.	2	
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (рефлексия)			
69- 70	Творческий проект. Защита проекта.	2	

№	Тема урока	Кол-во
п/п		часов
	Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (вводная часть)	
1	Вводный инструктаж по технике безопасности. Творческий проект.	1
	Раздел <u>«Интерьер жилого дома»</u> (5 ч.)	
2	Планировка жилого дома.	1
3-4	Интерьер жилого дома	2
5-6	Комнатные растения в интерьере квартиры. Технология выращивания комнатных растений.	2
	Раздел «Кулинария» (16 ч.)	
7-8	Технология первичной обработки рыбы	2
9-10	Технология блюд из рыбы.	2
11-12	Нерыбные продукты моря и технология приготовления блюд из них.	2
13-14	Технология первичной обработки мяса.	2
15-16	Технология приготовления блюд из мяса.	2
17-18	Технология приготовления блюд из птицы.	2
19-20	Технология приготовления первых блюд.	2
21-22	Сервировка стола к обеду. Этикет.	2
	Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (28 ч.)	
23-24	Текстильные материалы из химических волокон и их свойства.	2
25-26	Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом.	2
27-28	Моделирование плечевой одежды.	2
29-30	Раскрой плечевой одежды.	2
31	Технология дублирования деталей.	1
32	Ручные работы.	1
33-34	Работа на швейной машине.	2

35-36	Приспособления к швейной машине.	2	
37-38	Виды машинных операций.	2	
39-40	Технология обработки мелких деталей.	2	
41-42	Подготовка и проведение примерки изделия.	2	
43-44	Технология обработки среднего и плечевых швов, нижних срезов рукавов.	2	
45-46	Технология обработки срезов подкройной обтачкой.	2	
47-48	Технология обработки боковых срезов и соединения лифа с юбкой.	2	
49-50	Технология обработки нижнего среза. Окончательная отделка изделия.	2	
Раздел «Художественные ремесла» (12 ч.)			
51-52	Материалы и инструменты для вязания.	2	
53	Основные виды петель при вязании крючком.	2	
54-55	Вязание полотна.	2	
56-57	Вязание по кругу.	2	
58-59	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель.	2	
60-61	Вязание цветных узоров. Создание с помощью компьютера схем для вязания	2	
	Раздел «Сельскохозяйственный труд» (4 ч.)		
62 - 63	Цветоводство – отрасль растениеводства.	2	
64- 65	Кролиководство и звероводство как отрасль животноводства.	2	
	Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (рефлексия)		
66- 70	Творческий проект. Защита проекта.	4	

N₂	Тема урока	Кол-во
Π/Π		часов
	Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (вводная часть)	
1	Вводный инструктаж по технике безопасности. Творческий проект.	1
	Раздел «Интерьер жилого дома» (5 ч.)	
2-3	Освещение жилого помещения	2
4	Предметы искусства и коллекции в интерьере	1
5	Гигиена жилища	1
6	Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении.	1
	Раздел «Кулинария» (12 ч.)	
7-8	Блюда из молока и кисломолочных продуктов.	2
9-10	Изделия из жидкого теста	2
11-14	Виды теста и выпечки. Технология приготовления изделий из пресного слоеного	4
	и песочного теста.	
15-16	Технология приготовления десертов, сладостей и напитков.	2
17-18	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.	2
	Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч.)	
19-20	Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства.	2
21-22	Конструирование поясной одежды.	2
23-24	Моделирование поясной одежды.	2
25-26	Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, из Интернета.	2
27-28	Раскрой поясной одежды и дублирование детали пояса.	2
29-30	Технология ручных работ.	2
31-32	Технология машинных работ.	2
33-34	Технология обработки среднего шва юбки с застежкой-молнией и разрезом.	2
35-36	Технология обработки складок.	2
37-38	Подготовка и проведение примерки поясного изделия	2
39-40	Технология обработки юбки после примерки.	2
	Раздел «Художественные ремесла» (16ч.)	
41-44	Ручная роспись тканей.	4
45-46	Ручные стежки и швы на их основе.	2

47-48	Вышивание счетными швами.	2	
49-50	Вышивание по свободному контуру. Атласная и штриховая гладь.	2	
51-52	Швы «французский узелок» и «рококо».	2	
53-56	Вышивание лентами.	4	
Раздел «Сельскохозяйственный труд» (4 ч.)			
57 - 58	Культурные растения- овощеводство.	2	
59- 60	Свиноводство- отрасль животноводства.	2	
	Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (рефлексия)		
61- 70	Творческий проект. Защита проекта.	10	

$\mathcal{N}_{\mathbf{Q}}$	Тема урока	Кол-во
Π/Π		часов
	Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (вводная часть)	
1	Вводный инструктаж по технике безопасности. Проектирование как сфера профессиональной деятельности.	1
	Раздел «Бюджет семьи» (4 ч.)	1
2	Способы выявления потребностей семьи.	1
3	Технология построения семейного бюджета.	1
4	Технология совершения покупок. Способы защиты прав потребителей.	1
5	Технология ведения бизнеса.	1
	Раздел «Технология домашнего хозяйства» (2 ч.)	
6	Инженерные коммуникации в доме.	1
7	Системы водоснабжения и канализации: конструкция и элементы.	1
	Раздел «Электротехника» (8 ч.)	
8	Электрический ток и его использование.	1
9	Электрические цепи.	1
10	Электроизмерительные приборы.	1
11	Организация рабочего места для электромонтажных работ.	1
12	Электрические провода.	1
13	Монтаж электрической цепи.	1
14	Электроосветительные приборы.	1
15	Цифровые приборы.	1
	Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» (7 ч.)	
16	Профессиональное образование	1
17-18	Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение	2
19	Роль темперамента и характера в профессиональном самоопределении	1
20	Психические процессы, важные для профессионального самоопределения	1
21	Мотивы выбора профессии	1
22	Профессиональная пригодность. Профессиональная проба.	1
	Раздел «Сельскохозяйственный труд» (4 ч.)	
23-24	Культурные растения- овощеводство.	2
25-26	Свиноводство- отрасль животноводства.	2
	Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (рефлексия)	
27-35	Творческий проект «Мой профессиональный выбор». Защита проекта.	9