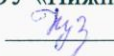



**Согласовано»**  
Руководитель ШМО  
учителей начальных классов  
 /Журавлева М.Н./

Протокол 1 № от августа 2021 г

**«Согласовано»**  
Зам. директора по УР  
МБОУ «Нижне-Качеевская ООШ»  
 /Кузнецова Н.А./  
28 августа 2021г.

**«Утверждаю»**  
Директор МБОУ  
«Нижне-Качеевская ООШ»  
 /Т.А.Краснова /  
Приказ № 72 от 31 августа 2021г.

Рабочая программа  
**По технологии в 5,6, 7,8 классах**  
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения  
«Нижне-Качеевская основная общеобразовательная школа»  
Алькеевского муниципального район Республики Татарстан  
учителя  
Бакановой Любови Григорьевны

Рассмотрено на заседании  
педагогического совета  
протокол № 2 от 28 августа 2021г.

2021 г

Преподавание предмета «Технология» в 5-8 классах осуществляется в соответствии с учебным планом для 5-9 классов муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Нижне-Качеевская основная общеобразовательная школа» Алькеевского муниципального района РТ на 2021-2022 учебный год, согласно которому на изучение предмета отводится следующее количество часов: 5 класс- 2 часа в неделю, 70 часов в год. 6 класс- 2 часа в неделю, 70 часов в год. 7 класс- 2 часа в неделю, 70 часов в год. 8 класс- 1 час в неделю, 35 часов в год. (В целях выполнения содержательной части программного материала возможно уплотнение)

Рабочая программа ориентирована на использование учебников:

Учебник: Синицина Н.В., Симоненко В.Д. Технология. «Технология ведения дома» 5 кл. [ВЕНТАНА-ГРАФ], 2015.

Учебник: Синицина Н.В., Симоненко В.Д. Технология. «Технология ведения дома» 6 кл. [ВЕНТАНА-ГРАФ], 2016.

Учебник: Синицина Н.В., Симоненко В.Д. Технология. «Технология ведения дома» 7 кл. [ВЕНТАНА-ГРАФ], 2017

Учебник: Синицина Н.В., Симоненко В.Д. Технология. «Технология ведения дома» 8 кл. [ВЕНТАНА-ГРАФ], 2015.

## **Планируемые результаты**

### **Личностные результаты**

**Патриотическое воспитание:** проявление интереса к истории и современному состоянию российской науки и технологии; ценностное отношение к достижениям российских инженеров и учёных.

### **Гражданское и 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.

### **Эстетическое воспитание:**

Восприятие эстетических качеств предметов труда;

Умение создавать эстетически значимые изделия из различных материалов.

### **Ценности научного познания и практической деятельности:**

Осознание ценности науки как фундамента технологий;

Развитие интереса к исследовательской деятельности, реализации на практике достижений науки.

### **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.

### **Трудовое воспитание:**

Активное участие в решении возникающих практических задач из различных областей;

Умение ориентироваться в мире современных профессий.

### **Экологическое воспитание:**

Воспитание бережного отношения к окружающей среде, понимание необходимости соблюдения баланса между природой и техносферой; Осознание пределов преобразовательной деятельности человека

### **5 класс**

#### **Метапредметные результаты :**

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учебе и познавательной деятельности;
- 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 выполнения 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;
- 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;
- 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 других базы данных;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей ее решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешение противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного 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.

#### **Предметные результаты**

## Раздел «Кулинария»

### Учащийся научится

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах;
- организовывать своё рациональное питание в домашних условиях;
- применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов;
- оформлять приготовленные блюда, сервировать стол;
- соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов;
- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.
- **Учащийся получит возможность научиться:**
- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;
- применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- **Раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»**
- **Учащийся научится**
- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили одежды и современные направления моды;
- 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.
- **Учащийся получит возможность научиться:**

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма ;использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили в одежде и современные направления моды.
- **Раздел. Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности**
- **Учащийся 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.
- **Учащийся получит возможность научиться:** организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.
- **Раздел .Электротехника**
- **Учащийся научится:**
  - разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей;
  - осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с учётом необходимости экономии электрической энергии.
- **Учащийся получит возможность научиться:**
  - составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет);
  - осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники и автоматики.

## 6 класс

;

### Метапредметные результаты

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учебе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнения различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;

- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- планирование и регуляция своей деятельности; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- 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 других базы данных;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей ее решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок выполняемых технологических процессов;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;
- 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.

## **Предметные результаты**

### **.Учащийся научится**

#### **Раздел «Кулинария»**

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

#### **Учащийся получит возможность научиться:**

составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;
- применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

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

##### **Учащийся 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.

**Учащийся получит возможность научиться:**

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;
- использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили в одежде и современные направления моды.

**Раздел. Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности**

**Учащийся 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.

**Учащийся получит возможность научиться:**

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

**Раздел .Электротехника**

**Учащийся научится:**

- разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей;
- осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с учётом необходимости экономии электрической энергии.

**Учащийся получит возможность научиться:**

- составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет);
- осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники и автоматики.

## **Метапредметные результаты:**

### ***познавательные УУД:***

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- моделирование технических объектов и технологических процессов;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование);
- исследовательские и проектные действия;
- осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
- выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
- формулирование определений понятий;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;

### **коммуникативные УУД:**

умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;

- владение речью;

### **регулятивные УУД:**

- целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
- самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия);
- саморегуляция.

## **Предметные результаты**

### **Раздел «Кулинария»**

#### **Учащийся научится:**

самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

#### **Учащийся получит возможность научиться:**

составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;  
выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;



экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;

определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;

выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

### **Создание изделий из текстильных материалов**

#### **Учащийся 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.

#### **Учащийся получит возможность научиться:**

выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;

определять и исправлять дефекты швейных изделий;

выполнять художественную отделку швейных изделий;

изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;

определять основные стили одежды и современные направления моды.

### **Технологии исследовательской, опытно-конструкторской и проектной деятельности**

**Учащийся 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.

#### **Учащийся получит возможность научиться:**

организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;

осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

### **8 класс;**

#### **Метапредметные результаты:**

-самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;

-алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

-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;

-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;

-использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;

-согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;

### **Предметные результаты:**

#### **Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности**

**Учащийся 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.

**Учащийся получит возможность научиться:**

организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий,

осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

#### **Электротехника**

**Учащийся научится:**

разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей;

осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с учётом необходимости экономии электрической энергии.

**Учащийся получит возможность научиться:**

составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет); осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники и автоматики.

#### **Современное производство и профессиональное самоопределение**

**Учащийся научится:**

построению 2-3 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.

**Учащийся получит возможность научиться:**

планировать профессиональную карьеру;  
рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;  
ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;  
оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

## **Содержание рабочей программы 5 класс**

«Технологии ведения дома 5 класс»

(70 часов)

### **1. Творческая проектная деятельность (вводная часть)**

Вводный урок. Вводный инструктаж по т/б. Что такое творческие проекты. Этапы выполнения проектов.

### **2. Оформление интерьера**

запуск 1-го проекта «Планирование кухни-столовой»

Интерьер и планировка кухни-столовой. Эскиз кухни-столовой. Бытовые электроприборы на кухне. Творческий проект «Планирование кухни-столовой».

### **3. Кулинария**

запуск 2-го проекта «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»

Санитария и гигиена. Здоровое питание. Здоровье – это здорово. Технология приготовления бутербродов, горячих напитков и блюд из яиц. Режим питания. Энергия пищи.

Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Продукты разные нужны, блюда разные важны. Технология приготовления блюд из овощей и фруктов. Тепловая кулинарная обработка овощей. Где и как мы едим. Ты – покупатель. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Повторительно-обобщающий урок по теме «Кулинария».

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

запуск 3-го проекта возможные темы: «Столовое бельё», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака»

Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства. Изготовление выкроек. Черчение и графика. Раскрой швейного изделия. Швейные ручные работы. Бытовая швейная машина.

Основные операции при машинной обработке изделия. Влажно – тепловая обработка ткани.

Технология изготовления швейных изделий (рабочей одежды)

Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом. Изготовления и оформление карманов. Соединение карманов с нижней частью фартука. Обработка верхнего среза фартука.

Обработка пояса. Контроль и оценка качества готового изделия. Обработка проектного материала

### **5. Художественные ремёсла**

запуск 4-го проекта «Лоскутное изделие для кухни-столовой»

Декоративно-прикладное искусство. Основы композиции.

Орнамент. Символика в орнаменте.

Цветовые сочетания в орнаменте. Лоскутное шитье

Раскрой элементов.

Соединение деталей изделия.

Сборка изделия.

Декоративная и окончательная отделки изделий.

Повторительно-обобщающий урок по теме «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» Декоративная и окончательная отделки изделий.

Повторительно-обобщающий урок по теме «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»

## **Содержание рабочей программы 6 класс**

«Технологии ведения дома 6 класс» (70 часов)

### **Вводное занятие . Техника безопасности.**

*Теоретические сведения.* Технология как учебная дисциплина. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация теоретической и практической частей урока. Правила безопасности на уроках технологии. Цикл жизни технологии. Технологическая система как средство для удовлетворения базовых и социальных нужд человека.

### **Раздел «Оформление интерьера»**

Интерьер жилого дома. *Теоретические сведения.* Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Планировка жилого дома. 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. Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений.

Экология жилья. Технологии содержания жилья. Взаимодействие со службами ЖКХ.

*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, создание композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приемы размещения в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум.

Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: 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. Технологии сельского хозяйства. Энергетическое обеспечение нашего дома. Электроприборы.

Бытовая техника и ее развитие. Освещение и освещенность, нормы освещенности в зависимости от назначения помещения. Отопление и тепловые потери. Энергосбережение в быту. Электробезопасность в быту и экология жилища.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Перевалка (пересадка) комнатных растений. Уход за растениями в кабинете технологии.

## **Раздел «Кулинария»**

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. *Теоретические сведения.* Понятие о пищевой ценности 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. Технология первичной и тепловой обработки рыбы. Возможность кулинарного использования разных видов рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. *Робототехника. Системы автоматического управления. Программирование работы устройств. Простейшие роботы.*

*Производственные технологии. Промышленные технологии.*

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Определение готовности блюд из рыбы. Приготовление блюд из морепродуктов

Блюда из мяса и мясных продуктов. *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. Хранение продовольственных и непродовольственных продуктов. 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.

Составление технологической карты известного технологического процесса. Апробация путей оптимизации технологического процесса.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление блюда из птицы.

Заправочные супы

*Теоретические сведения.* Классификация супов. 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.

Изготовление информационного продукта по заданному алгоритму. Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов (продукт и технология его изготовления - на выбор образовательного и организации). Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление заправочного супа.

Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду

*Теоретические сведения.* Меню обеда. Понятие калорийности продуктов. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами. Планирование (разработка) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов (тематика: дом и его содержание, школьное здание и его содержание). Моделирование процесса управления в социальной системе (на примере элемента школьной жизни). *Лабораторно-практические и практические работы.*

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

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

Элементы материаловедения. 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. Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология.

Технологии в сфере быта. *Лабораторно-практические и практические работы.* Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Конструирование швейных изделий

*Теоретические сведения.* Виды плечевой одежды. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Традиционная плечевая одежда (национальный костюм). Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды.

Конструирование

одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Способы представления технической и технологической информации. Техническое задание. Технические условия. Эскизы и чертежи. Технологическая карта. Алгоритм.

*Инструкция. Лабораторно-практические и практические работы.*

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в М 1:4 и в натуральную величину по своим меркам (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, под борта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму. Эскизы и чертежи. Технологическая карта. *Модификация механизма на основе технической документации для получения заданных свойств (решения задачи) - моделирование с помощью конструктора или в виртуальной среде.*

*Лабораторно-практические и практические работы.* Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Элементы машиноведения *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. Описание систем и процессов с помощью блок-схем. Электрическая схема. Составление карт простых механизмов, включая сборку действующей модели в среде образовательного конструктора. Построение модели механизма, состоящего из 4-5 простых механизмов по кинематической схеме.

*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.* Швейные ручные работы. Инструменты и приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе со швейными иглками, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия выполнения ручных работ. Терминология ручных работ. Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант).

*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 иглками и булавками.

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

Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.

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

Профессия технолог - конструктор. Разработка и реализации персонального проекта, направленного на разрешение лично значимой для обучающегося проблемы. Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта.

Разработка проектного замысла в рамках избранного обучающимся вида проекта. *Лабораторно-практические и практические работы.* Изготовление образцов ручных стежков и строчек. Выполнение образцов машинных швов: обтачного и обтачного в кант. Раскрой швейного изделия. Дублирование деталей клеевой прокладкой. Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

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

## **Раздел «Художественные ремёсла»**

Вязание крючком

*Теоретические сведения.* Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Ассортимент вязаных изделий 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. Изготовление материального продукта с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования, настройки) рабочих инструментов, технологического оборудования (практический этап проектной деятельности). Компьютерное моделирование, проведение виртуального эксперимента (на примере характеристик транспортного средства). Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица текстильно- галантерейных изделий. Входы и выходы технологической системы. Управление в технологических системах. Обратная связь. Развитие технологических систем и последовательная передача функций управления и контроля от человека технологической системе.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Подбор крючка в соответствии с пряжей. Основные способы вязания крючком полотна, по кругу. **Раздел**

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

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

*Теоретические сведения.* Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 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. *Проектные работы.*

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства» - «Растение в интерьере жилого дома»-

Творческий проект по разделу «Кулинария» - «Приготовление воскресного семейного обеда»

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов» - «Наряд для семейного обеда»

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла» - «Вяжем аксессуары крючком» . Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.

*Другие варианты творческих проектов:* «Планирование комнаты подростка», «Домашняя одежда», «Любимая вязаная игрушка», «Праздничный обед» и др.

### **Содержание рабочей программы 7 класс**

«Технологии ведения дома 7 класс» (70 часов)

#### **Интерьер жилого дома. Электроника**

Основные теоретические сведения

Освещение жилого дома: основные типы ламп; типы и виды светильников; системы управления светом.

Систематизация, принципы размещения картин и коллекций в интерьере.



Предметы искусства и коллекции в интерьере. Этапы проекта. Энергетическое обеспечение нашего дома. Электроприборы. Бытовая техника и ее развитие. Освещение и освещенность, нормы освещенности в зависимости от назначения помещения. Отопление и тепловые потери. Энергосбережение в быту. Электробезопасность в быту и экология жилища. Простейшие роботы. Отопление и тепловые потери. Энергосбережение в быту. Электробезопасность в быту и экология жилища. Робототехника и среда конструирования. Виды движения. Кинематические схемы.

### **Творческий проект «Умный дом»**

Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности. Практические работы  
Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Составление плана генеральной уборки своей комнаты. Выполнение проекта «Умный дом» в форме эскиза или презентации. Автоматизированное производство на предприятиях нашего региона. Функции специалистов, занятых в производстве». Подготовка к защите и защита проекта. Современные информационные технологии.

### **КУЛИНАРИЯ**

#### **Блюда из молока и кисломолочных продуктов**

Основные теоретические сведения Пищевая ценность молока. Значение молока, молочных и кисломолочных продуктов в питании человека. Блюда из молока, молочных и кисломолочных продуктов. Виды тепловой обработки молока. Определение качества молока и молочных продуктов. Технология приготовления молочных супов и каш. Технология приготовления блюд из творога: сырников, вареников, запеканки. Потребности в перемещении людей и товаров, потребительские функции транспорта. Виды транспорта, история развития транспорта. Влияние транспорта на окружающую среду. Безопасность транспорта. Транспортная логистика. Регулирование транспортных потоков.

Практическая работа: « Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога».

#### **Изделия из теста**

Гигиена жилища: виды и последовательность уборки помещений, средства для уборки. Санитарно- гигиенические требования к уборке помещений. Современные бытовые приборы для уборки помещений; современные технологии и технические средства для создания микроклимата, их виды, назначение. Последствия потери энергии для экономики и экологии. Пути сокращения потерь энергии.

Альтернативные источники энергии.

\* Основные теоретические сведения

\* Изделия из жидкого теста (блины, блинчики, оладьи, блинный пирог). Виды разрыхлителей. Технология приготовления изделий из жидкого теста.

\* Виды теста и выпечки. Качество продуктов для выпечки, их функция в составе теста. Виды ароматизаторов теста. Оборудование, инструменты и приспособления, необходимые для приготовления различных видов теста.

\* Технология приготовления изделий из пресного слоеного (готового или скороспелого) теста. Виды изделий из слоеного теста.

Технология приготовления изделий из песочного теста. Виды изделий из песочного теста. Способы формования печенья из песочного теста. Автоматизированное производство на предприятиях нашего региона. Функции специалистов, занятых в производстве».

Разработка вспомогательной технологии. Разработка / оптимизация и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.

\* Практические работы

\* Приготовление изделий из жидкого теста. Приготовление изделий из слоеного и песочного теста. Автоматизация производства.

Производственные технологии автоматизированного производства. Технология приготовления сладостей, десертов, напитков (2 ч)

\* Основные теоретические сведения

Сладкие блюда в питании человека. Виды десертов. Сахар и его виды, заменители сахара, пищевая ценность. Разработка и изготовление материального продукта. Апробация полученного материального продукта. Модернизация материального продукта.

\* Технология приготовления цукатов.

\* Десерты из шоколада и какао-порошка, технология приготовления «Шоколадных трюфелей». Модификация механизма на основе технической документации для получения заданных свойств (решения задачи) - моделирование с помощью конструктора или в виртуальной среде.

\* Различные сладкие блюда (безе, суфле, желе, мусс, самбук), технология их приготовления, подача готовых блюд. Продукты и желирующие вещества, используемые для приготовления сладких блюд.

\* Сладкие напитки. Технология приготовления компота, морса, киселя.

\* Практическая работа : «Приготовление сладких блюд и напитков».

\* **Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет**

\* Основные теоретические сведения

\* Составление меню сладкого стола. Правила подачи десерта. Эстетическое оформление стола. Правила использования столовых приборов при подаче десерта, торта, мороженого, фруктов.

\* Правила этикета на торжественном приеме: приглашение, поведение за столом.

\* Практическая работа : «Разработка приглашения на торжество»

\* **Творческий проект «Праздничный сладкий стол»**

\* Основные теоретические сведения Возможная проблемная ситуация. Разработка меню для праздничного сладкого стола. Расчет расхода продуктов. Выполнение эскизов украшения праздничного стола. Оформление сладких блюд и подача их к столу.

\* Практическая работа: «Выполнение и защита проекта «Праздничный сладкий стол». Самооценка и оценка проекта».

**СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ .Элементы материаловедения**

\* Основные теоретические сведения Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства. Технология производства шерстяных и шелковых тканей. Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. Определение вида тканей по сырьевому составу.

\* Ассортимент шерстяных и шелковых тканей. Практическая работа Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

**Конструирование поясной одежды**

Основные теоретические сведения Виды поясной одежды. Юбка в народном костюме. Виды тканей, используемых для пошива юбок.

Конструкции юбки (прямая, клиньевая, коническая). Мерки, необходимые для построения основы чертежа прямой юбки. Правила снятия мерок для построения чертежа юбки. Элементы черчения. Правила построения основы чертежа прямой юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину (по своим меркам). Логика проектирования технологической системы Модернизация изделия и создание нового изделия как виды проектирования технологической системы. Техники проектирования, конструирования, моделирования. Черчение и графика. Способы выявления потребностей. Методы принятия решения. Анализ альтернативных ресурсов. Способы моделирования прямой юбки. Выбор модели с учетом особенностей фигуры. Моделирование юбки расширением к низу, со складками (односторонние складки, двусторонние (встречные) складки). Моделирование. Функции моделей. Использование моделей в процессе проектирования технологической системы. Техники проектирования, конструирования, моделирования. Способы выявления потребностей. Методы принятия решения. Анализ альтернативных ресурсов.

\* Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод или Интернета. Определение индивидуального размера (российский и европейский размерный ряд). Чтение чертежа и перенос контура чертежа на кальку.

\* Практические работы

\* Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование юбки в соответствии с выбранным фасоном. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод и подготовка ее к раскрою. Использование энергии: механической, электрической, тепловой, гидравлической. Машины для преобразования энергии. Порядок действий по сборке конструкции/ механизма. Способы соединения деталей.

### **Швейные ручные работы**

\* Основные теоретические сведения Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иглками, булавками, ножницами. Терминология ручных работ. Подшивание: прямыми, косыми, крестообразными стежками. Составление карт простых механизмов, включая сборку действующей модели в среде образовательного конструктора. Построение модели механизма, состоящего из 4-5 простых механизмов по кинематической схеме.

\* Практическая работа Изготовление образцов ручных швов.

### **Технология машинных работ**

\* Основные теоретические сведения Приспособления к швейной машине: лапки для пришивания пуговиц, потайной застежки-молнии, для потайного подшивания, лапка для обметывания петель. Конструкции. Основные характеристики конструкций. Порядок действий по проектированию конструкции механизма, удовлетворяющей(-его) заданным условиям. Приемы обработки среза изделия косой бейкой. Виды окантовочного шва: с закрытыми срезами, с открытым срезом. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине.

\* Практическая работа Изготовление образцов машинных швов.

\* Организация рабочего места для работ. Последовательность и приемы раскроя поясного швейного изделия. Подготовка ткани и выкройки к раскрою. Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой изделия: правила раскладки выкроек на ткани, раскладка выкроек на ворсовой ткани, на ткани в клетку, в полоску, обмеловка, контрольные надсечки.

\* Обработка деталей кроя. Дублирование деталей с использованием флизелина, дублерина, клеевой прокладки.

\* Сборка поясного швейного изделия. Технология обработки вытачек, складок. Технология притачивания застежки-молнии.

Технология обработки боковых срезов, пояса, нижнего среза юбки.

Влажно-тепловая обработка швейного изделия.

\* Практические работы: « Подготовка ткани к раскрою и раскрой проектного изделия. Обработка среднего (бокового) шва юбки с застежкой-молнией. Обработка складок, вытачек. Примерка изделия и устранение дефектов. Обработка верхнего среза прямым притачным поясом. Обработка нижнего среза юбки (потайными стежками). Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль, оценка и самооценка качества готового изделия».

### **ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЁСЛА**

\* Основные теоретические сведения Виды росписи по ткани. Художественные особенности различных техник росписи по ткани. Материалы, инструменты, приспособления. Красители анилиновые и на основе растительного сырья. Приемы росписи по ткани. Закрепление рисунка на ткани. Технология росписи по ткани «холодный батик».

\* Практические работы: « Выполнение образца росписи по ткани в технике холодного батика».

\* **Ручные стежки и швы на их основе. Вышивка .** Основные теоретические сведения Вышивка как один из древнейших видов декоративно- прикладного искусства в России. Вышивка в на родном костюме. Применение вышивки в современном костюме, интерьере. Организация рабочего места для ручного шитья. Виды вышивки. Материалы и оборудование для вышивки. Виды ручных стежков (прямые, петлеобразные, петельные, косые, крестообразные). Виды счетных швов (крест, гобеленовый, болгарский крест, хардангер). Виды вышивки по свободному контуру (гладьевые швы). Вышивка лентами: материалы, инструменты, приспособления. Приемы вышивки лентами. Практические работы; « Выполнение образцов швов.

Выполнение образца вышивки швом крест. Выполнение образцов вышивки гладью. Выполнение образца вышивки лентами». **Творческий проект «Наряд своими руками»**

Основные теоретические сведения. Исследование проблемы, определение цели и задач проекта. Выбор техники выполнения проекта. Обоснование проекта. Разработка технологической карты, расчет затрат на изготовление изделия. Подготовка к защите проекта, оценка и самооценка. Выполнение проекта. Подготовка проекта к защите. Защита проекта

**Творческий проект «Оформление интерьера декоративными растениями.»**. Основные теоретические сведения. Исследование проблемы, определение цели и задач проекта. Выбор техники выполнения проекта. Обоснование проекта. Разработка технологической карты, расчет затрат на изготовление изделия. Подготовка к защите проекта, оценка и самооценка. Обоснование проекта» Разработка технологической карты. Обоснование проектного решения по основаниям соответствия запросу и требованиям к оформлению интерьера. Выполнение проекта. Квалификации и профессии. Стратегии профессиональной карьеры. Подготовка проекта к защите. Защита проекта.

**Творческий проект «Оформление интерьера декоративными растениями.»**. Основные теоретические сведения. Исследование проблемы, определение цели и задач проекта. Выбор техники выполнения проекта. Обоснование проекта. Разработка технологической карты, расчет затрат на изготовление изделия. Подготовка к защите проекта, оценка и самооценка. Обоснование проекта» Разработка технологической карты. Обоснование проектного решения по основаниям соответствия запросу и требованиям к оформлению интерьера. Выполнение проекта. Квалификации и профессии. Стратегии профессиональной карьеры. Подготовка проекта к защите. Защита проекта.

**Садово - огороднические работы** Основные теоретические сведения. Подготовка клумбы. Высадка рассады.

### Содержание рабочей программы 8 класс

Вводное занятие. Первичный инструктаж на рабочем месте. Знакомство с содержанием программы. Система профильного обучения: права, обязанности и возможности. Предпрофессиональные пробы в реальных и / или модельных условиях, дающие представление о деятельности в определенной сфере. Опыт принятия ответственного решения при выборе краткосрочного курса.

#### **Творческий проект**

##### **Раздел «Бюджет семьи».**

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

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

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

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

Практические работы. Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учётом её состава. Изучение цен на рынке товаров и услуг в целях минимизации расходов в бюджете семьи.

Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей.

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

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства» Эстетика и экология жилища.**

Теоретические сведения. Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища. Лабораторно-практические и практические работы. Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении.

Ознакомление с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде). Изучение конструкции водопроводных смесителей.

Технологии ремонта элементов систем водоснабжения и канализации.

Теоретические сведения. Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме. Система канализации в доме.

Мусоропроводы и мусоросборники.

Водопровод и канализация: типичные неисправности и простейший ремонт. Способы монтажа кранов, вентилей и смесителей.

Устройство сливных бачков различных типов. Приёмы работы с инструментами и приспособлениями для санитарно-технических работ.

Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Экологические проблемы, связанные с их утилизацией.

Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ. Лабораторно-практические и практические работы. Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Изучение конструкции типового смывного бачка (на учебном стенде).

Изготовление троса для чистки канализационных труб. Разборка и сборка запорных устройств системы водоснабжения со сменными буксами (на лабораторном стенде).

**Раздел 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.

Понятие о преобразовании неэлектрических величин в электрические сигналы. Виды датчиков (механические, контактные, реостат), биметаллические реле. Понятие об автоматическом контроле и о регулировании. Виды и назначение автоматических устройств.

Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Простейшие схемы устройств 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. Сборка модели квартирной проводки с использованием типовых аппаратов коммутации и защиты. Сборка и испытание модели автоматической сигнализации (из деталей электроконструктора).

Бытовые электроприборы.

Теоретические сведения. Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту.

Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Характеристики бытовых приборов по их мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов. Пути экономии электрической энергии в быту. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных энергосберегающих ламп. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации.

Общие сведения о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин. Цифровые приборы.

Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

Лабораторно-практические и практические работы. Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Исследование соотношения потребляемой мощности и силы света различных ламп.

**Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»** Сферы производства и разделение труда.

Теоретические сведения. Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы индустриального производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Специальность, производительность и оплата труда.

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

Мотивы и ценностные ориентации самоопределения.

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

Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности. Здоровье и выбор профессии.

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

Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования.

Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства. Составление плана физической подготовки к предполагаемой профессии.

Профессиональное образование и профессиональная карьера.

Теоретические сведения. Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы индустриального производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Специальность, производительность и оплата труда.

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

Мотивы и ценностные ориентации самоопределения.

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

Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности. Здоровье и выбор профессии.

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

Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования.

Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства. Составление плана физической подготовки к предполагаемой профессии.

### **Технологии творческой и опытнической деятельности**

Исследовательская и созидательная деятельность.

Теоретические сведения. Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей.

Реализация проекта. Оценка проекта. Практические работы. Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных.

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

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

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

### **Тематическое планирование 5 класс**

№п/п	Тема раздела	Количество часов	Деятельность учителя с учетом рабочей программы воспитания
1	Методы и средства творческой исследовательской и проектной деятельности	10	Демонстрация учащимся примеров ответственного, гражданского поведения, проявления человеколюбия и добросердечности. Побуждение школьников соблюдать на уроке принципы учебной дисциплины и самоорганизации
2	Кулинария	12	Организация шефства мотивированных и эрудированных учащихся над неуспевающими одноклассниками, дающего школьникам социально значимый с сотрудничества и взаимной помощи;
3	Техника	2	Привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на уроках явлений, организация их работы с получаемой на уроке социально значимой информацией – инициирование ее обсуждения, высказывания .
4	Создание изделий из текстильных материалов	40	

5	Художественные ремесла	6	Установление доверительных отношений между учителем и его ученикам способствующих позитивному восприятию Учащимися требований и просьб учителей привлечению их внимания к обсуждаемой на уроке информации, активизации познавательной деятельности.
	Итого	70	

#### Тематическое планирование 6 класс

№п/п	Тема раздела	Количество часов	Деятельность учителя с учетом рабочей программы воспитания
1	Интерьер жилого дома «Технологии домашнего хозяйства»	8	Побуждение школьников соблюдать на уроке принципы учебной дисциплины и самоорганизации; привлечение внимания школьников к ценностному аспекту изучаемых явлений, инициирование их обсуждения, высказывания учащимися своего мнения по ее поводу, выработки своего отношения
2	Кулинария	14	Демонстрация учащимся примеров ответственного, гражданского поведения, проявления человеколюбия и добросердечности. Включение в урок игровых процедур, которые помогают поддержать мотивацию обучающихся к получению знаний
4	Создание изделий из текстильных материалов	24	Использование воспитательных возможностей уроков через демонстрацию примеров ответственного, гражданского поведения, проявления человеколюбия. Приобретение навыка публичного выступления перед аудиторией, аргументирования и отстаивания своей точки зрения
5	Художественные ремёсла	10	Применение на уроке интерактивных форм работы с обучающимися: интеллектуальных игр, стимулирующих познавательную мотивацию обучающихся
6	Садово-опытническое исследование	2	
	Итого	70	

#### Тематическое планирование 7 класс

№п/п	Тема раздела	Количество часов	Деятельность учителя с учетом рабочей программы воспитания
1	Интерьер жилого дома .Электротехника.	10	Демонстрация учащимся примеров ответственного, гражданского поведения, проявления человеколюбия и добросердечности, через применение на уроке интерактивных форм.
2	Кулинария	20	Включение в урок игровых процедур, которые помогают поддержать мотивацию обучающихся к получению знаний, налаживанию позитивных межличностных отношений в классе, помогают установлению доброжелательной атмосферы во время урока
4	Создание изделий из текстильных материалов	26	Организация шефства мотивированных и эрудированных обучающихся над их неуспевающими одноклассниками, дающего обучающимся социально значимый опыт сотрудничества и взаимной помощи. Ориентирование обучающихся на инициативность, креативность, готовность и



			<p>способность к личностному самоопределению.</p> <p>осуществление деловой коммуникации со сверстниками, помощь в подборе партнеров для деловой коммуникации исходя из соображений результативности взаимодействия, а не личных симпатии.</p>
5	Художественные ремёсла	12	Приобретение навыка публичного выступления перед аудиторией, аргументирования и отстаивания своей точки зрения.
6	Творческая исследовательская проектная деятельность	12	<p>Демонстрация учащимся примеров ответственного, гражданского поведения, проявления человеколюбия и добросердечности.</p> <p>Побуждение школьников соблюдать на уроке принципы учебной дисциплины и самоорганизации</p>
	Итого	70	

### Тематическое планирование 8 класс

№п/п	Тема раздела	Количество часов	Деятельность учителя с учетом рабочей программы воспитания
1	Творческий проект	1	<p>Демонстрация учащимся примеров ответственного, гражданского поведения, проявления человеколюбия и добросердечности.</p> <p>Побуждение школьников соблюдать на уроке принципы учебной дисциплины и самоорганизации</p>
2	Бюджет семьи	5	Использование воспитательных возможностей уроков через демонстрацию примеров ответственного, гражданского поведения, проявления человеколюбия и добросердечности
4	Технология домашнего хозяйства	6	

5	Электротехника	10	Использование воспитательных возможностей содержания учебного предмета через демонстрацию обучающимся примеров ответственного, гражданского поведения, проявления человеколюбия и добросердечности, через подбор соответствующих текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждения в классе
6	Современное производство и профессиональное образование	7	Привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на уроках явлений, организация их работы с получаемой на уроке социально значимой информацией – инициирование ее обсуждения, высказывания обучающимися своего мнения по ее поводу.
7	Технологии творческой и опытнической деятельности	6	Приобретение навыка публичного выступления перед аудиторией, аргументирования и отстаивания своей точки зрения
	Итого	35	