

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
**«Кингисеппская средняя общеобразовательная школа № 2»**

Принято  
Педагогическим советом школы  
Протокол № 1 от 28.08.2020г.

Утверждено  
Приказ № 220 от 28.08.2020г.

**Рабочая программа  
по учебному предмету «Технология»  
для 5 -8 классов**

(Приложение к основной общеобразовательной  
программе основного общего образования)

г. Кингисепп

2020 год

## Пояснительная записка.

Рабочая программа по технологии для 5 - 8 классов разработана на основе требований к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования МБОУ «КСОШ № 2» с учётом программ, включённых в её структуру, и соответствует учебному плану, календарному учебному графику и расписанию учебных занятий учреждения.

Рабочая программа учебного курса по технологии для 5 - 8 классов разработана на основе:

1. Федерального Закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 г. № 1897 (в ред. Приказов Минобрнауки РФ от 29.12.2014 г. № 1644, от 31.12.2015 г. № 1577);
3. Федерального перечня учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.12.2018 г. № 345;
4. Приказа Минпросвещения России от 8 мая 2019 г. № 233 «О внесении изменений в федеральный перечень учебников, рекомендованных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 28 декабря 2018 г. № 345»;
5. Приказа Минпросвещения России от 18 мая 2020 г. № 249 «О внесении изменений в федеральный перечень учебников, рекомендованных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 28 декабря 2018 г. № 345»;
6. Санитарно-эпидемиологических требований к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях, утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.12.2010 г. № 189 (далее - СанПиН 2.4.2.2821-10);
7. Основной общеобразовательной программы основного общего образования МБОУ «КСОШ № 2»;
8. Положения о рабочей программе учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Кингисеппская средняя общеобразовательная школа № 2».

Учебно – методический комплект:

- Технология. 5 класс: учебник / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко – «Вентана-Граф»
- Технология. 6 класс: учебник / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко – «Вентана-Граф»
- Технология. 7 класс: учебник / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко – «Вентана-Граф»
- Технология. 8 класс: учебник / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко – «Вентана-Граф»
- Комплект цифровых образовательных ресурсов: [videoiroki.net](http://videoiroki.net), платформа

ЛЕСТА (электронная форма учебников)

В соответствии с ФГОС ООО при изучении технологии в основной школе ставятся следующие цели и задачи:

**Цели:**

- освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда;
- формирование представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разные виды трудовой деятельности по созиданию лично или общественно значимых изделий;

- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства и безопасными приемами труда;
- коррекция психофизических недостатков в развитии учащихся;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, ответственности за результаты своей деятельности, а также уважительному отношению к людям различных профессий и результатам их труда;
- получение опыта применения знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

**Задачи:**

- формировать общекультурную и ценностно-смысловую компетенции в процессе понимания значения технологий в развитии человечества, приобщения к культуре труда, производства на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию лично или общественно значимых продуктов труда, уважения к людям различных профессий, результатам их труда, многонациональной культуре с учетом традиций декоративного искусства региона;
- сформировать учебно-познавательную компетенцию в процессе овладения знаниями экологических требований к технологиям, об устройстве доступных и посильных технико-технологических средств производства (инструментов, механизмов, приспособлений, приборов, станков, машин), методов обеспечения безопасности труда, предметов потребления, материальных изделий;
- научить необходимым в повседневной жизни базовым приемам ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, применению в практической деятельности знаний, полученных при изучении основ наук;
- формировать коммуникативную компетентность в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учетом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- формировать и развивать ИКТ-компетентность в процессе выполнения творческих проектов, поиска необходимой информации в различных источниках, в том числе с использованием компьютера.

Общая характеристика учебного предмета «Технология»

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

В данной программе изложены основные направления технологии «Технологии ведения дома», в рамках которых изучается учебный предмет.

Все разделы программы содержат основные теоретические сведения и лабораторно-практические и практические работы. При этом предполагается, что перед выполнением практических работ школьники должны освоить необходимый минимум теоретического материала. Основная форма обучения — учебно-практическая деятельность. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические и практические работы.

Программой предусмотрено выполнение обучающимися творческих и проектных работ.

При организации творческой, проектной деятельности обучающихся необходимо акцентировать их внимание на потребительском назначении и стоимости продукта труда — изделия, которое они выбирают в качестве объекта проектирования и изготовления.

При этом необходимо, чтобы объект был посильным для школьников соответствующего возраста, а также обладал общественной или личной ценностью.

Обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных связей. Это связи с алгеброй и геометрией при проведении расчётных операций и графических построений; с химией при изучении свойств конструкционных и текстильных материалов,

пищевых продуктов; с физикой при изучении механических характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий; с историей и искусством при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов. При этом возможно проведение интегрированных занятий в рамках отдельных разделов.

Содержание программы предусматривает освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики и дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор обучающимися жизненных, профессиональных планов;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- творческая, проектно-исследовательская деятельность;
- технологическая культура производства;
- история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии;
- распространённые технологии современного производства.

В соответствии с учебным планом и календарным графиком МБОУ «КСОШ № 2» рабочая программа рассчитана на изучение базового курса «Технология» в 5 - 8 классах в объеме двух часов в неделю для 5 -7 классов и одного часа в неделю для 8 классов.

В процессе прохождения материала осуществляется промежуточный контроль знаний и умений в виде практических работ и тестовых заданий.

## 1. Планируемые результаты

При изучении курса «Технология» в соответствии с требованиями ФГОС формируются следующие **личностные результаты**:

- формирование познавательных интересов;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- формирование самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- формирование гражданской идентичности;
- формирование технико-технологического и экономического мышления;
- формирование экологического сознания;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.

При изучении курса «Технология» в соответствии с требованиями ФГОС формируются следующие **метапредметные результаты**:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно- трудовой деятельности;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- умение осуществлять поиск информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
- умение выбирать наиболее эффективные способы решения учебных задач;

- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

При изучении курса «Технология» в соответствии требованиями ФГОС формируются следующие **предметные результаты**:

- умение осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
- умение разрабатывать и оформлять интерьер жилого помещения;
- умение работать с кухонным оборудованием и инструментами, сервировать стол;
- умение читать и строить чертеж швейного изделия, снимать мерки, выполнять моделирование, подготавливать выкройку и ткань к раскрою;

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

#### **Кулинария**

- формирование у учащихся представления о значении труда в жизни человека, особое внимание обращаем на разграничение хозяйственно-бытового труда между членами семьи и учащимися в трудовых группах;
- воспитание у учащихся трудолюбия, ответственности за качество своей деятельности, навыков культурного поведения, готовности к рациональному ведению домашнего хозяйства.

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

- научить учащихся подбору деталей, гармонирующих друг с другом по форме, цвету и рисунку, характеру отделки;
- развить пространственное воображение, творческое мышление, эстетический вкус;
- воспитать уважение к труду старших поколений;
- познакомить с элементами технической терминологии швейного производства;
- дать первоначальные представления о контроле качества продукции на промышленном предприятии.

#### **Художественные ремесла**

- познакомить с творчеством народных умельцев старшего поколения своего края;
- показать применение рукоделия в народном и современном костюме;
- развить понимание необходимости декоративной переработке изображаемых предметов и образов реального мира;
- воспитать вкус и пробуждать фантазию.

#### **Проектная деятельность**

- научиться самостоятельно выполнять творческий проект, решать конструкторско-технологические задачи.

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

#### **Кулинария**

- формирование понятий о составе пищи и режиме питания, используя знания, полученные на уроках природоведения;
- обобщение знаний об овощных растениях;
- объективное оценивание результатов работы в группах с точки зрения эстетических и технологических требований;
- расширить знания о сервировке стола и правилах этикета.

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

- систематизировать и дополнить знания, полученные учащимися в начальных классах о тканях и их изготовлениях;
- конструировать и моделировать изделия;
- изучить историю появления рабочей одежды (фартука);
- закрепить умения выполнять простейшие прямоугольные развертки выкроек швейных изделий, используя знания, полученные на уроках математики;
- развить у учащихся пространственные представления о линиях, мысленно проводимых на фигуре человека через ориентирные точки, научить определять положение этих линий по отношению друг к другу.

#### **Художественные ремесла**

- научить изготавливать шаблоны, используя знания, полученные на уроках математики;
- дать представление по композиционному и цветовому решению изделия;
- научить подбирать ткани с позиции экологии и домашней экономики;
- научить создавать изделие, имеющее значимую потребительскую стоимость.

#### **Проектная деятельность**

- выбор для решения поставленных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;

**Предметными результатами** освоения учащимися основной школы программы «Технология» являются:

#### **Кулинария**

- научить приготовлению пищи с учетом санитарных, практических, эстетических требований и мер безопасности;
- научить составлять технологические карты с соблюдением норм, стандартов и ограничений;
- сохранять витамины при кулинарной обработке;
- научить приемам нарезки овощей и приемам первичной и тепловой обработке продуктов;
- научить экономному расходованию продуктов.

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

- научить организации рабочего места и приемам безопасного труда на швейной машине и утюге;
- научить рациональному выбору рабочего костюма и опрятному содержанию рабочей одежды;
- научить последовательности изготовления одежды от эскиза до готового изделия;
- научить раскраивать изделие, экономно расходуя ткань;
- научить работать с инструкционными картами;
- научить выполнять различные виды швов и оценивать качество выполненной работы.

#### **Художественные ремесла**

- научить техническим приемам и условиям выполнения лоскутного шитья и ручной вышивки;
- научить оценке технологических свойств материалов и областей их применения;
- развить моторику и координацию движений рук при работе с ручными инструментами;
- достичь необходимой точности движений при выполнении технологических операций.

#### **Проектная деятельность**

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- презентация и защита проекта изделия;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

Планируемые результаты освоения обучающимися основной образовательной программы основного общего образования уточняют и конкретизируют общее понимание личностных, метапредметных и предметных результатов как с позиции организации их достижения в образовательном процессе, так и с позиции оценки достижения этих результатов.

Планируемые результаты, характеризующие систему учебных действий в отношении опорного учебного материала, показывают, какой уровень освоения опорного учебного материала ожидается от выпускника. Эти результаты потенциально достигаемы большинством учащихся и выносятся на итоговую оценку как задания базового уровня (исполнительская компетентность) или задания повышенного уровня (зона ближайшего развития).

## **2. Содержание программы учебного предмета.**

### **5 класс (68 часов)**

#### **Раздел 1. Творческая проектная деятельность (4 часа)**

##### **Тема 1. Что такое творческие проекты (2ч)**

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе.

##### **Тема 2. Этапы выполнения проекта (2ч)**

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.

#### **Раздел 2. Оформление интерьера (6 часов)**

##### **Тема 1. Интерьер и планировка кухни-столовой (2ч)**

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

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование

современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

Проектирование кухни с помощью ПК.

### **Тема 2. Бытовые электроприборы на кухне (2ч)**

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

Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне.

Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами.

Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника

### **Тема 3. Творческий проект «Планирование кухни-столовой» (2ч)**

#### **Раздел 3. Кулинария (20 часов)**

##### **Тема 1. Санитария и гигиена на кухне (2ч)**

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю.

Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

##### **Тема 2. Здоровое питание (2ч)**

Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах.

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

Физиологические основы рационального питания. Современные данные о роли витаминов, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах.

##### **Тема 3. Технология приготовления бутербродов (2ч)**

Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.

##### **Тема 4. Технология приготовления горячих напитков (2ч)**

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорта чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания.

Сорта кофе и какао. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао. Требования к качеству готовых напитков.

##### **Тема 5. Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий (2ч)**

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.

Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустация блюд. Оценка качества.

##### **Тема 6. Технология приготовления блюд из овощей и фруктов (2ч)**

Виды овощей, фруктов, используемых в кулинарии. Содержание в овощах и фруктах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в



продуктах. Влияние ее на качество и сохранность продуктов. Свежемороженые овощи, фрукты. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Методы определения качества овощей и фруктов.

#### **Тема 7. Тепловая кулинарная обработка овощей (2ч)**

Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание, пассерование, бланширование). Преимущества и недостатки различных способов варки овощей.

Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

#### **Тема 8. Технология приготовления блюд из яиц (2ч)**

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

#### **Тема 9. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку (2ч)**

Особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, празднику. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.

Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта.

Эстетическое оформление стола. Освещение и музыкальное оформление. Культура использования звуковоспроизводящей аппаратуры.

#### **Тема 10. Творческий проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи» (2ч)**

##### **Раздел 4. Создание изделий из текстильных материалов (22 часа)**

##### **Тема 1. Производство текстильных материалов (2ч)**

Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях.

##### **Тема 2. Текстильные материалы и их свойства (2ч)**

Классификация текстильных волокон. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические.

##### **Тема 3. Изготовление выкроек (2ч)**

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 кулисой на резинке, сарафана, топа.

##### **Тема 4. Раскрой швейного изделия (2ч)**

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.

##### **Тема 5. Швейные ручные работы (2ч)**

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).

### **Тема 6. Швейная машина (2ч)**

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.

### **Тема 7. Основные операции при машинной обработке изделия (2ч)**

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.

### **Тема 8. Влажно-тепловая обработка ткани (2ч)**

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

### **Тема 9. Машинные швы (2ч)**

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

### **Тема 10. Технология изготовления швейных изделий (2ч)**

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). Профессии закройщик, портной.

### **Тема 11. Творческий проект «Наряд для завтрака» (2ч)**

### **Раздел 5. Художественные ремёсла (16 часов)**

#### **Тема 1. Декоративно-прикладное искусство (2 ч)**

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.

#### **Тема 2. Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства (2 ч)**

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

#### **Тема 3. Орнамент. Символика в орнаменте (2ч)**

Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации.

#### **Тема 4. Цветовые сочетания в орнаменте (2ч)**

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.

#### **Тема 5. Лоскутное шитьё (2ч)**

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.

#### **Тема 6. Технология изготовления лоскутного изделия (2ч)**

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

#### **Тема 7. Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни-столовой» (2ч)**

#### **Тема 8. Как защитить творческий проект (2ч)**

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Планирование кухни - столовой», «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 (68 часов)**

#### **Раздел 1. Интерьер жилого дома (8 часов)**

#### **Тема 1. Планировка жилого дома (2ч)**

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

#### **Тема 2. Интерьер жилого дома (1ч)**

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.

#### **Тема 3. Комнатные растения в интерьере квартиры (1ч)**

Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приемы их размещения в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум.

#### **Тема 4. Разновидности комнатных растений (1ч)**

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

#### **Тема 5. Технология выращивания комнатных растений (1ч)**

Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия садовник.

#### **Тема 6. Творческий проект «Растение в интерьере жилого дома» (2ч)**

Работа над творческим проектом «Растение в интерьере жилого дома».

### **Раздел 2. Кулинария (18 часов)**

#### **Тема 1. Технология первичной обработки рыбы (2ч)**

Пищевая ценность рыбы. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы. Маркировка консервов.

Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы.

#### **Тема 2. Технология приготовления блюд из рыбы (2ч)**

Технология приготовления блюд из рыбы. Тепловая обработка рыбы. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

#### **Тема 3. Нерыбные продукты моря и технология приготовления блюд из них (2ч)**

Пищевая ценность нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Технология приготовления нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

#### **Тема 4. Технология первичной обработки мяса (2ч)**

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.

#### **Тема 5. Технология приготовления блюд из мяса (2ч)**

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

#### **Тема 6. Технология приготовления блюд из птицы (2ч)**

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.

#### **Тема 7. Технология приготовления первых блюд (2ч)**

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.

#### **Тема 8. Сервировка стола к обеду. Этикет (2ч)**

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 9. Творческий проект «Приготовление воскресного семейного обеда» (2ч)**

##### **Раздел 3. Создание изделий из текстильных материалов (32 часа)**

#### **Тема 1. Текстильные материалы из химических волокон и их свойства (2ч)**

Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

#### **Тема 2. Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом (2ч)**

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.

#### **Тема 3. Моделирование плечевой одежды (2ч)**

Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.

**Тема 4. Раскрой плечевой одежды (2ч)**

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

**Тема 5. Технология дублирования деталей (2ч)**

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.

**Тема 6. Ручные работы (2ч)**

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

**Тема 7. Работа на швейной машине (2ч)**

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.

**Тема 8. Приспособления к швейной машине (2ч)**

Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины. Подготовка выкройки к раскрою.

**Тема 9. Виды машинных операций (2ч)**

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 (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант).

**Тема 10. Технология обработки мелких деталей (2ч)**

Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей.

**Тема 11. Подготовка и проведение примерки изделия (2ч)**

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

**Тема 12. Технология обработки среднего и плечевых швов, нижних срезов рукавов (2ч)**

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов.

**Тема 13. Технология обработки срезов подкройной обтачкой (2ч)**

Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом.

**Тема 14. Технология обработки боковых срезов и соединения лифа с юбкой (2ч)**

Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой.

**Тема 15. Технология обработки нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия (2ч)**

Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог – конструктор.

**Тема 16. Творческий проект «Наряд для семейного обеда» (2ч)****Раздел 4. Художественные ремёсла (10 часов)****Тема 1. Материалы и инструменты для вязания (1ч)**

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

#### **Тема 2. Основные виды петель при вязании крючком (1ч)**

Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком.

#### **Тема 3. Вязание полотна (2ч)**

Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания.

#### **Тема 4. Вязание по кругу (2ч)**

Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

#### **Тема 5. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель (1ч)**

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.

#### **Тема 6. Вязание цветных узоров. Создание с помощью компьютера схем для вязания (1ч)**

Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

#### **Тема 7. Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами» (1ч)**

#### **Тема 8. Защита творческого проекта (1ч)**

Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. 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», «Вяжем аксессуары крючком или спицами», «Любимая вязаная игрушка» и др.

### **7 класс (68 часов)**

#### **Раздел 1. Интерьер жилого дома (10 часов)**

##### **Тема 1. Освещение жилого помещения (2ч)**

Знакомство с понятием «умный дом», с современными технологиями освещения жилого дома. Основные типы ламп, виды светильников, типы освещения и современные системы управления светом. Презентация «Освещение жилого дома».

##### **Тема 2. Предметы искусства и коллекции в интерьере (2ч)**

Понятие об искусстве и коллекциях. Значение предметов искусства в интерьере. Оформление и размещение картин: принцип симметрии и асимметрии. Знакомство с понятием коллекционирование.

##### **Тема 3. Гигиена жилища (2ч)**

Виды уборки: ежедневная, еженедельная, сезонная. Технологии профессиональной уборки помещений.

##### **Тема 4. Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении (2ч)**

Экологическая обстановка больших городов. Современные технологии и технические средства для создания микроклимата в помещении.

##### **Тема 5. Творческий проект «Умный дом» (2ч)**

#### **Раздел 2. Кулинария (16 часов)**

##### **Тема 1. Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2ч)**

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.

#### **Тема 2. Изделия из жидкого теста (2ч)**

Технология приготовления блинов, блинчиков, оладий. Понятие «разрыхлитель».

#### **Тема 3. Виды теста и выпечки (2ч)**

Виды теста, рецептура и технология приготовления теста с различными разрыхлителями, влияние компонентов теста на качество изделия. Оборудование, инструменты и приспособления для приготовления выпечки.

#### **Тема 4. Технология приготовления изделий из пресного слоёного теста (2ч)**

Процесс приготовления слоёного теста. Виды слоёного теста. Технология выпечки изделий из слоёного теста.

#### **Тема 5. Технология приготовления изделий из песочного теста (2ч)**

Понятие «песочное тесто». Технология приготовления песочного теста. Технология выпечки печенья.

#### **Тема 6. Технология приготовления сладостей, десертов, напитков (2ч)**

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

#### **Тема 7. Сервировка праздничного стола. Праздничный этикет (2ч)**

Понятие «сервировка» и «праздничный этикет». Правила подачи и употребления сладких блюд. Стол «фуршет». Правила приглашения гостей.

#### **Тема 8. Творческий проект «Праздничный сладкий стол» (2ч)**

### **Раздел 3. Создание изделий из текстильных материалов (24 часа)**

#### **Тема 1. Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства (2ч)**

Знакомство с видами и свойствами текстильных материалов из волокон животного происхождения. Технология производства шерстяных тканей. Технология получения шелка. Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. Определение вида тканей по сырьевому составу.

#### **Тема 2. Конструирование поясной одежды (2ч)**

Понятие «поясная одежда». Конструкции юбок. Определение размеров фигуры человека, снятие мерок. Построение чертежа прямой юбки, пояса

#### **Тема 3. Моделирование поясной одежды (2ч)**

Понятие «моделирование» поясной одежды. Приёмы моделирования юбки-с расширением книзу и юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою.

#### **Тема 4. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод или Интернета (2ч)**

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод и подготовка её к раскрою. Выкройки швейного изделия из Интернета.

#### **Тема 5. Раскрой поясной одежды и дублирование детали пояса (2ч)**

Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Технологическая последовательность дублирования детали пояса.

#### **Тема 6. Технология ручных работ (2ч)**

Виды ручных работ для подшивания низа изделия и технология их выполнения.

#### **Тема 7. Технология машинных работ (2ч)**

Специальные приспособления и лапки для швейных машин. Подшивание потайным швом. Технология окантовывания среза бейкой. Изготовление образцов машинных швов.

**Тема 8. Технология обработки среднего шва юбки с застежкой-молнией и разрезом (2ч)**

Смётывание среднего шва. Обработка среднего шва на швейной машине. Технология притачивания застёжки-молнии.

**Тема 9. Технология обработки складок (2ч)**

Технология обработки односторонней, встречной складки и бантовой складок. Получение зауженной складки.

**Тема 10. Подготовка и проведение примерки поясного изделия (2ч)**

Порядок проведения примерки. Подготовка к примерке, замётывание вытачек, смётывание боковых срезов, замётывание подгибки низа. Устранение дефектов после примерки.

**Тема 11. Технология обработки юбки после примерки (2ч)**

Технология обработки вытачки, боковых срезов, пояса. Окончательная обработка юбки – петля, пришивание пуговицы, чистка изделия.

**Тема 12. Творческий проект «Праздничный наряд» (2ч)**

**Раздел 4. Художественные ремёсла (18 часов)**

**Тема 1. Ручная роспись тканей (2ч)**

Понятия «батик», «резервирование». Подготовка ткани к росписи. Технология горячего и холодного батика. Понятия «кракле», «набрызг». Инструменты и приспособления. Узелковый батик. Профессия художник росписи по ткани.

**Тема 2. Ручные стежки и швы на их основе (2ч)**

История вышивки. Материалы и оборудование для вышивки. Подготовка к вышивке. Виды стежков. Выполнение образцов швов.

**Тема 3. Вышивание счетными швами (2ч)**

Материалы и оборудование для счётной вышивки. Подготовка к вышивке. Вышивание швом крест. Использование компьютера в вышивке крестом.

**Тема 4. Вышивание по свободному контуру (2ч)**

Художественная, белая, владимирская гладь. Материалы и оборудование для вышивки гладью.

**Тема 5. Атласная и штриховая гладь (2ч)**

Понятие «атласная» и «штриховая» гладь. Выполнение образцов.

**Тема 6. Швы французский узелок и рококо (2ч)**

Технология выполнения швов французский узелок и рококо.

**Тема 7. Вышивание лентами (2ч)**

Закрепление ленты в игле. Плоский узел. Виды стежков. Виды швов. Виды петель. Выполнение розы. Стирка готовой работы. Оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

**Тема 8. Творческий проект «Подарок своими руками» (2ч)**

**Тема 9. Защита творческого проекта (2ч)**

Содержание портфолио. Разработка электронной презентации.

**8 класс (34 часа)**

**Раздел 1. Семейная экономика (9 часов)**

**Тема 1. Семья как экономическая ячейка общества (1ч)**

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

**Тема 2. Предпринимательство в семье (1ч)**

Предпринимательская деятельность. Личное предпринимательство. Семейное предпринимательство. Технология ведения бизнеса. Прибыль. 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.



**Тема 3. Потребности семьи (1ч)**

Типы потребностей. «Пирамида потребностей». Классификация покупок по признаку рациональной потребности. Анализ необходимости покупок. Потребительский портрет товара. Правила покупки.

**Тема 4. Информация о товарах (1ч)**

Информация о товарах. Сертификация. Виды сертификатов.

**Тема 5. Торговые символы, этикетки и штрихкод (1ч)**

Маркировка. Этикетка. Вкладыш. Штрихкод, штриховое кодирование.

**Тема 6. Бюджет семьи. Доходная и расходная части бюджета (1ч)**

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

**Тема 7. Расходы на питание (1ч)**

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

**Тема 8. Сбережения. Личный бюджет (1ч)**

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

**Тема 9. Экономика приусадебного (дачного) участка (1ч)**

Влияние приусадебного участка на семейный бюджет. Различные варианты использования приусадебного участка в целях предпринимательства.

**Раздел 2. Художественная обработка материалов (12 часов)****Тема 1. Художественное творчество (1ч)**

Природа творчества, художественное творчество, самореализация и самовыражение, архаичные технологии.

**Тема 2. Художественная вышивка (1ч)**

Счетная и свободная вышивки. Виды вышивки в России.

**Тема 3. Подготовка к вышивке гладью (1ч)**

Инструменты и материалы для вышивки гладью. Подготовка ткани к вышиванию.

**Тема 4. Техника владимирского шитья (1ч)**

История возникновения. Техника выполнения владимирского шитья.

**Тема 5. Белая гладь (1ч)**

Техника выполнения белой глади.

**Тема 6. Атласная и штриховая гладь (1ч)**

Техника выполнения атласной и штриховой глади.

**Тема 7. Швы «узелки» и «рококо» (1ч)**

Технология выполнения швов «узелки» и «рококо». Приёмы для получения объёма вышивки.

**Тема 8. Двусторонняя гладь (1ч)**

Материалы и инструменты. Техника выполнения двусторонней глади.

**Тема 9. Художественная гладь (1ч)**

Материалы и инструменты. Техника выполнения художественной глади.

**Тема 10. Вышивание натюрморта (1ч)**

Материалы и инструменты. Фон для натюрморта. Техника выполнения.

**Тема 11. Вышивание пейзажа (1ч)**

Выбор ткани. Последовательность вышивания предметов в пейзаже. Отличие вышивки дальнего и переднего плана.

**Тема 12. Домашний компьютер в вышивке (1ч)**

Оборудование, необходимое для создания дизайнов для вышивки. Этапы создания дизайна для вышивки.

**Раздел 3. Электротехнические работы (6 часов)**

**Тема 1. Электроосветительные приборы (1ч)**

Тепловые источники света. Виды электрических ламп.

**Тема 2. Лампа накаливания (1ч)**

Нить накала, стеклянный баллон, инфракрасное излучение, газонаполненные лампы, вакуумные лампы.

**Тема 3. Люминесцентное и неоновое освещение (1ч)**

Люминесцентные и неоновые лампы, их характеристики.

**Тема 4. Бытовые электронагревательные приборы (1ч)**

Электронагревательные элементы открытого и закрытого типа. Трубчатые электронагревательные элементы. Биметаллический терморегулятор.

**Тема 5. Техника безопасности при работе с бытовыми электроприборами (1ч)**

Шаговое напряжение; токопроводящая среда; неотрывный ток.

**Тема 6. Электроэнергетика будущего (1ч)**

Влияние поиска новых источников энергии на окружающую среду. Поиск возобновляемых видов топлива. Энергия солнца и ветра.

**Раздел 4. Творческий проект (7 часов)****Тема 1. Проектирование как сфера профессиональной деятельности (1ч)**

Понятие «проектирование», составляющие проектирования, аргументированность проекта.

**Тема 2. Последовательность проектирования (2ч)**

Требования, предъявляемые к выбору темы проекта. Понятие «клаузура». Пояснительная записка. Критерии оценки проекта.

**Тема 3. Творческие проекты, выполненные вашими сверстниками (1ч)**

Разработка плаката по электробезопасности. Ремонт велосипеда. Теплица на подоконнике.

**Тема 4. Защита проекта «Панно в технике ручной вышивки» (3ч)**

Актуальность проблемы. Развитие идеи. Изготовление панно. Технологическая карта. Оценка изделия.

### 3. Тематическое планирование

#### 5 класс

№ п/п	Название разделов, тем	Общее кол-во часов	в том числе		Основные виды деятельности учащихся	Формы контроля
			контрольных работ	лабораторных, практических работ		
1.	Творческая проектная деятельность	4			Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект	
2.	Оформление интерьера	6			Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК	Контроль за действиями Наблюдение; опрос устный; тестирование; оперативный разбор, групповая, индивидуальная беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради. Защита проекта
3.	Кулинария	20			Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. Организовывать рабочее место. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, горячей посудой, жидкостью. Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов.	Контроль за действиями Наблюдение; опрос устный; тестирование; оперативный разбор, групповая, индивидуальная беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради. Защита проекта

					<p>Приготавливать и оформлять бутерброды.</p> <p>Читать маркировку и штриховые коды на упаковках.</p> <p>Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов.</p> <p>Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды.</p> <p>Готовить блюда из яиц.</p>	
4.	Создание изделий из текстильных материалов	22			<p>Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов. тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка.</p> <p>Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей.</p> <p>Находить и представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину.</p> <p>Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями</p>	<p>Контроль за действиями</p> <p>Наблюдение; опрос устный; тестирование; оперативный разбор, групповая, индивидуальная беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради.</p> <p>Защита проекта</p>

					<p>оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований. Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание. Снимать мерки и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж швейного изделия по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий</p>	
5.	Художественные ремёсла	16			<p>Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для</p>	<p>Контроль за действиями Наблюдение; опрос устный; тестирование; оперативный разбор, групповая, индивидуальная беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради. Защита проекта</p>

					украшения праздничной одежды в старину	
--	--	--	--	--	--	--

**6 класс**

№ п/п	Название разделов, тем	Общее кол-во часов	в том числе		Основные виды деятельности учащихся	Формы контроля
			контрольных работ	лабораторных, практических работ		
1.	Интерьер жилого дома	8			Ознакомиться с правилами зонирования жилых помещений, видах отделочных материалов, декоративном оформлении интерьера. Получить знания о разновидностях комнатных растений, приемах фитодизайна, о технологиях выращивания комнатных растений. Научиться составлять информационную карту по уходу за растением и его размещению, выполнять обоснование проекта, выполнять проект	Контроль за действиями Наблюдение; опрос устный; тестирование; оперативный разбор, групповая, индивидуальная беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради. Защита проекта.
2.	Кулинария	18			Определять свежесть продуктов органолептическими методами. Определять срок годности продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных и мясных блюд. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, рыбы или птицы. Ознакомиться с правилами сервировки стола. Научиться сервировать стол к обеду	Контроль за действиями Наблюдение; опрос устный; тестирование; оперативный разбор, групповая, индивидуальная беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради. Защита проекта.

3.	Создание изделий из текстильных материалов	32			<p>Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и представлять информацию о современных материалах из химических волокон и об их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон</p>	<p>Контроль за действиями Наблюдение; опрос устный; тестирование; оперативный разбор, групповая, индивидуальная беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради. Защита проекта.</p>
4.	Художественные ремёсла	10			<p>Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания. Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. Создавать схемы для вязания с помощью ПК. Научиться изготавливать вязаное изделие и защищать свой творческий проект.</p>	<p>Контроль за действиями Наблюдение; опрос устный; тестирование; оперативный разбор, групповая, индивидуальная беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради. Защита проекта.</p>

## 7 класс

№ п/п	Название разделов, тем	Общее кол-во часов	в том числе		Основные виды деятельности учащихся	Формы контроля
			контрольных работ	лабораторных, практических работ		
1.	Интерьер жилого дома	10			Ознакомиться с понятием «умный дом», с технологиями освещения жилого помещения. Научиться оформлению и размещению картин и коллекций в интерьере. Научиться применять современные технологии и средства поддержания гигиены жилого помещения. Находить и представлять информацию о веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений. Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Ознакомиться с электрическими бытовыми приборами для уборки помещения и климатическими приборами.	Опрос устный; тестирование; оперативный разбор, групповая, индивидуальная беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради
2.	Кулинария	16			Ознакомиться с видами блюд из молока и кисломолочных продуктов и их пищевой ценностью. Ознакомиться с видами теста, продуктами, инструментами и приспособлениями для их приготовления. Узнать, чем отличаются блины от блинчиков и	Контроль за действиями. Наблюдение; опрос устный; тестирование; работа в рабочей тетради



					<p>оладий и как их приготовить. Освоить технологию приготовления песочного и слоёного теста и выпечки изделий из них. Постичь секреты приготовления десертов, сладостей и напитков.</p> <p>Ознакомиться с правилами этикета.</p> <p>Научиться сервировать сладкий праздничный стол.</p>	
3.	Создание изделий из текстильных материалов	24			<p>Ознакомиться с видами и свойствами текстильных материалов из волокон животного происхождения. Определять сырьевой состав тканей. Изучать механические, гигиенические и технологические свойства тканей.</p> <p>Научиться снимать мерки для построения чертежа юбки; выполнять чертёж прямой юбки, а затем сделать выкройку. Научиться выполнять подготовку ткани к раскрою, раскладку выкроек на ткани, выкраивать детали.</p> <p>Ознакомиться с некоторыми приёмами моделирования юбки. Научиться изготавливать выкройку, пользуясь выкройками из журналов мод.</p> <p>Научиться выполнять новые ручные и машинные операции. Ознакомиться с последовательностью пошива поясной одежды с проведением примерки с последующим выявлением и устранением дефектов. Научиться выполнять окончательную обработку готового изделия. Овладевать безопасными приёмами труда.</p> <p>Ознакомиться с правилами проекта, с</p>	<p>Контроль за действиями</p> <p>Наблюдение; опрос устный; тестирование; оперативный разбор, групповая, индивидуальная беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради</p>

					<p>целями и задачами изучения предмета, с этапами проектной деятельности.</p> <p>Научиться анализировать варианты проектов по предложенным критериям, защищать проект.</p>	
4.	Художественные ремёсла	18			<p>Ознакомиться с видами росписи ткани, материалами, инструментами и приспособлениями и научиться их выполнять. Освоить технику холодного батика. Ознакомиться с самыми распространёнными и самыми современными техниками вышивки, с историей вышивки, инструментами и материалами для вышивания.</p> <p>Научиться создавать с помощью компьютера схемы с условными обозначениями. Изучить технологию вышивки лентами. научиться изготавливать подарочное проектное изделие. Научиться составлять план выполнения проекта.</p>	<p>Контроль за действиями</p> <p>Наблюдение; опрос устный; тестирование; оперативный разбор, групповая, индивидуальная беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради</p>

## 8 класс

№ п/п	Название разделов, тем	Общее кол-во часов	в том числе		Основные виды деятельности учащихся	Формы контроля
			контрольных работ	лабораторных, практических работ		
1.	Семейная экономика	9			Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учётом её состава. Изучение цен на рынке товаров и услуг в целях минимизации расходов в бюджете семьи. Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей. Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности: обоснование объектов и услуг, примерная оценка доходности предприятия	Наблюдение; опрос устный; опрос письменный; тестирование; оперативный разбор, групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради
2.	Художественная обработка материалов	12			Ознакомиться с видами творчества. Узнавать, что и как люди делали в этой области до нас. Научиться понимать и верно оценивать художественное творчество. Уметь разбираться в способах достижения художественных целей. Научиться оценивать творческую работу, свою собственную или других людей. Научиться выполнять вышивку в различных техниках. Научиться	Наблюдение; опрос устный; опрос письменный; тестирование; оперативный разбор, индивидуальная работа, работа в рабочей тетради

					использовать современные информационные технологии в создании вышивки.	
3.	Электротехнические работы	6			<p>Ознакомиться с видами ламп, с помощью Интернета научиться находить нужную информацию об истории возникновения ламп.</p> <p>Научиться оценивать использование электроэнергии по потреблению света или тепла. Научиться оформлять свои исследования в письменном виде в качестве доклада. Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации электрического чайника, электроплиты, биметаллического терморегулятора. Знать и выполнять технику безопасности при работе с электроприборами.</p>	Наблюдение; опрос устный; тестирование; оперативный разбор, групповая, индивидуальная беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради
4.	Творческий проект	7			<p>Определять цель, задачи и требования, предъявляемые к проекту. Изучать этапы выполнения и основные составляющие проекта. Выполнять проект. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект. Знакомиться с примерами творческих проектов восьмиклассников.</p>	Защита проекта

## **Лист корректировки**