

Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Щегловская средняя общеобразовательная школа»

Приложение  
к ООП ООО  
приказ №308 от 30.08.2021

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
по технологии

Классы: 5-8

Рабочую программу составила Кочубей Н. В.

п. Щеглово  
2021 г.

Рабочая программа учебного предмета «Технология» разработана в соответствии с Примерной рабочей программой с учетом Программы воспитания.

## **1. Планируемые результаты изучения учебного предмета «Технология» (личностные, метапредметные и предметные)**

Изучение технологии в основной школе дает возможность обучающимся достичь следующих результатов развития:

### ***в личностном направлении***

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций обучающихся;

### ***в метапредметном направлении***

#### ***1) регулятивные универсальные учебные действия:***

- овладение обучающимися основами читательской компетенции как средством осуществления своих дальнейших планов: продолжения образования и самообразования, осознанного планирования своего актуального и перспективного круга чтения, в том числе досугового, подготовки к трудовой и социальной деятельности;
- приобретение навыков работы с информацией, работа с текстами, преобразование и интерпретация содержащейся в них информации, в том числе:
  - систематизация, сопоставление, анализ, обобщение информации;
  - выделение главной и избыточной информации, выполнение смыслового свёртывания выделенных фактов, мыслей;
  - представление информации в сжатой словесной форме (в виде плана или тезисов) и в наглядно-символической форме (в виде таблиц, графических схем и диаграмм, карт понятий — диаграмм, опорных конспектов);
  - заполнение и дополнение таблицы, схемы, диаграммы, текста;

- приобретение опыта проектной деятельности как особой формы учебной работы, способствующей воспитанию самостоятельности, инициативности, ответственности, повышению мотивации и эффективности учебной деятельности;
- умение самостоятельно определять цели обучения, ставить и формулировать новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности;
- умение анализировать существующие и планировать будущие образовательные результаты;
- идентифицировать собственные проблемы и определять главную проблему;
- выдвигать версии решения проблемы, формулировать гипотезы, предвосхищать конечный результат;
- ставить цель деятельности на основе определенной проблемы и существующих возможностей;
- формулировать учебные задачи как шаги достижения поставленной цели деятельности;
- умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;
- умение определять необходимые действия в соответствии с учебной и познавательной задачей и составлять алгоритм их выполнения;
- умение обосновывать и осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения учебных и познавательных задач;
- умение определять/находить, в том числе из предложенных вариантов, условия для выполнения учебной и познавательной задачи;
- умение составлять план решения проблемы (выполнения проекта, проведения исследования);
- умение определять потенциальные затруднения при решении учебной и познавательной задачи и находить средства для их устранения;
- умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;
- умение систематизировать (в том числе выбирать приоритетные) критерии планируемых результатов и оценки своей деятельности;
- умение оценивать свою деятельность, аргументируя причины достижения или отсутствия планируемого результата;
- умение находить достаточные средства для выполнения учебных действий в изменяющейся ситуации и/или при отсутствии планируемого результата;
- умение, работая по своему плану, вносить коррективы в текущую деятельность на основе анализа изменений ситуации для получения запланированных характеристик продукта/результата;
- умение сверять свои действия с целью и, при необходимости, исправлять ошибки самостоятельно;
- умение фиксировать и анализировать динамику собственных образовательных результатов;
- владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной;
- умение наблюдать и анализировать собственную учебную и познавательную деятельность и деятельность других обучающихся в процессе взаимопроверки;
- умение соотносить реальные и планируемые результаты индивидуальной образовательной деятельности и делать выводы;
- умение принимать решение в учебной ситуации и нести за него ответственность;

- умение самостоятельно определять причины своего успеха или неуспеха и находить способы выхода из ситуации неуспеха;

## ***2) познавательные универсальные учебные действия:***

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, -
- умение объединять предметы и явления в группы по определенным признакам, сравнивать, классифицировать и обобщать факты и явления;
- умение выделять явление из общего ряда других явлений;
- умение выявлять причины и следствия явлений;
- умение строить рассуждение от общих закономерностей к частным явлениям и от частных явлений к общим закономерностям;
- умение излагать полученную информацию, интерпретируя ее в контексте решаемой задачи;
- самостоятельно указывать на информацию, нуждающуюся в проверке, предлагать и применять способ проверки достоверности информации;
- умение объяснять явления, процессы, связи и отношения, выявляемые в ходе познавательной и исследовательской деятельности (приводить объяснение с изменением формы представления; объяснять, детализируя или обобщая; объяснять с заданной точки зрения);
- умение выявлять и называть причины события, явления, в том числе возможные /наиболее вероятные причины, возможные последствия заданной причины, самостоятельно осуществляя причинно-следственный анализ;
- умение делать вывод на основе критического анализа разных точек зрения, подтверждать вывод собственной аргументацией или самостоятельно полученными данными;
- умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;
- умение определять логические связи между предметами и/или явлениями, обозначать данные логические связи с помощью знаков в схеме;

- строить модель/схему на основе условий задачи и/или способа ее решения;
- умение переводить сложную по составу (многоаспектную) информацию из графического или формализованного (символьного) представления в текстовое, и наоборот;
- умение определять необходимые ключевые поисковые слова и запросы;
- умение осуществлять взаимодействие с электронными поисковыми системами, словарями;
- умение соотносить полученные результаты поиска со своей деятельностью;

### **3) коммуникативные универсальные учебные действия:**

- 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;
- 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;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.
- 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;
- умение организовывать учебное взаимодействие в группе (определять общие цели, распределять роли, договариваться друг с другом и т. д.);
- умение определять задачу коммуникации и в соответствии с ней отбирать речевые средства;
- умение отбирать и использовать речевые средства в процессе коммуникации с другими людьми (диалог в паре, в малой группе и т. д.);
- умение представлять в устной или письменной форме развернутый план собственной деятельности;
- умение соблюдать нормы публичной речи, регламент в монологе и дискуссии в соответствии с коммуникативной задачей;
- умение высказывать и обосновывать мнение (суждение) и запрашивать мнение партнера в рамках диалога;
- умение принимать решение в ходе диалога и согласовывать его с собеседником;
- умение делать оценочный вывод о достижении цели коммуникации непосредственно после завершения коммуникативного контакта и обосновывать его;
- умение целенаправленно искать и использовать информационные ресурсы, необходимые для решения учебных и практических задач с помощью средств ИКТ;
- умение использовать компьютерные технологии (включая выбор адекватных задаче инструментальных программно-аппаратных средств и сервисов) для решения информационных и коммуникационных учебных задач, в том числе: вычисление, написание писем, докладов, рефератов, создание презентаций и др.;
- умение использовать информацию с учетом этических и правовых норм;
- умение создавать информационные ресурсы разного типа и для разных аудиторий, соблюдать информационную гигиену и правила информационной безопасности;

**в предметном направлении:**

*в познавательной сфере:*

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;
- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

- *в трудовой сфере:*

- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

- *в мотивационной сфере:*

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;

- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательной-трудовой деятельности;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
  - *в эстетической сфере:*
    - овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
    - рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
    - умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
    - рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
    - участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;
  - *в коммуникативной сфере:*
    - практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
    - установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
    - сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
    - адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
  - *в физиолого-психологической сфере:*
    - развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
    - соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;
    - сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

Выпускник в 5- 8 классах **научится** (для использования в повседневной жизни и обеспечения возможности успешного продолжения образования на базовом уровне)

- владеть безопасными приемами труда с инструментами, швейными машинами, электробытовыми приборами;
- владеть специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов;
- владеть навыками изготовления и художественного оформления швейных изделий;
- владеть элементами навыков ведения домашнего хозяйства,
- следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;
- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;
- в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводить анализ альтернативных ресурсов, соединять в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;
- проводить оценку и испытание полученного продукта;
- проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;
- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:
  - изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;
  - модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;
  - определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
  - встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;
  - изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию технологических проектов, предполагающих:
  - оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);
  - обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и ее пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;
  - разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;

- проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:
  - планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
  - планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
- характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах производства и обработки материалов, производства продуктов питания, сервиса.

Выпускник в 5-8 классах **получит возможность научиться** (для обеспечения возможности успешного продолжения образования на базовом и углублённом уровнях)

- *выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;*
- *модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;*
- *технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;*
- *оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.*

## **2. Содержание учебного предмета**

### **5 класс**

Предмет реализуется в объеме 68 ч. в год (2 ч. в неделю).

#### **Вводное занятие (2 ч.)**

Что изучает предмет «Технология». Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены, оказание первой помощи при порезах, ожогах.

#### **Раздел 1. Кулинария (10 ч.)**

##### ***Тема 1. Физиология питания (2 ч.).***

Понятие о процессе пищеварения и усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему пищеварению. Общие сведения о питательных веществах.

Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.

##### ***Тема 2. Бутерброды. Горячие напитки (2 ч.)***

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Использование обрезков. Толщина хлеба в бутербродах.

Виды бутербродов: открытые, ассорти на хлебе, закрытые, закусочные. Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Дополнительные продукты для украшения открытых бутербродов. Сочетание по вкусу и цвету продуктов в бутербродах ассорти на хлебе. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов и подача их к столу.

Горячие напитки. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая, их вкусовые достоинства. Способы заваривания чая и трав. Сорта кофе. Кофе молотый и в зернах. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе. Кофеварки. Правила хранения чая, кофе, какао. Требования к качеству готовых напитков.

##### ***Тема 3. Блюда из яиц (2 ч.)***

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Способы длительного хранения яиц. Технология

приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Способы определения готовности блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

#### ***Тема 4. Заготовка продуктов (2 ч.)***

Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Хранение запасов из свежих овощей, фруктов, ягод. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов.

Правила сбора ягод, овощей и фруктов для закладки на хранение. Сбор и заготовка ягод, грибов. Условия и сроки хранения сушеных продуктов. Замораживание овощей и фруктов. Использование домашнего холодильника для замораживания и хранения овощей и фруктов.

#### ***Тема 5. Сервировка стола (2 ч.)***

Составление меню на завтрак, оформление готовых блюд и правила их подачи к столу. Правила подачи к столу горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Способы раскладывания салфеток. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

### **Раздел 2. Рукоделие (22 ч.)**

#### ***Тема 1. Вышивка (6 ч.)***

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Определение места и размер узора на изделии. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

Организация рабочего места для ручного шитья. Способы перевода рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Правила заправки изделия в пяльца. Технология выполнения простейших ручных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик».

Способы закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора.

#### ***Тема 2. Вязание спицами (8 ч.)***

Краткие сведения из истории вязания. Виды вязальных спиц и ниток для вязания, их соотношение, подбор. Условные обозначения. Приемы вязания лицевой и изнаночной петель, приемы закрытия петель.

#### ***Тема 3. Вязание крючком (8 ч.)***

Материалы и инструменты для вязания. Условные обозначения. Техника вязания столбиков с накидом, без накида, полустолбиком. Ассортимент вязаных бытовых изделий.

### **Раздел 3. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.(24 ч.)**

#### ***Тема 1. Элементы материаловедения (2 ч.)***

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Свойства ткани из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

#### ***Тема 2. Элементы машиноведения (6 ч.)***

Виды передач вращательного движения. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Организация рабочего места для работы на швейной машине. Правило подготовки универсальной бытовой швейной машины к работе, заправка верхней и нижней нити, выполнение машинных строчек, регулировка длины стежка. Правило безопасного труда при работе на швейной машине.

### **Тема 3. Конструирование и моделирование рабочей одежды. (4 ч.)**

Виды фартуков. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука (форма, симметрия, асимметрия, цвет, контраст, фактура материала, отделка). Подготовка выкройки к раскрою.

### **Тема 4. Технология изготовления рабочей одежды (12 ч.)**

Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения.

Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Обмеловка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом в подгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Сборка изделия. Художественная отделка изделий.

Влажно – тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Особенности влажно – тепловой обработки тканей из растительных волокон. Контроль и оценка качества готового изделия.

### **Раздел 4. Технология ведения дома (2 ч.)**

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно – гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративные украшения кухни изделиями собственного изготовления.

### **Раздел 5. Творческие проекты (8 ч.)**

Поиск и анализ проблемы. Выбор изделия для проектирования. Сопоставление планируемого изделия с существующими изделиями. Определение его преимуществ и недостатков. Оценка знаний и умения для изготовления запланированного изделия. Выбор темы проекта. Сбор, изучение и обработка информации по теме проекта. Разработка требований (критериев) для качественного выполнения конечного продукта.

## **6 класс**

Предмет реализуется в объеме 68 ч. в год (2 ч. в неделю).

### **Раздел 1. Вводное занятие (2 ч.)**

Знать, уметь. Что изучает предмет «Технология» в 6 классе. Техника безопасности на уроках технологии. Материалы и инструменты для выполнения практических работ.

### **Раздел 2. Кулинария (10 ч.)**

**Тема 1. Физиология питания (2 ч.)** Знать, уметь. Минеральные соли, их содержание в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека.

Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях. Методы сохранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке.

Обмен веществ, пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.

Понятие о микроорганизмах, полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты; первая помощь при пищевых отравлениях.

### ***Тема 2. Русский очаг. Семейное торжество (2 ч.)***

Знать. Взаимосвязь устройства очага с образом жизни народа. Оборудование кухни, посуда и инвентарь, используемые на кухне. Праздничное столовое белье и посуда. Сервировка стола. Правила этикета. Правила подачи блюд. Национальные блюда праздничного стола.

Уметь. Складывать тканевые, бумажные салфетки различными способами, оформлять карточки задания, пожелания. Готовить подарки.

### ***Тема 3: Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2 ч.)***

Знать. Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов (простокваша, кефир, творог, сметана, варенец, ряженка, йогурт, кумыс и др.). Кулинарные блюда из творога, молока, кисломолочных продуктов, технологии их приготовления.

Уметь. Готовить молочные супы и молочные каши, блюда из творога.

### ***Тема 4: Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2 ч.)***

Знать. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных, рассыпных, вязких, жидких каш (гречневой, перловой, пшенной, овсяной и др.).

Правила приготовления блюд из бобовых. Кулинарные приемы, обеспечивающие сохранение в бобовых витаминов группы В.

Способы варки макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке.

Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции.

Посуда и инвентарь, применяемый при варке каш, бобовых и макаронных изделий. Способы определения готовности блюд. Подача готовых блюд к столу.

Уметь. Готовить и подавать на стол рассыпчатые, вязкие и жидкие каши.

### ***Тема 5: Заготовка продуктов (2 ч.)***

Знать. Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Необходимые условия жизнедеятельности молочнокислых бактерий (наличие сахара в овощах, температура, стерильность тары и инвентаря). Сохранность витаминов в соленых и квашеных овощах.

Механическая обработка капусты перед квашением (сортировка, очистка, удаление кочерыжек, шинкование). Укладка шинкованной капусты, соли и приправ в тару. Пропорции соли и приправ при квашении капусты. Время ферментации (брожения) до готовности. Условия и сроки хранения квашеной капусты.

Уметь. Квасить капусту с клюквой, яблоками.

## **Раздел 3. Рукоделие (22 ч.)**

### ***Тема 1. Вышивка (6 ч.)***

Знать. Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Русская народная вышивка «роспись», её особенности и техника выполнения. Ассортимент изделий с вышивкой «роспись».

Уметь. Выполнять эскизы вышивки «роспись». Уметь выполнять вышивку в технике «роспись».

### ***Тема 2. Вязание спицами (8 ч.)***

Знать. Материалы и инструменты для вязания спицами. Отличия изнаночных петель от лицевых. Кромочные петли. Расчет количества петель для вязания. Резинки, их место и значение в изделиях. Виды отделок вязанных изделий.

Уметь. Вязать изделия с использованием резинок (1х1, 2х2), (шарф, повязка для волос, игрушки). Изготавливать помпоны, кисточки.

### ***Тема 3. Вязание крючком (8 ч.)***

Знать. Материалы и инструменты для вязания крючком. Вязание по кругу. Введение в работу нити отделочного цвета. Ассортимент изделий связанных по кругу. Отделка изделий.

Уметь. Читать схемы и вязать по ним изделия. Анализировать выполненную работу (свою и одноклассниц), отбирать работы на выставку.

## **Раздел 4. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (22 ч.)**

### ***Тема 1. Элементы материаловедения (2 ч.)***

Знать. Натуральные волокна животного происхождения, получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе. Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани. Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей. Уметь. Распознавать в тканях волокна и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти. Определять лицевую и изнаночную стороны тканей саржевого и атласного переплетений.

### ***Тема 2. Элементы машиноведения (2 ч.)***

Знать. История швейной машины. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Регулировка качества машинной строчки. Установка иглы в швейную машину. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

Уметь. Заменять иглу в швейной машине. Чистить и смазывать швейную машину.

### ***Тема 3. Конструирование и моделирование поясных швейных изделий (6 ч.)***

Знать. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкция юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической и клинковой юбок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1: 4 и в натуральную величину. Способы моделирования конических и клинковых юбок. Форма, силуэт, стиль. Выбор индивидуального стиля в одежде.

Уметь. Снимать мерки и записывать результаты измерений. Строить основу чертежа юбки в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Выбирать модель юбки в зависимости от особенности фигуры. Моделировать юбку выбранного фасона. Подготовить выкройку юбки.

### ***Тема 4. Технология изготовления поясных швейных изделий (12 ч.)***

Знать. Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос на ткань контурных и контрольных линий. Обработка деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей юбки. Обработка застёжки. Способы обработки нижнего среза юбки. Способы обработки верхнего среза юбки. Художественное оформление изделия. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Контроль и оценка качества готового изделия.

Уметь. Раскладывать выкройку на ткани и выполнять раскрой. Обрабатывать детали кроя. Складывать и сметывать детали кроя. Проводить примерку. Исправлять дефекты. Стачивать детали изделия. Выполнять влажно-тепловую обработку и окончательную отделку изделия.

## **Раздел 5. Технология ведения дома(2 ч.).**

Знать. Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды. Способы ремонта одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами.

Выбор технологий и средств для длительного хранения обуви, шерстяных и меховых изделий. Влажная уборка дома.

Уметь. Выполнять ремонт накладной заплатой. Пришивать пуговицы.

## **Раздел 6. Творческие проекты (10 ч.)**

Знать и уметь выполнять. Основные компоненты проекта. Изучать потребности (поиск проблем, выявление потребностей семьи, общества)

*Исследовать* проводимые при разработке проекта (изучение аналогов, сбор сведений для решения данной проблемы, работа с различными источниками информации, определение рынка, для которого изделие предназначено, анализ необходимых материалов, оборудования, инструментов, приспособлений, анализ затрат на изготовление изделия и определения экономической и экологической целесообразности изготовления данного продукта труда и др.)

*Прорабатывать идеи*, т.е. детальная подготовка к выполнению изделий (выбор материалов, инструментов, оборудования, приспособлений, выбор технологии изготовления, конструирование, моделирование, разработка технологических карт и другой документации).

*Экологическая оценка* (оценка технологии с точки зрения безопасности, выявление способов утилизации отходов и создание «второй жизни» изделия)

*Экономическая оценка* (полное экономическое обоснование и расчет финансовых затрат: проектируемое изделие не должно быть дороже аналога)

Формы фиксации хода и результатов работы над проектом. Примерное распределение времени на различные компоненты проекта.

Использование компьютера при выполнении проектов.

## **7 класс**

Предмет реализуется в объеме 68 ч. в год (2 ч. в неделю).

**Вводное занятие (2 ч.)** Что изучает предмет "Технология" в 7 классе. Т.Б и правила санитарии и гигиены на уроках. Материалы и инструменты для выполнения практических работ.

## **Раздел 1. Кулинария (10 ч.)**

### ***Тема 1. Физиология питания (2 ч.)***

Знать: Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций.

Уметь оказать первую помощь при пищевых отравлениях.

### ***Тема 2. Вегетарианство (2 ч.)***

Знать, понимать и отличать посты от вегетарианства. Способы обработки и нарезки овощей и фруктов. Приготовление вегетарианских салатов. Физиологическое назначение салатов, способы заправки, время подачи к столу. Сервировка стола к ужину. Посуда и приборы.

Уметь готовить витаминные салаты, сервировать стол к ужину.

### ***Тема 3. Вегетарианские 1 блюда из овощей (2 ч.)***

Знать. Способы обработки овощей. Последовательность приготовления 1 блюда (щи, борщ). Сервировка стола к обеду.

Уметь. Приготовить 1 блюдо по технологической карте. Сервировать стол к обеду.

### ***Тема 4. Приготовление 2 блюда из овощей (2 ч.)***

Знать. Набор овощей для приготовления 2 блюда. Рецепты приготовления. Время подачи к столу. Этикет.

Уметь: Работать с книгой рецептов. Готовить картофельные и кабачковые оладьи.

### ***Тема 5. Заготовка продуктов (2 ч.)***

Знать и уметь. Приготовление варенья, повидла, цукатов в зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки. Сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества

варенья. Способы определения готовности варенья. Правила перекладывание варенья на хранение. Технология приготовления пастеризованного варенья и джема. Условия и сроки их хранения. Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

## **Раздел 2. Рукоделие (22 ч).**

### **Тема 1. Вышивка (6 ч.)**

Знать. Подготовка рабочего места к вышивке. Материалы и инструменты. Особенности вышивки цветной гладью. Цветовая гамма. Ассортименты изделий с цветной гладью.

Уметь. Выполнить вышивку в техники цветной глади.

### **Тема 2. Вязание спицами (8 ч.)**

Знать. Техника вязания варежек на 5 спицах. Расчет петель и их распределение на спицах. Последовательность вязания варежек. Использование орнамента в варежках. Ассортимент вязаных варежек. Отбор варежек на выставку по критериям.

Уметь. Вязать варежки на 5 спицах. Анализировать выполненную работу.

### **Тема 3. Вязание крючком (8 ч.)**

Знать. Ассортимент изделия с узким кружевом Технология обвязки края ткани. Схемы вязания узкого кружева. Условные обозначения. Способы введения и закрепления нитки оттеночного цвета.

Уметь. Выполнять обвязку изделия узким кружевом. Самостоятельно работать со схемами. Создавать схемы узкого кружева. Отбирать работы для выставки. Делать презентацию своей работы.

## **Раздел 3. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (22 ч.)**

### **Тема 1. Элементы материаловедения (2 ч.)**

Знать. Технология производства искусственных и синтетических волокон. Сравнительная характеристика тканей из искусственных и синтетических волокон. Химические и натуральные красители.

Уметь. Распознавать ткани из искусственных и синтетических волокон. Делать сравнительный анализ свойств ткани из синтетических, искусственных и натуральных волокон.

### **Тема 2. Элементы машиноведения (2 ч.)**

Знать. Наладка и уход за швейной машиной. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий.

Уметь обрабатывать срез зигзагообразной строчкой. Устранять неполадки в работе швейной машины.

### **Тема 3. Конструирование и моделирование (6 ч.)**

Знать: Правило снятия мерок для построения чертежа ночной сорочки. Прибавки на свободу, облегание. Последовательность построения основы, чертежа ночной сорочки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Особенности моделирования ночной сорочки.

Уметь: Выполнять эскизы ночных сорочек, снимать и записывать мерки, строить основы чертежа в масштабе к 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.

### **Тема 4. Технология изготовления плечевого изделия (12 ч.)**

Знать: особенности раскладки выкройки на ткани, выкраивание подкройной обточки и косой бейки. Обработка деталей кроя. Способы обработки горловины, проймы, боковых срезов. Порядок проведения примерки выявление и устранение дефектов. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой и косой бейкой. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Оценка качества готового изделия.

Уметь: Делать раскрой ночной сорочки. Выполнять все этапы пошива и отделки ночной сорочки. Давать оценку качества готового изделия.

## **Раздел 4. Технология ведения дома.(2 ч.)**

Знать: Общие сведения из истории интерьера, национальные традиции. Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в

интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Роль освещения в интерьере. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения. Уметь: Подбирать на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Правило использования бытовой техники.

### **Раздел 5. Творческие проекты (10 ч.)**

Знать и уметь выполнять этапы проектной деятельности.

Поисковой этап: поиск и анализ проблем, выбор темы проекта, планирование проектной деятельности, сбор, изучение и обработка информации по теме проекта.

Конструкторский этап: поиск оптимального решения задачи проекта, исследование вариантов конструкции с учётом требований дизайна, выбор технологии изготовления продукта, составление технологической документации. Использование компьютера при выполнении проекта.

Технологический этап: составление плана практической реализации проекта, выбор необходимых материалов, инструментов, оборудования, выполнение запланированных технологических операций, текущий контроль качества, внесение при необходимости изменений в конструкцию и технологию.

Заключительный этап: оценка качества выполненного продукта, анализ результата

## **8 класс**

Предмет реализуется в объеме 34 ч. в год (1 ч. в неделю).

**Вводное занятие (1 ч.)** Особенности изучения предмета "Технология" в 8 классе. Техника безопасности на уроках.

### **Раздел 1. Кулинария (10 ч.)**

#### **Тема 1. Физиология питания. (1 ч.)**

Знать. Общие понятия об обмене веществ. Виды питания. Пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов. Факторы, влияющие на обмен веществ. Калорийность пищи. Вредное влияние курения и алкоголя на организм человека.

Уметь. Рассчитывать калорийность блюд. Составлять суточное меню.

#### **Тема 2. Виды теста. (3 ч.)**

Знать и уметь. Изделия из дрожжевого и песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды теста. Рецепт и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Выпечка изделий из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды начинок и украшений для изделий из теста. Пельмени и вареники. Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Способы защипывания краев пельменей и вареников. Инструменты и приспособления для защипывания краев. Правила варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

#### **Тема 3. Сладкие блюда и десерты. (2 ч.)**

Знать и уметь. Сахар, его роль в кулинарии и питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Технология приготовления желе и муссов. Желирующие вещества. Особенности приготовления пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Технология приготовления компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления кремов и мороженого. Технология приготовления мороженого в домашних условиях. подача десерта к столу.

**Тема 4. Приготовление блюд национальной кухни. (2 ч.)** Выбор блюд национальной кухни в соответствии с традициями данного региона и желаниями учителя и учащихся.

#### **Тема 5. Сервировка стола (1 ч.)**

Знать и уметь. Приготовление закусок, десерта и пр. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Сервировка стола к обеду. Способы подачи готовых блюд к столу, пра-

вила пользования столовыми приборами. Аранжировка стола цветами. Оформление стола салфетками. Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита.

#### ***Тема 6. Заготовка продуктов. Упаковка пищевых продуктов. (1 ч.)***

Знать и уметь. Способы консервирования фруктов и ягод. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Первичная обработка фруктов и ягод. Влияние на консервы воздуха, остающегося в банках. Бланширование фруктов перед консервированием (цель и правила выполнения). Способы закупорки банок и бутылок. Технология приготовления и стерилизации консервов из фруктов и ягод. Приготовление сахарного сиропа. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов. Особенности упаковки пищевых продуктов. Штриховой код. Правила его чтения.

### **Раздел 2. Рукоделие (10 ч.)**

#### ***Тема 1. Вязание спицами. Носки (5 ч.)***

Знать и уметь. Материалы и инструменты для вязания. Особенности вязания на 5 спицах. Ассортимент вязаных носков. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Расчет петель. Этапы вязания носков. Самостоятельное выполнение второго носка. Выставка изделий.

#### ***Тема 2. Вязание крючком (5 ч.)***

Знать и уметь. Народные традиции и культура в изготовлении изделий с вязаными элементами в технике "филейная вязка". Прошва и кайма с зубчатым краем. Выполнение образцов и изделий в технике филейного вязания (салфетки, полотенца, панно, подушки, маечки, топы, летние кофточки шляпки). Ассортимент современных изделий, выполненных с применением филейной сетки. Работа по схемам. Материалы и инструменты для вязания филейной сетки.

### **Раздел 3. Конструирование и моделирование (4 ч.)**

Знать и уметь. История костюма. Основные направления современной моды. Правила снятия мерок и запись результатов измерения. Расчет своего размера одежды. Работа с журналами мод. Создание эскизов летнего сарафана. Моделирование летнего сарафана.

### **Раздел 4. Технология ведения дома (2 ч.)**

***Тема 1. Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов (1 ч.)*** Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита.

#### ***Тема 2. Ремонт помещений (1 ч.)***

Знать и уметь. Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты для ремонтно-отделочных работ. Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку. Технология нанесения на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев, пленок, плинтусов, элементов декоративных украшений. Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ.

### **Раздел 5. Электротехнические работы (1ч.)**

#### ***Тема 1. Электротехнические устройства (1 ч.)***

Знать и уметь. Бытовые электрические обогреватели. Электродвигатели. Двигатели постоянного и переменного тока. Виды и назначение автоматических устройств. Автоматические устройства в бытовых электроприборах. Источники света, светодиоды. Использование электромагнитных волн для передачи информации. Устройства отображения информации, телевизор.

### **Раздел 6. Современное производство и профессиональное образование (1 ч.)**

#### ***Тема 1. Сферы производства и разделение труда (1 ч.)***

Знать и уметь. Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Разделение труда. Приоритетные направления

развития техники и технологии в легкой и пищевой промышленности. Влияния техники и технологии на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

#### **Раздел 8. Творческие проекты (5 ч.)**

Знать и уметь. Взаимосвязь всех этапов проектной деятельности (поискового, конструкторского, технологического, заключительного). Основные и дополнительные компоненты проекта. Проведение исследований. Связь дизайна и технологии. Дизайн-анализ изделия. Дизайн-подход при выполнении проектов. Техника изображения объектов. Пожелания конечного потребителя (покупателя), рынка. Функциональное назначение изделия; допустимые пределы стоимости; экологичность производства изделия и его эксплуатации; безопасность при использовании. Испытание и оценка изделия.

### **3. Тематическое планирование**

#### **5 класс**

| <b>№ п\п</b> | <b>Раздел, тема</b>                                                      | <b>Кол-во часов</b> |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| 1.           | <b>Вводное занятие</b>                                                   | <b>2</b>            |
| 2.           | <b>Раздел 1. Кулинария</b>                                               | <b>10</b>           |
| 3.           | Тема 1. Физиология питания                                               | 2                   |
| 4.           | Тема 2. Бутерброды. Горячие напитки                                      | 2                   |
| 5.           | Тема 3. Блюда из яиц                                                     | 2                   |
| 6.           | Тема 4. Заготовка продуктов                                              | 2                   |
| 7.           | Тема 5. Сервировка стола                                                 | 2                   |
| 8.           | <b>Раздел 2. Рукоделие</b>                                               | <b>22</b>           |
| 9.           | Тема 1. Вышивка                                                          | 6                   |
| 10.          | Тема 2. Вязание спицами                                                  | 8                   |
| 11.          | Тема 3. Вязание крючком                                                  | 8                   |
| 12.          | <b>Раздел 3. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов</b> | <b>24</b>           |
| 13.          | Тема 1. Элементы материаловедения                                        | 2                   |
| 14.          | Тема 2. Элементы машиноведения                                           | 6                   |
| 15.          | Тема 3. Конструирование и моделирование рабочей одежды                   | 4                   |
| 16.          | Тема 4. Технология изготовления рабочей одежды                           | 12                  |
| 17.          | <b>Раздел 4. Технология ведения дома</b>                                 | <b>2</b>            |
| 18.          | <b>Раздел 5. Творческие проекты</b>                                      | <b>8</b>            |
|              | <b>Итого</b>                                                             | <b>68</b>           |

#### **6 класс**

| <b>№ п\п</b> | <b>Раздел, тема</b>                                 | <b>Кол-во часов</b> |
|--------------|-----------------------------------------------------|---------------------|
| 1.           | <b>Вводное занятие</b>                              | <b>2</b>            |
| 2.           | <b>Раздел 1. Кулинария</b>                          | <b>10</b>           |
| 3.           | Тема 1. Физиология питания                          | 2                   |
| 4.           | Тема 2. Русский очаг. Семейное торжество            | 2                   |
| 5.           | Тема 3: Блюда из молока и кисломолочных продуктов   | 2                   |
| 6.           | Тема 4: Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий | 2                   |
| 7.           | Тема 5: Заготовка продуктов                         | 2                   |

|     |                                                                          |           |
|-----|--------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 8.  | <b>Раздел 2. Рукоделие</b>                                               | <b>22</b> |
| 9.  | Вышивка                                                                  | 6         |
| 10. | Вязание спицами                                                          | 8         |
| 11. | Вязание крючком                                                          | 8         |
| 12. | <b>Раздел 3. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов</b> | <b>22</b> |
| 13. | Тема 1.Элементы материаловедения                                         | 2         |
| 14. | Тема 2.Элементы машиноведения                                            | 2         |
| 15. | Тема 3. Конструирование и моделирование поясных швейных изделий          | 6         |
| 16. | Тема 4.Технология изготовления поясных швейных изделий                   | 12        |
| 17. | <b>Раздел 4. Технология ведения дома</b>                                 | <b>2</b>  |
| 18. | <b>Раздел 5. Творческие проекты</b>                                      | <b>10</b> |
|     | <b>Итого</b>                                                             | <b>68</b> |

### 7 класс

| №<br>п\п | Раздел, тема                                                             | Кол-во<br>часов |
|----------|--------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| 1.       | <b>Вводное занятие</b>                                                   | <b>2</b>        |
| 2.       | <b>Раздел 1. Кулинария</b>                                               | <b>10</b>       |
| 3.       | Тема 1. Физиология питания                                               | 2               |
| 4.       | Тема 2. Вегетарианство                                                   | 2               |
| 5.       | Тема 3: Вегетарианские 1 блюда из овощей                                 | 2               |
| 6.       | Тема 4: Приготовление 2 блюда из овощей                                  | 2               |
| 7.       | Тема 5: Заготовка продуктов                                              | 2               |
| 8.       | <b>Раздел 2. Рукоделие</b>                                               | <b>22</b>       |
| 9.       | Тема 1. Вышивка                                                          | 6               |
| 10.      | Тема 2. Вязание спицами                                                  | 8               |
| 11.      | Тема 3: Вязание крючком                                                  | 8               |
| 12.      | <b>Раздел 3. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов</b> | <b>22</b>       |
| 13.      | Тема 1. Элементы материаловедения                                        | 2               |
| 14.      | Тема 2. Элементы машиноведения                                           | 2               |
| 15.      | Тема 3: Конструирование и моделирование поясных швейных изделий          | 6               |
| 16.      | Тема 4: Технология изготовления плечевого изделия                        | 12              |
| 17.      | <b>Раздел 4. Технология ведения дома</b>                                 | <b>2</b>        |
| 18.      | <b>Раздел 5. Творческие проекты</b>                                      | <b>10</b>       |
|          | <b>Итого</b>                                                             | <b>68</b>       |

### 8 класс

| №<br>п\п | Раздел, тема                                  | Кол-во<br>часов |
|----------|-----------------------------------------------|-----------------|
|          | <b>Вводное занятие</b>                        | <b>1</b>        |
|          | <b>Раздел 1. Кулинария</b>                    | <b>10</b>       |
|          | Тема 1. Физиология питания                    | 1               |
|          | Тема 2. Виды теста                            | 3               |
|          | Тема 3. Сладкие блюда и десерты               | 2               |
|          | Тема 4. Приготовление блюд национальной кухни | 2               |
|          | Тема 5. Сервировка стола                      | 1               |

|  |                                                                          |           |
|--|--------------------------------------------------------------------------|-----------|
|  | Тема 6. Заготовка продуктов. Упаковка пищевых продуктов                  | 1         |
|  | <b>Раздел 2. Рукоделие</b>                                               | <b>10</b> |
|  | Тема 1. Вязание спицами. Носки                                           | 5         |
|  | Тема 2. Вязание крючком                                                  | 5         |
|  | <b>Раздел 3. Конструирование и моделирование</b>                         | <b>4</b>  |
|  | <b>Раздел 4. Технология ведения дома</b>                                 | <b>2</b>  |
|  | <b>Раздел 5. Электротехнические работы</b>                               | <b>1</b>  |
|  | <b>Раздел 6. Современное производство и профессиональное образование</b> | <b>1</b>  |
|  | <b>Творческие проекты</b>                                                | <b>5</b>  |
|  | <b>Итого</b>                                                             | <b>34</b> |