


Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Татарская гимназия имени Р.Ш. Фардиева»  
Зайнского муниципального района Республики Татарстан

«Рассмотрено»

Руководитель МО


 /Горшкова Ю. Е./

Протокол № 1

от «23» 08 2021 г.

«Согласовано»

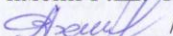
Заместитель директора по УР  
МБОУ «Татарская гимназия  
имени Р.Ш. Фардиева»

 /Бельшева А.В./  
от «25» 08 2021 г.

«Утверждаю»

Директор

МБОУ «Татарская гимназия  
имени Р.Ш. Фардиева»

 /Л.С. Ахметзянов/

Приказ № 144

от «31» 08 2021 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»  
5-8 КЛАСС**

Составитель: Горшкова Ю.Е.

Принято на заседании  
педагогического совета  
Протокол № 1  
от «28» августа 2021 г.

г. Зайнск  
2021 год

**5класс Планируемые результаты изучения учебного предмета**

Название раздела	Предметные результаты		Метапредметные результаты	Личностные результаты.
	ученик научится	ученик получит возможность научиться		
Раздел 1. Технологии домашнего хозяйства	-составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия, выполнения работ или получения продукта	получат возможность ознакомиться с трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими показателями.	<p>РегулятивныеУУД-самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;</p> <p>Познавательные УУД - оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения</p> <p>Коммуникативные УУД - осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей</p>	- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности - самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства.
Раздел 2. Электротехника.	-находить необходимую информацию в различных источниках	-получат возможность ознакомиться с видами и назначением бытовой техники, применяемой для повышения производительности домашнего труда. -выполнения безопасных приёмов труда и правил электро-безопасности, санитарии, гигиены	<p>РегулятивныеУУД:- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности</p> <p>Познавательные УУ - соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности</p> <p>Коммуникативные УУД: - планирование и регуляция</p>	- 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.

			своей деятельности	
<p>Раздел 3»Кулинария».</p> <p>Исследовательская и созидательная деятельность. Запуск творческого проекта №1. «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»</p>	<p>-выбирать сырьё, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ</p>	<p>- получают возможность ознакомиться со значением здорового питания для сохранения своего здоровья.</p>	<p>Регулятивные УУД:- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов</p> <p>Познавательные УУД - соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства</p> <p>Коммуникативные УУД: - формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ);</p>	<p>- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей</p>
<p>Раздел 4.</p> <p>Создание изделий из текстильных материалов. Исследовательская и созидательная деятельность.</p>	<p>-конструировать, моделировать, изготавливать изделия.</p>	<p>- формирования эстетической среды бытия, развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности.</p>	<p>РегулятивныеУУД: определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов</p>	<p>- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности</p>

			<p>Познавательные УУД - оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм</p> <p>Коммуникативные УУД: - выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных.</p>	
<p>Раздел 5. Запуск творческого проекта № 2 возможны темы «Наряд для завтрака», «Столовое белье», «Фартук для работы на кухне»</p>	<p>выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов.</p>	<p>- создания и ремонта изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования.</p>	<p>Регулятивные УУД: - комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы</p> <p>Познавательные УУД - формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной практике</p> <p>Коммуникативные УУД: - организация учебного сотрудничества и совместной</p>	<p>-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</p>

			деятельности с учителем и сверстниками	
Раздел 6. Художественные ремесла, Исследовательская и созидательная деятельность.	-проводить разработку творческого проекта по изготовлению изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов.	- изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера.	Регулятивные УУД: - проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса  Познавательные УУД - - оценивание своей познавательно- эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам Коммуникативные УУД: согласование и координация совместной познавательно- трудовой деятельности с другими её участниками	- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся

## Содержание учебного предмета

Название раздела	Содержание
<p>Раздел 1. Технологии домашнего хозяйства</p>	<p><i>Теоретические сведения.</i> Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.</p> <p>Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i></p> <p>Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.</p> <p>Проектирование кухни с помощью ПК.</p>
<p>Раздел 2. Электротехника</p>	<p><i>Теоретические сведения.</i> Общие сведения о видах, принципе действия и правилах: эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i></p> <p>Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне.</p> <p>Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами.</p> <p>Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника</p>
<p>Раздел 3 «Кулинария» Исследовательская и созидательная деятельность <i>Запуск творческого проекта № 1 «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»</i></p>	<p><i>Теоретические сведения.</i> Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.</p> <p>Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.</p> <p>Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, кухонным инвентарём. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.</p>
<p>Раздел 4 «Создание изделий из текстильных материалов» Исследовательская и созидательная деятельность</p>	<p><i>Теоретические сведения.</i> Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.</p> <p>Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i></p>

	<p>Определение направления долевой нити в ткани.  Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.  Сравнительный анализ прочности окраски тканей.  Изучение свойств тканей из хлопка и льна.</p>
<p>Раздел 5 Запуск творческого проекта № 2 возможные темы «Наряд для завтрака», «Столовое белье», «Фартук для работы на кухне»</p>	<p><i>Теоретические сведения.</i> Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i>  Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.  Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.  Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою</p>
<p>Раздел 6 «Художественные ремёсла»  Исследовательская и созидательная деятельность</p>	<p><i>Теоретические сведения.</i> Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села.</p> <p>Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i>  Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей).  Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.  Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.</p>

#### Тематические планирование

№п/п	Название разделов, тем уроков	Количество часов
	<b>Раздел «Технологии домашнего хозяйства»</b>	<b>2</b>
1	Вводный урок. ТБ на уроках технологии. Интерьер кухни - столовой	1
2	Практическая работа № 1 «Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой»	1
	<b>Раздел «Электротехника»</b>	<b>2</b>
3	Бытовые электроприборы	1
4	Практическая работа № 2 «Изучение безопасных приемов работы с бытовыми электроприборами»	1
	<b>Раздел «Кулинария» Исследовательская и созидательная деятельность</b> <b>Запуск творческого проекта № 1 «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»</b>	<b>16</b>

5	Санитария и гигиена на кухне	1
6	Физиология питания	1
7	Бутерброды и горячие напитки	1
8	Практическая работа № 3 «Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков»	1
9	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	1
10	Практическая работа № 4 «Приготовление и оформление блюда из круп, макаронных изделий»	1
11	Блюда из овощей и фруктов	1
12	Практическая работа № 5 «Приготовление и оформление блюда из сырых овощей и из вареных овощей»	1
13	Блюда из яиц	1
14	Практическая работа № 7 «Приготовление и оформление блюда из яиц»	1
15	Обработка проектного материала.	2
	<b>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» . Исследовательская и созидательная деятельность.</b>	<b>32</b>
17	Производство текстильных волокон. Волокна растительного происхождения	1
18	Лабораторная работа № 1 «Определение направления долевой нити в ткани»	1
19	Текстильные материалы и их свойства	1
20	Лабораторная работа № 2 «Изучение свойств ткани из хлопка и льна»	1
21	Изготовление выкроек. Раскрой швейного изделия	1
22	Практическая работа № 9 «Изготовление выкроек Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия»	1
23	Изготовление выкроек	1
24	Практическая работа № 10 «Изготовление образцов ручных работ»	1
25	Швейная машина.	1
26	Лабораторная работа № 3 «Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины»	1
27	Основные операции при машинной обработке изделия.	1
28	Практическая работа № 11 «Изготовление образцов машинных работ»	1



29	Конструирование швейных изделий.	1
30	Практическая работа № 12 «Снятие мерок и построение чертежа изделия»	1
31	Моделирование плечевой одежды.	1
32	Практическая работа № 13 «Моделирование и подготовка выкроек к раскрою»	1
	<b>Раздел Запуск творческого проекта № 2</b> возможны темы «Наряд для завтрака», «Столовое белье», «Фартук для работы на кухне»	<b>19</b>
33	Влажно-тепловая обработка ткани	1
34	Практическая работа № 12 «Проведение влажно-тепловых работ»	1
35	Технология пошива фартука	1
36	Практическая работа № 13 «Раскрой швейного изделия	1
37	Технология обработка нижней части фартука	1
38	Практическая работа № 14 «Обработка нижней части фартука швом вподгибку»	1
39	Технология изготовления карманов	1
40	Практическая работа № 15 «Изготовление и оформление карманов»	1
41	Технология соединения карманов с нижней частью фартука	1
42	Практическая работа № 16 « Соединение карманов с нижней частью фартука»	1
43	Изготовление нагрудника с бретелями.	1
	Практическая работа № 17 «Обработка бретелей и соединение с нагрудником»	1
44	Монтаж фартука	1
45	Практическая работа № 18 «Соединение нагрудника с нижней частью фартука»	1
46	Монтаж фартука (продолжение).	1

47	Практическая работа № 19 «Обработка пояса»	1
48	Контроль и оценка качества готового изделия.	1
49	Практическая работа № 20 «Окончательная обработка изделия. Влажно-тепловая обработка»	1
50	Обработка проектного материала	1
51	Защита проекта «Наряд для завтрака»	1
	<b>Раздел «Художественные ремёсла» Исследовательская и созидательная деятельность</b>	<b>14</b>
52	Декоративно-прикладное искусство	2
53	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	1
54	Практическая работа № 21 «Создание орнамента. Цветовое сочетание»	1
55	Технология изготовления лоскутного изделия	1
56	Практическая работа № 22 «Изготовление шаблонов из картона»	1
57	Технология изготовления лоскутного изделия	1
58	Практическая работа № 23 «Изготовление образцов лоскутных узоров»	1
59	Технология соединения деталей изделия.	1
60	Практическая работа № 24 «Соединение деталей лоскутного изделия»	1
61	Сборка изделия. Декоративная и окончательная отделка изделия»	1
61	Практическая работа № 25 «Окончательная отделка изделия »	1
63	Обработка проектного материала	1
64	Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни-столовой»	1
65	Обработка проектного материала	1
66	Защита проекта «Мои успехи в освоении технологии 5 класс»	1
	всего	68 часов

### 6 класс Планируемые результаты изучения предмета

Название раздела	Предметные результаты		Метапредметные результаты	Личностные результаты.
	ученик научится	ученик получит возможность научиться		
Раздел1 Технологии домашнего хозяйства	-рационально организовывать рабочее место; - находить необходимую информацию в различных источниках.	учащиеся может <u>овладеть</u> : - трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими показателями.	Регулятивные УУД: - самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности; Познавательные УУД: - оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; Коммуникативные УУД: - осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей.	- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности
Раздел 2 «Кулинария» Исследовательская и созидательная деятельность Запуск творческого проекта № 1 «Приготовление воскресного семейного обеда»	- выполнения работ или получения продукта. выбирать сырьё, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ.	Овладеть навыками применения распространённых ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и	Регулятивные УУД: - определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов; Познавательные УУД: - соблюдение норм и правил	- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей

		результатам труда.	безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; Коммуникативные УУД: - 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.	
Раздел 3 Создание изделий из текстильных материалов Исследовательская и созидательная деятельность Запуск творческого проекта № 2 «Наряд для семейного обеда»	-применять конструкторскую технологическую документацию; -составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия.	ознакомиться: и - с основными технологическими понятиями и характеристиками; технологическими свойствами и назначением материалов.	Регулятивные УУД: - комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы; Познавательные УУД: - соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства; Коммуникативные УУД: - формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий.	- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации.

<p>Раздел 4 Художественные ремёсла Исследовательская и созидательная деятельность Запуск творческого проекта № 3 «Вяжем аксессуары крючком»</p>	<p>-применять конструкторскую и технологическую документацию; -составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия.</p>	<p>- овладеть навыками изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера.</p>	<p>Регулятивные УУД: - выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов; Познавательные УУД: - оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам; Коммуникативные УУД: - выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет</p>	<p>- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.</p>
<p>Раздел 5 Запуск творческого проекта № 4 «Вяжем аксессуары спицами»</p>	<p>-находить и устранять допущенные дефекты; применять конструкторскую и технологическую документацию.</p>	<p>- видами, приёмами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека.</p>	<p>Регулятивные УУД: - виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса; Познавательные УУД: - формирование и развитие</p>	<p>- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.</p>

			<p>экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике;</p> <p>Коммуникативные УУД: - 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.</p>	
--	--	--	---	--

### Содержание учебного предмета

Название раздела	Содержание
<p>Раздел 1 Технологии домашнего хозяйства. Интерьер жилого дома. Комнатные растения в интерьере.</p>	<p><i>Теоретические сведения.</i> 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.</p> <p>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.</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i></p> <p>Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон.</p> <p>Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приемы их размещения в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум.</p>
<p>Раздел 2 «Кулинария» Исследовательская и созидательная деятельность Запуск творческого проекта № 1 «Приготовление воскресного семейного обеда»</p>	<p><i>Теоретические сведения.</i> 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.</p> <p>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</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i></p> <p>Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы</p> <p><i>Теоретические сведения.</i> 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.</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i></p> <p>Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.</p> <p><i>Теоретические сведения.</i> 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.</p> <p>Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. <i>Теоретические сведения.</i> Значение супов в рационе питания.</p> <p><i>Теоретические сведения.</i> Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i></p> <p>Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.</p>

	<p>Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями.</p>
<p>Раздел 3 Создание изделий из текстильных материалов Исследовательская и созидательная деятельность Запуск творческого проекта № 2 «Наряд для семейного обеда»</p>	<p><i>Теоретические сведения.</i> 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.</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.</p> <p><i>Теоретические сведения.</i> 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.</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).</p> <p><i>Теоретические сведения.</i> 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.</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.</p> <p><i>Теоретические сведения.</i> 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.</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Устранение дефектов машинной строчки. Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы.</p> <p><i>Теоретические сведения.</i> Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной - притачивание; соединение деталей по контуру с последующим</p>



	<p>вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.</p> <p>Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия.</p>
<p>Раздел 4 Художественные ремёсла</p> <p>Исследовательская и созидательная деятельность</p> <p>Запуск творческого проекта № 3 «Вяжем аксессуары крючком»</p>	<p><i>Теоретические сведения.</i> 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.</p> <p>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.</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i></p> <p>Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.</p> <p>Выполнение плотного вязания по кругу.</p>
<p>Раздел 5 Запуск творческого проекта № 4 «Вяжем аксессуары спицами»</p>	<p><i>Теоретические сведения.</i> 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.</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i></p> <p>Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.</p> <p>Разработка схемы жаккардового узора на ПК.</p>

#### Тематические планирование

№п/п	Название разделов ,тем уроков	Количество часов
	<b>Раздел Технологии домашнего хозяйства</b>	<b>4</b>
1	Вводный урок . ТБ на уроках технологии. Интерьер жилого дома	1
2	практическая работа №1 "Разработка плана жилого дома"	1
3	Комнатные растения в интерьере.	1
4	Практическая работа №2 "Перевалка комнатных растений. Уход за растениями"	1
	<b>Раздел «Кулинария» Исследовательская и созидательная деятельность</b> <b>Запуск творческого проекта № 1 «Приготовление воскресного семейного обеда»</b>	<b>16</b>
1	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов	1
2	Практическая работа №3 "Приготовление блюда из рыбы"	1

3	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов.	1
4	Практическая работа № 4 «Приготовление блюда из морепродуктов»	1
5	Блюда из мяса.	1
6	Практическая работа № 5 «Приготовление блюда из мяса»	1
7	Блюда из птицы.	1
8	Практическая работа № 7 «Приготовление блюда из птицы».	1
9	Заправочные супы.	1
10	Практическая работа № 8 «Приготовление заправочного супа».	1
11	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду	1
12	Практическая работа № 9 «Составление меню обеда. Сервировка стола к обеду»	1
	Практическая работа № 9 «Составление меню обеда. Сервировка стола к обеду» Проект «Приготовление воскресного семейного обеда»	1
	<b>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» Исследовательская и созидательная деятельность</b> <b>Запуск творческого проекта № 2 «Наряд для семейного обеда»</b>	<b>32</b>
	Текстильные материалы из химических волокон и их свойства	1
	Лабораторная работа № 1 «Изучение свойств материалов из химических волокон»	1
	Машинная игла. Уход за швейной машиной	1
	Практическая работа №10 «Устранение дефектов машинной строчки»	1
	Приспособления к швейной машине	1
	Практическая работа №11 «Применение приспособлений к швейной машине»	1
	Конструирование плечевой одежды с цельнокройным рукавом	1

Проект «Наряд для семейного обеда»	1
Конструирование швейных изделий	1
Практическая работа № 12 «Снятие мерок и построение чертежа изделия»	1
Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	1
Практическая работа «Построение чертежа швейного изделия (в масштабе)	1
Моделирование плечевой одежды	1
Практическая работа № 13 «Моделирование и подготовка выкроек к раскрою»	1
Раскрой плечевой одежды.	1
Практическая работа № 14 «Раскрой проектного изделия»	1
Технология дублирования деталей.	1
Практическая работа № 15 «Дублирование деталей клеевой прокладкой»	1
Технология выполнения операций ручных работ. Обработка мелких деталей.	1
Практическая работа № 16 «Изготовление образцов ручных и машинных работ».	1
Подготовка и проведение примерки.	1
Практическая работа № 17 «Проведение примерки проектного изделия»	1
Технология обработки плечевых швов, нижних срезов рукавов.	1
Практическая работа № 18 «Обработка шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов»	1
Технология обработки срезов подкройной обтачкой	1
Практическая работа № 19 «Обработка горловины и застежки проектного изделия»	1
Технология обработки боковых срезов и соединение лифа с юбкой.	1
Практическая работа № 20 «Обработка боковых срезов и отрезного изделия»	1
Технология обработки нижнего среза изделия.	1

Практическая работа № 21 «Обработка нижнего среза изделия»	1
Окончательная обработка изделия	1
Практическая работа № 22 «Влажно-тепловая обработка изделия»	1
Обработка проектного материала.	1
Защита проекта «Наряд для семейного обеда»	1
<b>Раздел «Художественные ремёсла» Исследовательская и созидательная деятельность</b> <b><i>Запуск творческого проекта № 3 «Вяжем аксессуары крючком»</i></b>	<b>16</b>
Материалы и инструменты для вязания. Основные виды петель при вязании крючком	1
Практическая работа № 23 «Вязание цепочки из воздушных петель»	1
Вязание полотна. Вязание по кругу	1
Практическая работа № 24 «Выполнение плотного вязания по кругу»	1
Вязание проектного изделия из столбиков без накида.	1
Практическая работа № 25 «Вязание салфетки столбиком без накида»	1
Вязание проектного изделия из столбиков с накидом.	1
Практическая работа № 26 «Вязание края салфетки столбиком с накидом»	1
<b><i>Запуск творческого проекта № 4 «Вяжем аксессуары спицами»</i></b>	
Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель Практическая работа № 27 «Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями»	1
Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания. Практическая работа № 28 «Разработка схемы жаккардового узора »	1
Вязание проектного изделия спицами. Практическая работа № 29 «Изготовление проектного изделия	1
Обработка проектного материала Защита проекта «Вяжем аксессуары	1
всего	68 часов

**7 класс планируемые результаты освоения учебного предмета**

Наименование раздела	Предметные результаты		Метапредметные результаты	Личностные результаты
	Ученик научится	Ученик получит возможность научиться		
Раздел 1 Интерьер жилого дома	-рационально организовывать рабочее место; -находить необходимую информацию в различных источниках.	Учащиеся могут ознакомиться: -с основными технологическими понятиями характеристиками; -технологическими свойствами и назначением материалов; -назначением устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; видами и назначением бытовой техники, применяемой для повышения производительности домашнего труда.	<b>Регулятивные УДД :</b> - самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности; <b>Познавательные УДД:</b> -оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;  <b>Коммуникативные УДД:</b> -осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности.	- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности.

<p>Раздел 2. Кулинария</p>	<p>-выбирать сырьё, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ.</p>	<p>Обучающиеся могут овладеть: -навыками применения распространённых ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.</p>	<p><b>Регулятивные УДД:</b> - алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности; <b>Познавательные УДД:</b> -соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии технологической культурой производства <b>Коммуникативные УДД:</b> -выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных</p>	<p>-формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности, обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации сумственного и физического труда</p>
<p>Раздел 3 Создание изделий из текстильного материала</p>	<p>-конструировать, моделировать, изготавливать изделия; -выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов</p>	<p>Обучающиеся могут овладеть: -трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими показателями.</p>	<p><b>Регулятивные УДД:</b> -определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов; <b>Познавательные УДД:</b> - оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам; <b>Коммуникативные УДД:</b> -формирование и развитие компетентности в области использования информационно-</p>	<p>-самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации; - развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей</p>

			коммуникационных технологий (ИКТ)	
Раздел 4 Художественные ремёсла.	-соблюдать безопасные приёмы труда и правила пользования ручными инструментами, приспособлениями, машинами, электрооборудованием; -осуществлять визуально, а также доступными измерительными средствами и приборами контроль качества изготавливаемого изделия или продукта;	умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы	<b>Регулятивные УДД:</b> - комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы <b>Познавательные УДД:</b> - формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации. <b>Коммуникативные УДД:</b> -организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками.	-развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

## Содержание учебного предмета

Название раздела	Содержание
<p>Раздел 1 Технологии домашнего хозяйства. Интерьер жилого дома.</p>	<p><i>Теоретические сведения.</i> 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.</p> <p>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.</p> <p>Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i></p> <p>Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».</p> <p>Систематизация коллекции, книг.</p> <p><i>Теоретические сведения.</i> Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i></p> <p>Генеральная уборка кабинета технологии.</p> <p>Подбор моющих средств для уборки помещения.</p> <p><i>Теоретические сведения.</i> 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.</p> <p>Понятие о микроклимате Приборы для создания микроклимата (климатические приборы) кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор функции климатических приборов.</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i></p> <p>Изучение потребности в юных электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.</p> <p>Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.</p>
<p>Раздел 2. Кулинария</p>	<p>Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления блюд.</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i></p> <p>Определение качества молока и молочных продуктов.</p> <p>Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творог.</p> <p><i>Теоретические сведения.</i> 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.</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i></p>



	<p>Приготовление изделий из жидкого теста  <i>Теоретические сведения.</i> 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. Рецептатура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста.  <i>Лабораторно-практические и практические работы.</i>  Приготовление изделий из пресного слоёного теста.  Приготовление изделий из песочного теста.  <i>Теоретические сведения.</i> Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептатура, технология их приготовления и подача к столу.  Профессия кондитер сахаристых изделий.  <i>Лабораторно-практические и практические работы.</i>  Приготовление сладких блюд и напитков.  <i>Теоретические сведения.</i> 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 приглачительных билетов с помощью ПК.  <i>Лабораторно-практические и практические работы.</i>  Разработка меню.  Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.  Сервировка сладкого стола.  Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.  <i>Основные теоретические сведения</i>  Возможная проблемная ситуация. Разработка меню для праздничного сладкого стола. Расчёт расходов продуктов. Выполнение эскизов украшения праздничного стола. Оформление сладких блюд и подача их к столу.  <i>Практическая работа</i>  Выполнение и защита проекта «Праздничный стол». Самооценка и оценка проекта.</p>
<p>Раздел 3  Создание изделий из текстильного материала</p>	<p>Свойства текстильных материалов.  <i>Теоретические сведения.</i> 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.  <i>Лабораторно-практические и практические работы.</i>  Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.  Конструирование швейных изделий  <i>Теоретические сведения.</i> Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.  <i>Лабораторно-практические и практические работы.</i>  Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.</p>

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 бантовой складок.  
Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.  
Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.  
*Лабораторно-практические и практические работы.*  
Раскрой проектного изделия.  
Изготовление образцов ручных и машинных работ.  
Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.  
Обработка складок.  
Подготовка и проведение примерки поясного изделия.  
Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза.  
Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

	<p>Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка. «Праздничный наряд» <i>Основные теоретические сведения</i> Проектирование праздничного наряда: выбор лучшей идеи (модели) и обоснование. Организация рабочего места для работ. Последовательность и приёмы раскроя швейного изделия. Подготовка ткани и выкройки к раскрою. Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой изделия: правила раскладка 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. Обработка деталей кроя. Дублирование деталей с использованием флизелина, дублерина, клеевой прокладки. Сборка швейного изделия. Технология обработки вытачек, складок. Технология притачивания застёжки-молнии. Технология обработки боковых срезов, пояса, нижнего среза юбки. Влажно-тепловая обработка швейного изделия. Подготовка доклада к защите проекта. <i>Практические работ</i> Подготовка ткани к раскрою и раскрой проектного изделия. Обработка среднего (бокового) шва юбки с застёжкой-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. Защита проект.</p>
<p>Раздел 4 Художественные ремёсла</p>	<p>Ручная роспись тканей. <i>Теоретические сведения.</i> 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. <i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика. Вышивание. <i>Теоретические сведения.</i> 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. <i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками. Выполнение образца вышивки в технике крест.</p>

Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо.  
 Выполнение образца вышивки атласными лентами  
 Творческий проект

### Тематическое планирование

№п/п	Название разделов, тем уроков	Количество часов 68 часов
	<b>Технологии домашнего хозяйства. Интерьер жилого дома</b>	<b>6</b>
1	Введение. Техника безопасности на уроках технологии.	1
2	Освещение жилого помещения. предметы искусства и коллекции в интерьере.	1
3	Гигиена жилища. Бытовые приборы для уборки	1
4	Бытовые электроприборы.	1
5	Творческий проект «Умный дом»	2
	<b>Кулинария</b>	<b>12</b>
6	Блюда из молока и кисломолочных продуктов.	2
7	Изделия из жидкого теста.	2
8	Виды теста и выпечки.	2
9	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.	2
10	Приготовление блюда из слоёного и песочного теста.	2
11	Сладости, десерты, напитки. Обработка проектного материала	2
	<b>Создание изделий из текстильного материала</b>	<b>28</b>
12	Свойства текстильных материалов	2
13	Конструирование швейных изделий.	2
14	Построение чертежа юбки или ночной сорочки в масштабе 1:4	1
15	Построение чертежа юбки или ночной сорочки в натуральную величину и по своим меркам	1
16	Моделирование швейных изделий	2
17	Швейные ручные работы	1
18	Изготовление образцов ручных швов. Техника безопасности при выполнении ручных швов	1
19	Швейная машина. Технология машинных работ	2
20	Готовая выкройка изделия из журнала мод или интернета	2
21	Раскрой поясного изделия и дублирование деталей	2
22	Подготовка изделия к 1 примерке	1
23	Примерка. Устранение дефектов	1

24	Обработка среднего (бокового) шва юбки с застёжкой-молнией или ночной сорочки	2
25	Обработка складок, вытачек	1
26	Машинная обработка изделия	1
27	Обработка верхнего среза прямым притачным поясом	1
28	Окончательная обработка проектного изделия	1
29	Влажно-тепловая обработка	1
30	Обработка проектного материала	1
31	Защита проекта «Праздничный наряд»	2
	<b>Художественные ремёсла</b>	<b>26</b>
32	Ручная роспись тканей	1
33	Технология росписи ткани в технике холодного батика	1
34	Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика	2
35	Ручные стежки и швы на их основе. Виды ручных стежков.	1
36	Выполнение образцов швов	1
37	Виды счётных швов. Практическая работа «Выполнение образца вышивки швом крест	2
38	Вышивание счетными швами	2
39	Вышивание по свободному контуру	2
40	Виды гладьевых швов.	1
41	Выполнение образца вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь	1
42	Вышивание гладьевыми швами.	1
43	Вышивание по свободному рисунку	1
44	Вышивка лентами	1
45	Выполнение образца вышивки лентами	1
46	Вышивание лентами	1
47	Вышивание по свободному рисунку	1
48	Завершение практической работы. «Вышивание по свободному рисунку»	2
49	Защита проекта «Подарок своими руками». Обоснование проекта	2
50	Разработка технологической карты.	1
51	Выполнение проекта	1

### 8 класс Планируемые результаты освоения учебного предмета

Название раздела	Предметные результаты		Метапредметные результаты	Личностные результаты.
	ученик научится	ученик получит возможность научиться		
Раздел 1 Кулинария	-самостоятельно готовить 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.	-составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма	Регулятивные УУД: - саморегуляция; Познавательные УУД: - соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства; Коммуникативные УУД: -умения работать в команде, учитывая позицию других людей.	- проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности; • мотивация учебной деятельности

<p>Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов. Творческий проект «Уют моего дома»</p>	<p>- изготавливать изделия с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией.</p>	<p>-выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий</p>	<p>Регулятивные УУД: целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе; Познавательные УУД: - выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость; Коммуникативные УУД: -слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения; владение речью.</p>	<p>- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.</p>
<p>Раздел 3. Технология домашнего хозяйства</p>	<p>- планировать этапы выполнения работ.</p>	<p>-оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.</p>	<p>Регулятивные УУД: - самоорганизация учебной деятельности; Познавательные УУД: - Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; Коммуникативные УУД: - умения работать в команде, учитывая позицию других людей.</p>	<p>– самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиции будущей социализации.</p>
<p>Раздел 4. Бюджет семьи.</p>	<p>- планировать расходы и решать бюджетные проблемы .</p>	<p>- самостоятельно принимать решения, умение сделать посильный вклад в семейный бюджет, умение организовывать свою деятельность</p>	<p>РегулятивныеУУД: -саморегуляция; Познавательные УУД: - выявление потребностей Коммуникативные УУД: -организовывать и планировать учебное сотрудничество.</p>	<p>- реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности.</p>

<p>Раздел 5. Электротехника Творческий проект Электрический светильник».</p>	<p>-планировать варианты личной профессиональной карьеры 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.</p>	<p>-организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений</p>	<p>Регулятивные УУД: - самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия); Познавательные УУД: -общеучебные и логические действия(анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование); Коммуникативные УУД: - принимать решения; владение речью.</p>	<p>-развитие готовности к самостоятельным действиям.</p>
<p>Раздел 6. Современное производство и профессиональное самоопределение. Творческий проект «Мой профессиональный выбор».</p>	<p>- обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата.</p>	<p>- планировать профессиональную карьеру.</p>	<p>Регулятивные УУД: - саморегуляция; Познавательные УУД: -осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета; Коммуникативные УУД: Умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения; владение речью</p>	<p>- самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности.</p>



## Содержание учебного предмета

Название раздела	Содержание
<p>Раздел 1 Кулинария</p>	<p>Основные теоретические сведения. Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Оформление готовых блюд при подаче к столу. Рациональное размещение оборудования кухни. Безопасные приемы работы. Практические работы Определение качества птицы. Первичная обработка птицы. Приготовление блюд из домашней птицы. Разделка птицы и украшение перед подачей к столу. Блюдо из птицы. Основные теоретические сведения Приготовление закусок, десерта и пр. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита. Практические работы Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов. Сервировка стола к обеду. Аранжировка стола цветами. Складывание салфеток различными способами. Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов. Профессии, связанные с производством. Практические работы Первичная обработка фруктов и ягод для компота. Подготовка банок и крышек для консервирования. Приготовление сахарного сиропа. Бланширование фруктов перед консервированием. Стерилизация и укупорка банок с компотом.</p>
<p>Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов. Творческий проект «Уют моего дома»</p>	<p>Основные теоретические сведения. Понятие о столовом и кухонном белье; виды столового и кухонного белья; конструкции салфеток, полотенец, скатертей; определение формы и размеров; последовательность построения чертежа салфеток, полотенец, скатертей; правила безопасной работы ножницами, технология пошива полотенец, салфеток; скатертей; правила безопасной работы на швейной машине, понятие о постельном белье; виды постельного белья; конструкции простыней, наволочек и пододеяльников; определение формы и размеров; последовательность построения чертежа простыней, наволочек и пододеяльников; способы экономного раскроя на ткани; виды бельевых швов; правила выкраивания косых беек; технология окантовочного шва; виды украшающих швов; технологическая последовательность пошива простыней, наволочек и пододеяльников; правила безопасной работы на швейной машине и электрическим утюгом, виды покрывал и пледов; способы конструирования покрывал и пледов; правила раскроя; правила безопасной работы ножницами, ручными иглами, технология выполнения ручных работ (прямые сметочные, косые и крестообразные подшивочные стежки); технология машинных работ (подшивание потайным швом, окантовывание среза бейкой); технология послойного утепления; ручного впушивания и машинного стегания; правила безопасности при выполнении ручных сметочных и машинных работ, способы декорирования окон шторами; виды штор и украшающих элементов в различных помещениях; правила конструирования штор; принцип экономного раскроя на ткани, технологию пошива штор, свагов, ламбрекенов, подхватов; правила безопасности утюжильных</p>

	<p>работ. Лабораторные и практические работы. Снятие мерок для изготовления столового и кухонного белья; построение чертежей; выполнение выкройки столового и кухонного белья; раскраивание полотенца, салфетки и скатерти, пошив салфетки, полотенца, скатерти и других кухонных мелочей; изготовление выкройки дополнительных деталей изделия; подготовка выкройку к раскрою, выполнение образцов швов подшивания и окантовывания; декорирование изделия оборками, рюшами, лентами, кистями и сутажем, снятие мерок для изготовления постельного белья; построение чертежей; выполнение выкройки постельного белья; раскраивание простыни, наволочки и пододеяльники, выполнение образцов видов бельевых и декоративных швов; обработка обрезного края изделий окантовочным швом косых полос для беек; выполнение пошива простыней, наволочек и пододеяльников; устранение дефектов; выполнение окончательной обработки изделий постельного белья, конструирование покрывала и пледа; подготовка и раскрой детали на ткани; изготовление образцов ручных швов стачивания и подшивания; образцов машинных швов подшивания и окантовывания специальными лапками, изготовление образцов складок, швов; стежки и вспушивание послойного утепления; устранение дефектов; выполнение окончательной обработки покрывал и пледов, конструирование и моделирование шторы; раскрой в соответствии с технологией; дополнение шторы ламбрекенами, свагами, подхватами, пошив шторы согласно замыслу; декорирование шторы кистями, лентами, оборками и рюшами; окончательная обработка штор.</p>
<p>Раздел 3. Технология домашнего хозяйства.</p>	<p>Основные теоретические сведения Правила эксплуатации систем теплоснабжения, водоснабжения и канализации. Устройство современных кранов, вентилях, смесителей, сливных бачков. Причины подтекания воды в водоразборных кранах и вентилях, сливных бачках. Способы ремонта. Соблюдение правил предотвращения аварийных ситуаций в сети водопровода и канализации. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ. Практические работы. Ознакомление с системой теплоснабжения, водоснабжения и канализации в школе и дома. Подбор по каталогам элементов сантехники для ванной комнаты и туалета. Варианты объектов труда: Каталоги санитарно-технического оборудования, справочники, рекламная информация, Интернет</p>
<p>Раздел 4. Бюджет семьи.</p>	<p>Основные теоретические сведения. Понятия и определение «семья», связи семьи с другими семьями, предприятием, государством, основные потребности семьи, правила покупки, планировать покупки, понятие «товар», «ценник», «этикетка», «штрихкод», правильное и рациональное использование средств на питание, способы сбережения. Лабораторно-практические и практические работы. Исследование потребительских свойств товара, составляющих бюджета своей семьи, сертификата соответствия и штрихового кода, возможностей для бизнеса.</p>
<p>Раздел 5. Электротехника Творческий проект «Электрический светильник»</p>	<p>Основные теоретические сведения. Понятия электротехника, источник питания, электролит, сила тока, приемники (потребители), электрическая цепь, принципиальная и монтажная схемы, установочная арматура, электросчетчик, тариф на электроэнергию, электромонтажные инструменты, электрические провода: установочные, монтажные, обмоточные, электроизоляционные материалы, токоведущая жила, сращивание проводов, ответвление, пайки, припой, электрический паяльник, флюс, лужение, зарядка электроарматуры оконцевание проводов петелькой (кольцом), тычком; плакат по электробезопасности, лампы накаливания: галогенные, люминесцентные, неоновые, светодиоды, электронагревательные приборы: инфракрасные обогреватели, электроконвекторы, электрорадиаторы: нагревательные, элементы открытого и</p>

	<p>закрытого типа, трубчатый электронагревательный элемент (ТЭН), терморегулятор, биметаллическая пластина, требования к электромонтажным инструментам, основные правила выполнения электромонтажных работ. Лабораторно-практические и практические работы. Определение расхода электроэнергии в квартире за сутки, вычисление стоимости электроэнергии за месяц, сбережений электроэнергии при экономии, выбор электромонтажного инструмента, подготовка необходимых проводов, соединения проводов, согласно схеме, изолирование места соединения проводов, оконцевание проводов медных и многожильных, изолирование соединения; разработка плаката по электробезопасности, оценивание суммарной электрической мощности осветительных приборов школы, энергетическая эффективность используемых ламп, отчет о проделанных исследованиях путей экономии электроэнергии в школе, сборка электромонтажной схемы электрического светильника по замыслу.</p>
<p>Раздел 6. Современное производство и профессиональное самоопределение. Творческий проект «Мой профессиональный выбор».</p>	<p>Понятия ощущение, восприятие, представление, воображение, память, внимание, внимательность, мышление, пути освоения профессии, ситуация выбора, алгоритм выбора, классификация профессий, профессиограмма и психограмма профессии, самооценка, самосознание, образ Я, профессиональный интерес, профессиональные склонности, эмоции, задатки, способности: общие, специальные, коммуникативные и организаторские талант, гениальность, понятия темперамент, холерик, меланхолик, сангвиник, флегматик, характер, понятия мотивы выбора профессии, профессиональные и жизненные планы, личный профессиональный план, понятие профессиональная пригодность, здоровье и выбор профессии, профессиональная проба. Лабораторно-практические и практические работы. Составление профессиограммы выбранной профессии, определение уровня своей самооценки, определение своих склонностей, определение своего характера, своих склонностей, характеристика известных видов воображения и восприятия, раскрытие сущности воображения и его роли в творческих процессах, виды внимания, роль мышления в профессиональной деятельности, проведение анализа мотивов своего профессионального выбора, анализ мотивов своего профессионального выбора, выбор профессии.</p>

#### Тематическое планирование

№п/п	Название разделов, тем уроков	Количество часов
	<b>Кулинария</b>	<b>8</b>
1	Инструктаж на рабочем месте. Рациональное размещение оборудования кухни. Безопасные приемы работы. Виды домашней птицы и их кулинарное употребление	1
2	Виды тепловой обработки. Время приготовления, оформления готовых блюд при подаче к столу.	1
3	П/р "Определение качества птицы. Первичная обработка птицы".	
4	П/р "Приготовление блюда из домашней птицы".	1
5	Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Сервировка стола.	1
6	П/р: «Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов».	1
7	Способы консервирования фруктов и ягод. Стерилизация в промышленных и домашних условиях.	2
8	Способы консервирования овощей. Стерилизация в промышленных и домашних условиях.	1

	<b>Создание изделий из текстильных материалов</b>	<b>7</b>
9	Конструирование столового и кухонного белья.	1
10	Технология пошива кухонного и столового белья	1
11	Конструирование постельного белья	1
12	Технология пошива постельного белья	1
13	Конструирование покрывал и пледов.	1
14	Виды штор. Конструирование штор.	1
15	Технология пошива штор. Творческий проект «Уют моего дома»	1
	<b>Технология домашнего хозяйства</b>	<b>2</b>
16	Инженерные коммуникации в доме.	1
17	Система водоснабжения и канализации.	1
	<b>Бюджет семьи</b>	<b>5</b>
18	Способы выявления потребностей семьи.	1
19	Технология построения семейного бюджета.	1
20	Технология совершения покупок.	1
21	Способы защиты прав потребителей.	1
22	Технология ведения бизнеса	1
	<b>Электротехника</b>	<b>4</b>
23	Электрический ток и его использование.	1
24	Организация рабочего места для электромонтажных работ.	1
25	Монтаж электрической цепи. Проект «Плакат по электробезопасности».	1
26	Электроосветительные, цифровые. Электронагревательные приборы. Творческий проект «Электрический светильник»	1
	<b>Современное производство и профессиональное образование</b>	<b>7</b>
27	Профессиональное образование.	1
28	Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение.	1
29	Роль темперамента и характера в профессиональном самоопределении.	1
30	Психические процессы важные, для самоопределения.	1
31	Мотивы выбора профессии.	1
32	Профессиональная пригодность и проба.	1
33	Творческий проект «Мой профессиональный выбор» Оформление проектных матери.	1
34	Защита проекта. Электронная презентация.	1
		всего: 34 часа

