

Приложение 1
к основной общеобразовательной программе
основного общего образования

Утверждено приказом
МКОУ «Подборовская ООШ»
от «31» августа 2018 года №87

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
«Подборовская основная общеобразовательная школа»

**Рабочая учебная программа
по предмету
ТЕХНОЛОГИЯ
5-8 класс**

***Учитель:
Бабукова Н.В.***

1. **Планируемые результаты освоения учебного предмета технология**

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностными результатами освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:

— проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности

— выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей

— развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности

— овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда

— самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации

— становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности

— планирование образовательной и профессиональной карьеры

— осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации

— бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам — готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства —

проявление технико-технологического и экономического

мышления при организации своей деятельности — самооценка готовности к предпринимательской деятельности в

сфере технического труда.

Метапредметными результатами освоения выпускниками основной школы курса «Технология» являются:

— 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

— проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса

— поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы

— самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий

- виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость
- 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
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда

Предметными результатами освоения учащимися основной школы являются:

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного

производства

- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах

- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации

- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности

- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства

- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда

- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии

- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда

- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов

- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ

- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений

- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены

- соблюдение трудовой и технологической дисциплины

- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда

- выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения

- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения

- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов

- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления

- документирование результатов труда и проектной деятельности

- расчет себестоимости продукта труда

- рабочая экономическая оценка возможной прибыли с учетом

сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности
- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности
- осознание ответственности за качество результатов труда
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда

В эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ
- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы

В физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов

- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

Предметные результаты освоения учебного предмета

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

В результате изучения раздела выпускник научится:

знать/понимать

- характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях;
- инженерные коммуникации в жилых помещениях, виды ремонтно-отделочных работ;
- материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений;
- основные виды бытовых домашних работ;
- средства оформления интерьера;
- назначение основных видов современной бытовой техники;
- санитарно-технические работы;
- виды санитарно-технических устройств;
- причины протечек в кранах, вентилях и сливных бачках канализации;

уметь

- планировать ремонтно-отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат;
- подбирать покрытия в соответствии с функциональным назначением помещений;
- заменять уплотнительные прокладки в кране или вентиле;
- соблюдать правила пользования современной бытовой техникой;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применения бытовых санитарно-гигиенических средств; выполнения ремонтно-отделочных работ с использованием современных материалов для ремонта и отделки помещений; применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

Раздел «Электротехника»

В результате изучения раздела выпускник научится:

знать/понимать:

- как разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике;
- осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи, с учётом необходимости экономии электрической энергии.

уметь:

- 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.

Раздел «Кулинария»

В результате изучения раздела ученик должен:

знать/понимать:

- влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов;
- санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов;
- виды оборудования современной кухни;
- виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющих на здоровье человека;

уметь:

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;
- определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам;
- составлять меню завтрака, обеда, ужина;
- выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;
- соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд;
- заготавливать на зиму овощи и фрукты;
- оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; соблюдения правил этикета за столом; приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий; сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

В результате изучения раздела ученик должен:

знать/понимать

- назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды;

уметь

- выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий;
- снимать мерки с фигуры человека;
- строить чертежи простых поясных и плечевых изделий;
- выбирать модель с учетом особенностей фигуры;

- выполнять не менее трех видов художественного оформления швейных изделий;
- проводить примерку изделия;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для изготовления изделий из текстильных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнение различных видов художественного оформления изделий.

Раздел «Художественные ремёсла»

В результате изучения раздел ученик должен:

знать/понимать

- назначение различных художественно-прикладных изделий; виды традиционных народных промыслов;

уметь

- выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами;
- подбирать пряжу для вязания различных изделий;
- выполнять образцы узоров;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для выполнения различных видов художественного оформления изделий.

Раздел «Семейная экономика»

В результате изучения раздела ученик должен:

знать/понимать

- значение семейного бюджета;
- технологию семейных покупок;
- защиту прав человека;

уметь

- составлять семейный бюджет на месяц;
- планировать семейный бизнес;
- определять качество товара.

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»

В результате изучения раздела ученик должен:

знать/понимать

– как 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.

уметь:

- 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.

Раздел «Технологии творческой и проектной деятельности»

В результате изучения раздела ученик должен:

знать/понимать:

– как 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.

уметь:

– 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.

3. Содержание учебного предмета

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема 1. Интерьер кухни, столовой

5 класс. *Теоретические сведения.* Понятие об интерьере. Требования к интерьеру. Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни.

Практические работы. Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой. В рабочей тетради начертить план своей кухни - столовой.

Тема 2. Интерьер жилого дома.

6 класс. *Теоретические сведения.* Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Декоративное оформление интерьера.

Практические работы. Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера».

Тема 3. Комнатные растения в интерьере.

6 класс. *Теоретические сведения.* Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приёмы их размещения в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум. Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения.

Практические работы. Перевалка (пересадка) комнатных растений. Уход за растениями в классной комнате, холлах школы.

Тема 4. Освещение жилого помещения.

Предметы искусства и коллекции в интерьере

7 класс. *Теоретические сведения.* Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки. Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели. Предметы искусства и коллекции в интерьере.

Практические работы. Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома», используя ресурсы интернета.

Тема 5. Гигиена жилища

7 класс. *Теоретические сведения.* Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения. Бытовые приборы для уборки в помещении.

Практические работы. Генеральная уборка классной комнаты. Подбор моющих средств для уборки помещения.

Тема 6. Экология жилища

8 класс. *Теоретические сведения.* Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в доме. Система безопасности жилища.

Практические работы. Ознакомление с приточно-вытяжной вентиляцией в помещении. Ознакомление с системой фильтрации воды.

Раздел «Электротехника»

Тема 1. Бытовые электроприборы

5 класс. *Теоретические сведения.* Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.

Практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Составить отчет в рабочей тетради по изучению потребности в электроприборах на кухне в домашних условиях.

Раздел «Кулинария»

Темы в данном разделе изучаем в результате приобретения теоретических знаний по учебнику, использования современной технологии: таблиц, дидактического материала, учебной литературы, просмотра видеофильмов, видеороликов и слайдов.

Тема 1. Санитария и гигиена на кухне.

5 класс. *Теоретические сведения.* Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой.

Практические работы. Подготовить сообщение по теме «Хранение различных продуктов и готовых блюд в домашних условиях».

Тема 2. Физиология питания.

5 класс. *Теоретические сведения.* Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Пищевые отравления. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

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

Тема 3. Бутерброды и горячие напитки.

5 класс. *Теоретические сведения.* Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Виды горячих напитков. Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания чая. Технология приготовления кофе, подача напитка.

Практические работы. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао) в домашних условиях. Наблюдения оформить в таблице по предложенному образцу в рабочей тетради.

Тема 4. Блюда из овощей и фруктов.

5 класс. *Теоретические сведения.* Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов.

Практические работы. Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов в домашних условиях. Исследование фруктов и овощей, в рабочей тетради составить их список и определить к каким группам они относятся, описать приготовление винегрета на дому.

Тема 5. Блюда из яиц.

5 класс. *Теоретические сведения.* Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы варки куриных яиц. Подача варёных яиц. Жарение яиц.

Практические работы. Различные способы приготовления яиц и определение их свежести в домашних условиях, все наблюдения записать в таблицу по предложенному образцу в рабочей тетради.

Тема 6. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.

5 класс. *Теоретические сведения.* Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Практические работы. Разработка меню завтрака.

Складывание салфеток.

Тема 7. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

5 класс. *Теоретические сведения.* Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

Практические работы. Рассчитать расход круп и макаронных изделий семьи на месяц, составить отчет в рабочей тетради по данной таблице.

Тема 8. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.

6 класс. *Теоретические сведения.* Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы.

Лабораторно-практические и практические работы. Записать в рабочую тетрадь приемы обработки и приготовление блюда из рыбы в домашних условиях.

Приготовление блюд из морепродуктов.

Тема 9. Блюда из мяса и птицы.

6 класс. *Теоретические сведения.* Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Оттаивание мороженого мяса. Виды тепловой обработки мяса и птицы. Определение

качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса и птицы. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

Практические работы. Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов. Используя ресурсы интернета, составить доклад по теме «Рецепты традиционных мясных блюд в разных кухнях».

Тема 10. Заправочные супы

6 класс. *Теоретические сведения.* Значение супов в рационе питания. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.

Практические работы. Приготовление окрошки в домашних условиях, оформить отчет о проделанной работе в рабочей тетради.

Тема 11. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду

6 класс. *Теоретические сведения.* Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда.

Практические работы. Составление меню обеда. Определение калорийности блюд.

Тема 12. Блюда из молока и кисломолочных продуктов.

7 класс. *Теоретические сведения.* Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Молочные супы и каши.

Лабораторно-практические и практические работы. Сравнительный анализ вкусовых качеств молока, наблюдения оформить в таблице по предложенному образцу в рабочей тетради. Приготовление молочного супа.

Тема 13. Мучные изделия.

7 класс. *Теоретические сведения.* Продукты для приготовления мучных изделий. Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Дрожжевой, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий.

Практические работы. Исследование качества муки в домашних условиях. Анализ домашней выпечки, по результатам проверки составить таблицу по предложенному образцу в рабочей тетради.

Тема 14. Сладости, десерты, напитки

7 класс. *Теоретические сведения.* Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов.

Практические работы. Приготовление желе в домашних условиях. Свои наблюдения оформить в рабочей тетради.

Тема 15. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.

7 класс. *Теоретические сведения.* Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд.

Практические работы. Разработка меню.

Сервировка сладкого стола. Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема 1. Свойства текстильных материалов

5 класс. *Теоретические сведения.* Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

Практические работы. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

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

Практические работы. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

7 класс. *Теоретические сведения.* Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей.

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

Тема 2. Конструирование швейных изделий

5 класс. *Теоретические сведения.* Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок.

Практические работы. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

6 класс. *Теоретические сведения.* Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды.

Практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия.

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

Практические работы. Снятие мерок. Построение чертежа прямой юбки.

Тема 3. Моделирование швейных изделий.

6 класс. *Теоретические сведения.* Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды.

Практические работы. Моделирование выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

7 класс. *Теоретические сведения.* Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками.

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

Тема 4. Швейная машина

5 класс. *Теоретические сведения.* Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов. Правила безопасной работы на швейной машине.

Практические работы. Упражнение в шитье на швейной машине.

Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками. Выполнение прямой и зигзагообразной строчек.

6 класс. *Теоретические сведения.* Устройство машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Дефекты машинной строчки.

Приспособления к швейным машинам. Подготовка выкройки к раскрою.

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

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

Практические работы. Уход за швейной машиной: чистка и смазка. Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине.

Тема 5. Технология изготовления швейных изделий

5 класс. *Теоретические сведения.* Подготовка ткани к раскрою. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами. Понятие о стежке, строчке, шве. Основные операции при ручных работах. Основные операции при машинной обработке изделия. Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Последовательность изготовления швейных изделий.

Практические работы. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ.

6 класс. *Теоретические сведения.* Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Правила безопасной работы иглами и булавками.

Понятие о дублировании деталей кроя. Основные операции при ручных работах.

Основные машинные операции. Классификация машинных швов.

Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом.

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.

Практические работы. Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки.

7 класс. *Теоретические сведения.* Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Основные машинные операции. Классификация машинных швов. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия.

Практические работы. Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия. Обработка юбки после примерки. Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Раздел «Художественные ремёсла»

Тема 1. Декоративно-прикладное искусство

5 класс. *Теоретические сведения.* Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России. Приёмы украшения праздничной одежды в старину.

Практические работы. Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовка и наиболее интересных образцов рукоделия. Создание схемы вышивки крестом и выполнение образца вышивки.

Тема 2. Вязание крючком

6 класс. *Теоретические сведения.* Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания.

Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна. Вязание по кругу.

Практические работы. Вывязывание полотна из столбиков с накидом. Выполнение плотного вязания по кругу.

Тема 3. Вышивание

7 класс. *Теоретические сведения.* Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом. Материалы и оборудование для

вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

Практические работы. Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками. Выполнение образца вышивки лентами.

Раздел «Семейная экономика»

Тема 1. Бюджет семьи

8 класс. *Теоретические сведения.* Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности. Потребительская корзина одного человека и членов семьи. Технология построения семейного бюджета. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

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.

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»

Тема 1. Профессиональное образование и профессиональная карьера

8 класс. *Теоретические сведения.* Роль профессии в жизни человека. Специальность, производительность и оплата труда. Классификация профессий. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности. Профессиограмма и психограмма профессии. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучения там. Здоровье и выбор профессии.

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

Раздел «Технологии творческой и проектной деятельности»

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

5 класс. *Теоретические сведения.* Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Практические работы. Творческий проект по разделам: «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремёсла». Презентация и защита творческого проекта.

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

Практические работы. Творческий проект по разделам: «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремёсла». Презентация и защита творческого проекта.

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

Практические работы. Творческий проект по разделам: «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремёсла». Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

Практические работы. Творческий проект «Мой профессиональный выбор». Обоснование темы творческого проекта. Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием ПК. Оформление пояснительной записки и проведение презентации. Защита творческого проекта.

3. Тематическое планирование учебного предмета «Технология»

5 класс

№ п/п	Наименование раздела и тем	Количество часов
1	Раздел 1. Технологии домашнего хозяйства. Тема 1.1. Инструктаж по ТБ. Интерьер кухни, столовой.	1 час
2	Раздел 2. Электротехника. Тема 2.1. Бытовые электроприборы на кухне.	1 час
3	Раздел 3. Кулинария.	7 часов
	Тема 3.1. Санитария и гигиена на кухне.	1 час
	Тема 3.2. Физиология питания.	1 час
	Тема 3.3. Бутерброды и горячие напитки.	1 час
	Тема 3.4. Блюда из овощей и фруктов. Тепловая кулинарная обработка овощей.	2 час
	Тема 3.5. Блюда из яиц.	1 час
	Тема 3.6. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.	1 час
4	Раздел 4. Создание изделий из текстильных материалов.	16 часов
	4.1 Свойства текстильных материалов.	2 часа
	4.2. Конструирование швейных материалов.	4 часа
	4.3. Швейная машина.	4 часа
	4.4. Технология изготовления швейных изделий.	6 часов
5	Раздел 5. Художественные ремёсла. 5.1. Декоративно-прикладное искусство.	5 часов
6	Раздел 6. Технология творческой и проектной деятельности. Исследовательская и созидательная деятельность.	4 часа
	Всего часов	34 часа

6 класс

№ п/п	Наименование раздела и тем	Количество часов
1	Раздел 1. Инструкции по ТБ. Технология ведения домашнего хозяйства.	2 часа
	Тема 1.1. Интерьер жилого дома.	1 час
	Тема 1.2. Комнатные растения в интерьере.	1 час
2	Раздел 2. Кулинария.	10 часов
	Тема 2.1. Блюда из круп и макаронных изделий.	2 часа
	Тема 2.2. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.	2 часа
	Тема 2.3. Блюда из мяса и птицы.	2 часа
	Тема 2.4. Технология приготовления заправочных супов.	2 часа
	Тема 2.5. Приготовление обеда и предметы для сервировки стола.	2 часа
3	Раздел 3. Создание изделий из текстильных материалов.	12 часов
	3.1. Свойства текстильных материалов.	1 час
	3.2. Конструирование швейных изделий.	2 часа
	3.3. Моделирование швейных изделий.	3 часа
	3.4. Швейная машина.	3 часа
	3.5. Технология изготовления швейных изделий.	3 часа
4	4. Раздел 4. Художественные ремёсла. 4.1. Вязание крючком.	6 часов
5	Раздел 5 . Технология творческой и проектной деятельности. Исследовательская и созидательная деятельность.	4 часа
	Всего часов	34 часа

7 класс.

№ п/п	Наименование раздела и тем	Количество часов
1	Раздел 1 . Вводный урок. Инструкции по ТБ. Технологии ведения домашнего хозяйства.	2 часа
	Тема 1.1. Освещение жилого помещения.	1 час
	Тема 1.2. Гигиена жилища.	1 час
2	Раздел 2. Кулинария.	7 часов
	Тема 2.1.Блюда из молока и кисломолочных продуктов.	2 часа
	Тема 2.2. Мучные изделия.	2 часа
	Тема 2.3 Сладости, десерты, напитки.	2 часа
	Тема 2.4. Сервировка сладкого стола.	1 час
3	Раздел 3. Создание изделий из текстильных материалов.	15 часов
	3.1. Свойства текстильных материалов.	2 часа
	3.2. Конструирование швейных изделий.	2 часа
	3.3 Моделирование швейных изделий.	3 часа
	3.4.Швейная машина.	2 часа
	3.5 Технология изготовления швейных работ.	6 часов
4	Раздел 4. Художественные ремёсла.	6 часов
	Тема 4.1. Отделка швейных изделий вышивкой.	3 часа
	Тема 4.2. Вышивка лентами	3 часа
5	Раздел 5. Технология творческой и проектной деятельности. Исследовательская и созидательная деятельность	4 часа
	Всего часов	34 часов

8 класс

№ п/п	Наименование раздела и тем	Количество Часов
1.	Раздел 1. Вводный урок. Инструкции по ТБ. Технология домашнего хозяйства.	4 часа
	Тема 1.1. Экология жилища.	2 часа
	Тема 1.2. Водоснабжение и канализация.	2 часа
2.	Раздел 2. Семейная экономика.	6 часов.
	Тема 2.1. Способы выявления потребностей семьи.	2 часа
	Тема 2.2. Технология построения семейного бюджета.	2 часа
	Тема 2.3. Технология совершения покупок. Способы защиты прав потребителей.	1 час
	Тема 2.4. Технология ведения бизнеса.	1 час
3.	Раздел 3. Современное производство и профессиональное самоопределение.	7 часов
	Тема 3.1. Роль профессии в жизни человека	2 часа
	Тема 3.2. Сферы производства и разделения труда.	2 часа
	Тема 3.3. Профессиональное образование и профессиональная карьера.	2 часа
	Тема 3. 4. Здоровье и выбор профессии.	1 час
4.	4. Раздел. Технология творческой и проектной деятельности. Исследовательская и созидательная деятельность	2 часа
	Всего часов	19 часов