

**МКОУ СОШ №2 им. Н.Д. Рязанцева г. Семилуки**

Рассмотрена на заседании методического объединения учителей технологии, физической культуры, ОБЖ и рекомендована к использованию протокол №1 от « 28 » августа 2019г.

Принята педагогическим советом школы

протокол №1  
от « 29 » августа 2019г.

«Утверждаю»  
Директор ОО  
В. Ф. Полухина  
приказ № 447  
от « 29 » августа 2019г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**по предмету «Технология»**

**(направление «Технологии ведения дома»)**

**для 5-8 классов**

Составитель: учитель технологии  
Тычинина Елена Ивановна

## ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 1. Личностные результаты

<i>У выпускника будут сформированы</i>	<i>Выпускник получит возможность для формирования:</i>
<p>В рамках <b>когнитивного компонента</b> будут сформированы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• историко-географический образ; знание основных исторических событий развития государственности и общества; знание истории и географии края, его достижений и культурных традиций;</li> <li>• образ социально-политического устройства;</li> <li>• знание положений Конституции РФ, основных прав и обязанностей гражданина, ориентация в правовом пространстве государственно-общественных отношений;</li> <li>• освоение национальных ценностей, традиций, культуры, знание о народах и этнических группах России;</li> <li>• освоение общекультурного наследия России и общемирового культурного наследия;</li> <li>• ориентация в системе моральных норм и ценностей;</li> <li>• экологическое сознание, признание высокой ценности жизни во всех её проявлениях; знание основных принципов и правил отношения к природе; знание основ здорового образа жизни и здоровьесберегающих технологий; правил поведения в чрезвычайных ситуациях.</li> </ul> <p>В рамках <b>ценностного и эмоционального компонентов</b> будут сформированы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• патриотизм, чувство гордости за свою страну;</li> <li>• уважение к истории, культурным и историческим памятникам;</li> <li>• уважение к другим народам России и мира и принятие их;</li> <li>• уважение к личности и её достоинству, доброжелательное отношение к окружающим,</li> <li>• нетерпимость к любым видам насилия и готовность противостоять им;</li> <li>• уважение к ценностям семьи, любовь к природе, признание ценности здоровья, своего и других людей, оптимизм в восприятии мира;</li> <li>• потребность в самовыражении и самореализации, социальном признании;</li> <li>• позитивная моральная самооценка и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• выраженной устойчивой учебно-познавательной мотивации и интереса к учению;</li> <li>• готовности к самообразованию и самовоспитанию;</li> <li>• адекватной позитивной самооценки и Я-концепции;</li> <li>• компетентности в реализации основ гражданской идентичности в поступках и деятельности;</li> <li>• эмпатии как осознанного понимания и сопереживания чувствам других, выражающейся в поступках, направленных на помощь и обеспечение благополучия.</li> <li>• морального сознания на конвенциональном уровне, способности к решению моральных дилемм на основе учёта позиций участников дилеммы, ориентации на их мотивы и чувства; устойчивое следование в поведении моральным нормам и этическим требованиям</li> </ul>

моральные чувства — чувство гордости при следовании моральным нормам, переживание стыда и вины при их нарушении.

**В рамках деятельностного (поведенческого) компонента будут сформированы:**

- готовность и способность к участию в школьном самоуправлении в пределах возрастных компетенций;
- готовность и способность к выполнению норм и требований школьной жизни, прав и обязанностей ученика;
- умение вести диалог на основе равноправных отношений и взаимного уважения и принятия; умение конструктивно разрешать конфликты;
- готовность и способность к выполнению моральных норм в отношении взрослых и сверстников в школе, дома, во внеучебных видах деятельности;
- потребность в участии в общественной жизни ближайшего социального окружения, общественно полезной деятельности;
- потребность в участии в общественной жизни ближайшего социального окружения, общественно полезной деятельности;
- умение строить жизненные планы с учётом конкретных социально-исторических, политических и экономических условий;
- устойчивый познавательный интерес и становление смыслообразующей функции познавательного мотива;
- готовность к выбору профильного образования.

## 2. Метапредметные результаты

<b>Регулятивные универсальные учебные действия</b>	
<i>Выпускник научится:</i>	<i>Выпускник получит возможность научиться:</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• целеполаганию, включая постановку новых целей, преобразование практической задачи в познавательную;</li> <li>• самостоятельно анализировать условия достижения цели;</li> <li>• планировать пути достижения целей;</li> <li>• устанавливать целевые приоритеты;</li> <li>• уметь самостоятельно контролировать своё время и управлять им;</li> <li>• принимать решения в проблемной ситуации на основе переговоров;</li> <li>• адекватно самостоятельно оценивать правильность выполнения действия и вносить необходимые коррективы в исполнение как в конце действия, так и по ходу его реализации;</li> <li>• основам прогнозирования как предвидения будущих событий и развития процесса.</li> <li>• осуществлять констатирующий и предвосхищающий контроль по результату и по способу действия; актуальный контроль на уровне произвольного внимания;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• самостоятельно ставить новые учебные цели и задачи;</li> <li>• при планировании достижения целей самостоятельно, полно и адекватно учитывать условия и средства их достижения;</li> <li>• выделять альтернативные способы достижения цели и выбирать наиболее эффективный способ;</li> <li>• осуществлять познавательную рефлексию в отношении действий по решению учебных и познавательных задач;</li> <li>• адекватно оценивать свои возможности достижения цели определённой сложности в различных сферах самостоятельной деятельности;</li> <li>• прилагать волевые усилия и преодолевать трудности и препятствия на пути достижения целей.</li> <li>• построению жизненных планов во временной перспективе;</li> <li>• основам саморегуляции в учебной и познавательной деятельности в форме осознанного управления своим поведением и деятельностью, направленной на достижение поставленных целей;</li> <li>• адекватно оценивать объективную трудность как меру фактического или предполагаемого расхода ресурсов на решение задачи;</li> <li>• основам саморегуляции эмоциональных состояний;</li> </ul>
<b>Коммуникативные универсальные учебные действия</b>	
<i>Выпускник научится:</i>	<i>Выпускник получит возможность научиться:</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• учитывать разные мнения и стремиться к координации различных позиций в сотрудничестве;</li> <li>• формулировать собственное мнение и позицию, аргументировать и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• учитывать и координировать отличные от собственной позиции других людей в сотрудничестве;</li> <li>• учитывать разные мнения и интересы и обосновывать</li> </ul>

<p>координировать её с позициями партнёров в сотрудничестве при выработке общего решения в совместной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• аргументировать свою точку зрения, спорить и отстаивать свою позицию не враждебным для оппонентов образом;</li> <li>• задавать вопросы, необходимые для организации собственной деятельности и сотрудничества с партнёром;</li> <li>• адекватно использовать речь для планирования и регуляции своей деятельности;</li> <li>• организовывать и планировать учебное сотрудничество с учителем и сверстниками, определять цели и функции участников, способы взаимодействия; планировать общие способы работы;</li> <li>• работать в группе — устанавливать рабочие отношения, эффективно сотрудничать и способствовать продуктивной кооперации; интегрироваться в группу сверстников и строить продуктивное взаимодействие со сверстниками и взрослыми;</li> <li>• основам коммуникативной рефлексии;</li> <li>• использовать адекватные языковые средства для отображения своих чувств, мыслей, мотивов и потребностей.</li> <li>• адекватно использовать речевые средства для решения различных коммуникативных задач; владеть устной и письменной речью; строить монологическое контекстное высказывание;</li> <li>• осуществлять контроль, коррекцию, оценку действий партнёра, уметь убеждать;</li> <li>• отображать в речи (описание, объяснение) содержание совершаемых действий как в форме громкой социализированной речи, так и в форме внутренней речи.</li> </ul>	<p>собственную позицию;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• продуктивно разрешать конфликты на основе учёта интересов и позиций всех участников;</li> <li>• брать на себя инициативу в организации совместного действия (деловое лидерство);</li> <li>• оказывать поддержку и содействие тем, от кого зависит достижение цели в совместной деятельности;</li> <li>• осуществлять коммуникативную рефлексию как осознание оснований собственных действий и действий партнёра;</li> <li>• в процессе коммуникации достаточно точно, последовательно и полно передавать партнёру необходимую информацию как ориентир для построения действия;</li> <li>• следовать морально-этическим и психологическим принципам общения и сотрудничества на основе уважительного отношения к партнёрам, внимания к личности другого.</li> <li>• понимать относительность мнений и подходов к решению проблемы;</li> <li>• вступать в диалог, а также участвовать в коллективном обсуждении проблем, участвовать в дискуссии и аргументировать свою позицию, владеть монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка;</li> <li>• устраивать эффективные групповые обсуждения и обеспечивать обмен знаниями между членами группы для принятия эффективных совместных решений; <ul style="list-style-type: none"> <li>• в совместной деятельности чётко формулировать цели группы</li> </ul> </li> <li>• и позволять её участникам проявлять собственную энергию</li> </ul>
---	---

	для достижения этих целей.
<b>Познавательные универсальные учебные действия</b>	
<i>Выпускник научится:</i>	<i>Выпускник получит возможность научиться:</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• основам реализации проектно-исследовательской деятельности;</li> <li>• проводить наблюдение и эксперимент под руководством учителя;</li> <li>• осуществлять расширенный поиск информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;</li> <li>• обобщать понятия;</li> <li>• осуществлять сравнение, сериацию и классификацию, самостоятельно выбирая основания и критерии для указанных логических операций;</li> <li>• строить логическое рассуждение, включающее установление причинно-следственных связей;</li> <li>• объяснять явления, процессы, связи и отношения, выявляемые в ходе исследования;</li> <li>• структурировать тексты, включая умение выделять главное и второстепенное, главную идею текста, выстраивать последовательность описываемых событий.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• основам рефлексивного чтения;</li> <li>• ставить проблему, аргументировать её актуальность;</li> <li>• самостоятельно проводить исследование на основе применения методов наблюдения и эксперимента;</li> <li>• выдвигать гипотезы о связях и закономерностях событий, процессов, объектов;</li> <li>• организовывать исследование с целью проверки гипотез</li> </ul>
<b>3. Предметные результаты</b>	
<i>Технологии ведения дома.</i>	
<b>Кулинария</b>	
<i>Выпускник научится:</i>	<i>Выпускник получит возможность научиться:</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;</li> <li>• выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;</li> <li>• применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;</li> <li>• определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;</li> <li>• выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.</li> </ul>
<b>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов</b>	
<i>Выпускник научится:</i>	<i>Выпускник получит возможность научиться:</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;</li> <li>• выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;</li> <li>• использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;</li> <li>• выполнять художественную отделку швейных изделий;</li> <li>• изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;</li> <li>• определять основные стили в одежде и современные направления моды</li> </ul>
<b>Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности</b>	
<i>Выпускник научится:</i>	<i>Выпускник получит возможность научиться:</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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;</li> <li>• представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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;</li> <li>• осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку цены произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для</li> </ul>

<p>пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.</p>	<p>продукта труда</p>
<p><b>Современное производство и профессиональное самоопределение</b></p>	
<p><i>Выпускник научится:</i></p>	<p><i>Выпускник получит возможность научиться:</i></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• построению 2—3 вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• планировать профессиональную карьеру;</li> <li>• рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;</li> <li>• ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;</li> <li>• оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности</li> </ul>

## СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

#### Тема 1. Интерьер кухни, столовой

5 класс

*Теоретические сведения.* Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приема пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

#### Тема 2. Планировка и интерьер жилого дома

6 класс

*Теоретические сведения.* Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приема пищи, отдыха и общения членов семьи, приема гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка.

Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере.

Основные виды занавесей для окон.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера».

#### 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. Приемы размещения комнатных растений в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум.

Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, декоративно цветущие комнатные, декоративно цветущие горшечные, кактусы и суккуленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения.

Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Профессия садовник.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Перевалка, пересадка, посадка комнатных растений.

#### 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; виды светильников: потолочные висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное.

Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

*Лабораторно-практические работы:* Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

## Тема 5. Гигиена жилища

7 класс

*Теоретические сведения.* Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Генеральная уборка кабинета технологии.

## Тема 6. Экология жилища

8 класс

*Теоретические сведения.* Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах.

Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Создание электронной презентации «Современные системы безопасности жилища».

## Тема 7. Водоснабжение и канализация в доме

8 класс

*Теоретические сведения.* Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники.

Работа счетчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды.

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.

## 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, СВЧ, посудомоечной машины.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изучение Т.Б. при работе с бытовыми электроприборами.

7 класс (В рамках раздела «Технологии домашнего хозяйства»)

*Теоретические сведения.* Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Понятие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата (климатические приборы): кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

8 класс

*Теоретические сведения.* Электроосветительные приборы. Основные типы ламп, их характеристики, преимущества и недостатки. Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов. Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту.

Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами

Электронные приборы: телевизоры, DVD-плееры, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение их срока службы и поломка при скачках напряжения.

Способы защиты приборов от скачков напряжения.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Проведение энергетического аудита школы. Изучение правил безопасной эксплуатации бытовых электроприборов.

Тема 2. Электромонтажные и сборочные технологии

8класс

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

Понятие об электрической цепи и о ее принципиальной схеме.

Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изучение условных обозначений элементов электрической цепи.

Тема 3. Электротехнические устройства с элементами автоматики

8 класс

*Теоретические сведения.* Подключение бытовых приемников электрической энергии.

Принципы работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей. Электроизмерительные приборы. Работа счетчика электрической энергии. Способы определения расхода и стоимости электрической энергии. Возможность одновременного включения нескольких бытовых приборов в сеть с учетом их мощности. Пути экономии электрической энергии.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изучение домашнего электросчетчика в работе.

## **Раздел «Кулинария»**

Тема 1. Санитария и гигиена на кухне

5 класс

*Теоретические сведения.* Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

Безопасные приемы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами,

электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, но жом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

## Тема 2. Физиология питания

5 класс

*Теоретические сведения.* Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

## Тема 3. Бутерброды и горячие напитки

5 класс

*Теоретические сведения.* Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление и оформление бутербродов.

## Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

5 класс

*Теоретические сведения.* Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

## Тема 5. Блюда из овощей и фруктов.

5 класс

*Теоретические сведения.* Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, ее влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространенные формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из вареных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление и оформление салатов из сырых и вареных овощей и фруктов.

Тема 6. 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 хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача вареных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

Тема 7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку

5 класс

*Теоретические сведения.* Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

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. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление блюда из рыбы. Приготовление блюд из морепродуктов.

Тема 9. Блюда из мяса

6 класс

*Теоретические сведения.* Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление блюда из мяса.

Тема 10. Блюда из птицы

6 класс

*Теоретические сведения.* Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы.

Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление блюда из птицы.

Тема 11. Технология приготовления первых блюд. Заправочные супы

6 класс

*Теоретические сведения.* Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.

Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление заправочного супа.

Тема 12. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Этикет

6 класс

*Теоретические сведения.*

Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Тема 13. Блюда из молока и кисломолочных продуктов

7класс

*Теоретические сведения.* Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление блюда из молока или творога.

Тема 14. Изделия из жидкого теста

7 класс

*Теоретические сведения.* Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. подача их к столу.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление изделий из жидкого теста.

Тема 15. Виды теста и выпечки

7 класс

*Теоретические сведения.* Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста.

Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий.

Электрические приборы для приготовления выпечки.

Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецепттура и технология приготовления пресного слоеного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление изделий из пресного, слоеного или песочного теста.

Тема 16. Сладости, десерты, напитки

7 класс

*Теоретические сведения.* Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепттура, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление сладких блюд и напитков.

Тема 17. 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. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Разработка меню праздничного сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

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

Тема 1. Свойства текстильных материалов

5 класс

*Теоретические сведения.* Производство текстильных материалов. Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

Свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

*Лабораторно-практические и 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.* Текстильные материалы из химических волокон и их свойства. Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор производства химических волокон.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

7 класс

*Теоретические сведения.* Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства. Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение вида ткани.

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. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Снятие мерок для построения чертежа проектного изделия. Построение чертежа швейного изделия в м:1/4 Изготовление выкройки проектного изделия.

6 класс

*Теоретические сведения.* Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Снятие мерок и их запись. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в м: 1/4 и чтение чертежа. Изготовление выкройки проектного изделия и подготовка ее к раскрою.

7 класс

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Снятие мерок для построения чертежа поясного изделия. Построение чертежа прямой юбки..

Тема 3. Моделирование швейных изделий.

5 класс

*Теоретические сведения.* Понятие о моделировании одежды. Художественное и техническое моделирование. Способы моделирования фартуков.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Разработка моделей фартуков.

6 класс

*Теоретические сведения.* Понятие о моделировании одежды. Художественное и техническое моделирование. Моделирование формы выреза горловины, кокетки. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Моделирование и подготовка выкройки к раскрою.

7 класс

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Моделирование проектного изделия и подготовка выкройки к раскрою.

Тема 4. Швейная машина и ВТО ткани.

5 класс

*Теоретические сведения.* Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Правила безопасной работы при ВТО.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Работа на швейной машине без ниток.

Подготовка швейной машины к работе и приемы работы на швейной машине.

Изучение терминологии Машинных работ и ВТО.

6 класс

*Теоретические сведения.* Устройство машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам. Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины.

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изучение устройства машинной иглы.

Изготовление образцов машинных работ.

Тема 5. Технология изготовления швейных изделий.

5 класс

*Теоретические сведения.* Последовательность изготовления швейных изделий.

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

Ручные работы: Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка.

Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок.

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).

Машинные работы: Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.

Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка пояса в фартуке и юбке. Профессии закройщик, портной.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Составление последовательности изготовления проектного изделия. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия. Изучение терминологии ручных работ. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану: Подготовка деталей кроя к обработке. Выполнение ручных работ по обработке проектного изделия. Выполнение машинных работ и ВТО по обработке деталей проектного изделия. Соединение накладных карманов с основной частью изделия. Обработка верхнего среза фартука притачным поясом и ВТО изделия.

6 класс

*Теоретические сведения.* Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с иглками и булавками.

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

Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков.

Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное и точное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.

Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.

Классификация машинных швов: соединительные (стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, двойной). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей.

Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Раскрой плечевого швейного изделия. Подготовка изделия к примерке и проведение примерки. Обработка плечевых швов швейного изделия; нижних срезов рукавов; мелких деталей изделия; горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов; нижнего среза изделия. Окончательная обработка изделия.

7 класс

*Теоретические сведения.* Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем.

Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание.

Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом.

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок.

Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Раскрой поясного швейного изделия. Подготовка деталей кроя к обработке., примерке. Обработка юбки после примерки: вытачек; среднего и боковых швов изделия; Застежки «молния»; верхнего среза прямым притачным поясом; нижнего среза. Окончательная обработка проектного изделия.

## **Раздел «Художественные ремёсла»**

Тема 1. Декоративно-прикладное искусство.

5 класс

*Теоретические сведения.* Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села.

Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей).

Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства.

5 класс

*Теоретические сведения.* Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции.

Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции.

Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Создание схемы орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

### Тема 3. Лоскутное шитьё

5 класс

*Теоретические сведения.* Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.

Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание дета лей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и про кладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Создание схем лоскутного изделия и подготовка материалов к работе. Раскрой проектного изделия. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

### Тема 4. Вязание крючком

6 класс

*Теоретические сведения.* Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сбор ка готового изделия.

Основные виды петель при вязании крючком. Условные обо значения, применяемые при вязании крючком. Вязание полот на: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Вывязывание начальной петли и цепочки воздушных петель. Вывязывание полотна из столбиков без накида рядами. Выполнение вязания полотна по кругу.

### Тема 5. Вязание спицами

6 класс

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

Вязание спицами цветных узоров.

### Тема 6. Ручная роспись тканей

7 класс

*Теоретические сведения.* Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свобод ной росписи. Профессия художник росписи по ткани.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Выполнение образца свободной росписи ткани.

### Тема 7. Вышивание

5 класс

*Теоретические сведения.* Простейшие швы вышивки. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Вышивка орнамента швом крест.

7 класс

*Теоретические сведения.* Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо.

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Вышивка гладью цветов и листиков.

Вышивка атласными лентами цветов и листиков.

## **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. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.

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

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

*Практические работы.* Исследование потребительских свойств товара. Исследование составляющих бюджета своей семьи. Исследование этикеток, вкладышей, штрихового кода. Исследование возможностей для бизнеса.

## **Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»**

Тема 1. Сферы производства и разделение труда

8 класс

*Теоретические сведения.* Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия.

Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

Тема 2. Профессиональное образование и профессиональная карьера

8 класс

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

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

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

Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

Здоровье и выбор профессии.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Составление профессиограммы. Определение уровня своей самооценки. Определение своих склонностей. Определение типа темперамента. Составление личного профессионального плана. Анализ мотивов своего профессионального выбора.

## **Раздел «Технологии творческой и опытнической 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.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

*Проектные работы.* Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства» Творческий проект по разделу «Кулинария». Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:* «Планирование кухни столовой», «Кухня моей мечты» «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи», «Столовое бельё», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика» и др.

6 класс

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

*Проектные работы.* Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Творческий проект по разделу «Кулинария». Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:* «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Приготовление воскресного семейного обеда», «Наряд для семейного обеда», «Ночная сорочка», «Вяжем аксессуары крючком или спицами», «Любимая вязаная игрушка» и др.

7 класс

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

*Проектные работы.* Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Творческий проект по разделу «Кулинария». Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:* «Умный дом», «Комплект светильников для моей комнаты», «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки», «Праздничный наряд», «Поузловая обработка юбки», «Подарок своими руками», «Атласные ленточки» и др.

8 класс

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

*Проектные работы.* Творческий проект по разделу «Семейная экономика». Творческий проект по разделам «Технологии домашнего хозяйства и электротехника». Творческий проект по разделу «Современное производство и профессиональное самоопределение».

*Основные этапы работы над проектами.* Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных. Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием ПК. Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации.

*Варианты творческих проектов:* «Семейный бюджет», «Бизнес-план семейного предприятия», «Создание этикетки и вкладыша на товар, производимый моим предполагаемым предприятием», «Дом будущего», «Мой профессиональный выбор» и др.

## ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Разделы и темы программы	Кол-во часов по классам			
	5 кл.	6 кл.	7 кл.	8 кл.
<b>Вводный урок (0,5 ч.)</b>	<b><u>0,5</u></b>	-	-	-
<b>Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (10 ч.)</b>	<b><u>2</u></b>	<b><u>2</u></b>	<b><u>2</u></b>	<b><u>4</u></b>
Тема 1. Интерьер и планирование кухни, столовой.	1	-	-	-
Тема 2. Планировка и интерьер жилого дома.	-	1	-	-
Тема 3. Комнатные растения в интерьере.	-	1	-	-
Тема 4. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере.	-	-	1	-
Тема 5. Гигиена жилища.	-	-	1	-
Тема 6. Экология жилища.	-	-	-	1
Тема 7. Инженерные коммуникации в доме. Водоснабжение и канализация в доме.	-	-	-	3
<b>Раздел «Электротехника» (6 ч.)</b>	<b><u>1</u></b>	-	-	<b><u>5</u></b>
Тема 1. Бытовые электроприборы.	1	-	-	2
Тема 2. Электромонтажные и сборочные технологии.	-	-	-	1
Тема 3. Электротехнические устройства с элементами автоматики.	-	-	-	2
<b>Раздел «Кулинария» (15,5 ч.)</b>	<b><u>5,5</u></b>	<b><u>5</u></b>	<b><u>5</u></b>	-
Тема 1. Санитария и гигиена на кухне.	0,25	-	-	-
Тема 2. Физиология питания.	0,25	-	-	-
Тема 3. Бутерброды и горячие напитки.	0,5	-	-	-
Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	1	-	-	-
Тема 5. Блюда из овощей и фруктов.	2	-	-	-
Тема 6. Блюда из яиц.	0,5	-	-	-
Тема 7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.	1	-	-	-
Тема 8. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.	-	2	-	-
Тема 9. Блюда из мяса.	-	0,5	-	-
Тема 10. Блюда из птицы.	-	0,5	-	-
Тема 11. Технология приготовления первых блюд. Заправочные супы.	-	1	-	-

Тема 12. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Этикет.	-	1	-	-
Тема 13. Блюда из молока и кисломолочных продуктов.	-	-	1	-
Тема 14. Изделия из жидкого теста.	-	-	1	-
Тема 15. Виды теста и выпечки.	-	-	1	-
Тема 16. Сладости, десерты, напитки.	-	-	1	-
Тема 16. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.	-	-	1	-
<b>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (49 ч.)</b>	<b><u>18,5</u></b>	<b><u>16,5</u></b>	<b><u>14</u></b>	-
Тема 1. Свойства текстильных материалов.	2	1	1	-
Тема 2. Конструирование швейных изделий.	2,5	2,5	2	-
Тема 3. Моделирование швейных изделий.	1	1	1	-
Тема 4. Технология изготовления швейных изделий	<u>13</u>	<u>12</u>	<u>10</u>	-
Тема 4-1. Подготовительно-раскройные работы.	2	2	1	-
Тема 4-2. Ручные работы.	4	-	1	-
Тема 4-3. Швейная машина и ВТО ткани	4	2	-	-
Тема 4-4. Сборка швейного изделия (ручные, машинные работы и ВТО)	3	8	8	-
<b>Раздел «Художественные ремёсла» (18,5 ч.)</b>	<b><u>6</u></b>	<b><u>8</u></b>	<b><u>4,5</u></b>	-
Тема 1. Декоративно-прикладное искусство.	0,5	-	-	-
Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	0,5	-	-	-
Тема 3. Лоскутное шитьё	5	-	-	-
Тема 4. Вязание крючком	-	4	-	-
Тема 5. Вязание спицами	-	4	-	-
Тема 6. Ручная роспись тканей	-	-	2	-
Тема 7. Вышивание	-	-	2	-
<b>Раздел «Семейная экономика» (6 ч)</b>	-	-	-	<b><u>6</u></b>
Тема 1. Способы выявления потребностей семьи.	-	-	-	1
Тема 2. Бюджет семьи. Технология построения семейного бюджета.	-	-	-	2
Тема 3. Технология совершения покупок.	-	-	-	1
Тема 4. Способы защиты прав потребителей.	-	-	-	1
Тема 5. Технология ведения бизнеса.	-	-	-	1

<b>Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» (11 ч)</b>	-	-	-	<b><u>11</u></b>
Тема 1. Сферы производства и разделение труда	-	-	-	1
Тема 2. Профессиональное образование и профессиональная карьера	-	-	-	1
Тема 3. Профессиограмма и психограмма профессии.	-	-	-	1
Тема 4. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение.	-	-	-	2
Тема 5. Роль темперамента и характера в профессиональном самоопределении.	-	-	-	2
Тема 6. Психические процессы, важные для профессионального самоопределения.	-	-	-	2
Тема 7. Мотивы выбора профессии. Профессиональная пригодность. Профессиональная проба.	-	-	-	2
<b>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (24,5 ч.)</b>	<b><u>3,5</u></b>	<b><u>3,5</u></b>	<b><u>9,5</u></b>	<b><u>8</u></b>
Тема 1. Творческая проектная деятельность в 5 классе.	0,5	-	-	-
Тема 2. Запуск творческого проекта: «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи».	0,5	-	-	-
Тема 3. Защита творческого проекта «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи».	1	-	-	-
Тема 4. Запуск творческого проекта: «Фартук для работы на кухне».	0,5	-	-	-
Тема 5. Защита творческого проекта: «Фартук для работы на кухне».	1	-	-	-
Тема 6. Запуск творческого проекта: «Приготовление воскресного семейного обеда».	-	1	-	-
Тема 7. Защита творческого проекта «Приготовление воскресного семейного обеда».	-	1	-	-
Тема 8. Запуск творческого проекта по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».	-	0,5	-	-
Тема 9. Защита творческого проекта по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».	-	1	-	-
Тема 10. Запуск творческого проекта: «Умный дом».	-	-	1	-
Тема 11. Запуск творческого проекта: «Праздничный сладкий стол».	-	-	1	-
Тема 12. Защита творческих проектов: «Умный дом», «Праздничный сладкий стол».	-	-	0,5	-
Тема 13. Запуск творческого проекта по разделу Создание изделий из текстильных материалов.	-	-	0,5	-

Тема 14. Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».	-	-	1	-
Тема 15. Защита творческого проекта по разделу Создание изделий из текстильных материалов.	-	-	1	-
Тема 16. Запуск творческого проекта «Подарок своими руками».	-	-	0,5	-
Тема 17. Работа над творческим проектом. «Подарок своими руками».	-	-	3	-
Тема 18. Защита творческого проекта: «Подарок своими руками».	-	-	1	-
Тема 19. Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Проектная деятельность в 8 классе.	-	-	-	1
Тема 20. Творческий проект: «Создание этикетки и вкладыша на товар, производимый моим предполагаемым предприятием».	-	-	-	1
Тема 21. Защита творческого проекта: «Создание этикетки и вкладыша на товар, производимый моим предполагаемым предприятием».	-	-	-	1
Тема 22. Запуск творческого проекта: «Дом будущего».	-	-	-	1
Тема 23. Творческий проект: «Дом будущего».	-	-	-	1
Тема 24. Творческий проект: «Мой профессиональный выбор».	-	-	-	2
Тема 25. Защита творческого проекта: «Мой профессиональный выбор».	-	-	-	1
<b>Всего: 140 часов</b>	<b>35</b>	<b>35</b>	<b>35</b>	<b>35</b>