

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Ржаксинская средняя общеобразовательная школа №1 имени Героя Советского Союза Н.М.Фролова»**

**«Согласовано»**  
Руководитель МО

\_\_\_\_\_  
Протокол № 1  
от « 27 » августа 2021г.

**«Утверждено»**  
Директор МБОУ « Ржаксинская СОШ №1  
им.Н.М.Фролова»

\_\_\_\_\_  
А.В.Леонов  
Приказ № 244\_  
от «27» августа 2021г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**по учебному предмету «Технология»**  
**5 - 8 класс**

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по учебному предмету «Технология» разработана на основе:

- ✓ Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.12.2010 № 189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (с изменениями от 29.06.2011, 25.12.2013, 24.11.2015);
- ✓ Учебного плана МБОУ «Ржаксинская СОШ №1 им.Н.М.Фролова»;
- ✓ Годового учебного календарного графика МБОУ «Ржаксинская СОШ №1 им.Н.М.Фролова»;
- ✓ Основной образовательной программы МБОУ «Ржаксинская СОШ №1 им.Н.М.Фролова»;
- ✓ Утвержденного федерального перечня учебников и требований по оснащению образовательного процесса по предмету;

Программы основного общего образования по предмету «Технология» 5-8-х классов разработана на основе программы для общеобразовательных учреждений .

Технология: 5 класс: учебник/А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница. — М. : Вентана-Граф, 2020. — 240 с. Ил. —(Российский учебник)ISBN 978 -5-360-06660-6

Учебник соответствует Федеральному государственному образовательному стандарту основного общего образования , включён в Федеральный перечень.УДК373.167.1:62 ББКЗя72

Технология -6класс: учебник/А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница. М. : Вентана-Граф, 2020

Технология -7 класс под ред. Н.В. Сеница .В.Д. Симоненко

Москва центр «Вентана - Граф»-2017 год

Технология -8 класс под ред. В.Д. Симоненко, А.А.Электов.

Москва центр «Вентана - Граф»-2019 год.

### ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

Основная **цель** школьного предмета «Технология» является подготовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в современном информационном постиндустриальном обществе.

Основные **задачи** предмета «Технология»

- формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов, безопасными приемами труда;
- развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

## **ОПИСАНИЕ МЕСТА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ**

Рабочая программа составлена с учетом Учебного плана МБОУ «Ржаксинская СОШ №1 им. Н.М.Фролова» и учитывает логику учебного процесса данного образовательного учреждения. Предмет «Технология» изучается в 5-8 классах в объеме 104 ч. (по 34 ч. в каждом классе).

### **УЧЕБНО – МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО –ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

#### **5 класс**

Технология: 5 класс: учебник/А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница. — М. : Вентана-Граф, 2020. — 240 с. Ил. –(Российский учебник)ISBN 978 -5-360-06660-6

Учебник соответствует Федеральному государственному образовательному стандарту основного общего образования , включён в Федеральный перечень.УДК373.167.1:62 ББКЗя72

Рабочая программа по учебному предмету «Технология» соответствует Федеральному государственному образовательному стандарту и Примерной основной образовательной программе основного общего образования. Программа реализована в предметной линии учебников «Технология» для 5—9 классов, которые подготовлены авторским коллективом (А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница) в развитие учебников, изданных ранее Издательским центром «Вентана-Граф». УДК 373.5.016:62 ББК 74.263

Тищенко А. Т., Сеница Н. В., 2017 © Издательский центр «Вентана-Граф», 2017

#### **6 класс**

Технология ведения дома : 6класс; учебник/А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница. — М. : Вентана-Граф, 2020. Учебник соответствует Федеральному государственному образовательному стандарту основного общего образования, включён в Федеральный перечень.

#### **7 класс**

Технология ведения дома : 7класс ,Н. В. Сеница, В.Д.Симоненко

М.: Вентана – Грандф , 2017 г.

Технология ведения дома : 7класс; учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ Н. В. Сеница, В.Д. Симоненко

М.: Вентана – Грандф , 2017 г.

Основы кулинарии: учебник для 6-8 классов общеобразовательных учреждений под ред. В. Д. Симоненко.- М.: Вентана- Граф, 2010г.

Оценка качества подготовки выпускников основной школы по технологии / Сост .В. М. Казакевич ,А.В.Марченко.-М.:Дрофа,2000.

Технология в схемах, таблицах, рисунках. 5-9 классы. Обслуживающий труд / С.Э. Маркуцкая. – М.: Издательство «Экзамен»,2008.- 94.

Творческий проект по технологии обработки ткани . Тетрадь для уч-ся 5-9 классов общеобразов. учреждений . В.Н. Чернякова Издательство «Просвещение» 2004.

#### **8 класс**

Технология -8 класс под ред. В.Д. Симоненко, А.А.Электов.

Москва центр «Вентана - Граф»-2019 год

Автор: Симоненко Виктор Дмитриевич, Электов Александр Анатольевич, Гончаров Борис Андреевич

Художник: Салицкая О. И., Гуляева О. А., Либков А. М.

Редактор: Русанова Д. Ф., Иванова Л. С.

Издательство: Вентана-Граф, 2016 г.

Серия: Технология. Универсальная линия

### **СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

#### **5 класс**

**Раздел «Современные технологии и перспективы их развития»**

**Тема: Потребности человека**

Потребности и технологии. Иерархия потребностей. Общественные потребности.

Потребности и цели.

Развитие потребностей и развитие технологий. Практическая работа. Изучение потребностей человека. Самостоятельная работа. Разработка программы изучения духовных потребностей членов семьи

#### **Тема: Понятие технологии**

Цикл жизни технологии. Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии.

История развития технологий. Развитие технологий и проблемы антропогенного воздействия на окружающую среду. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития. Понятие о производственных и промышленных технологиях, технологиях сельского хозяйства.

Практическая работа. Ознакомление с технологиями. Самостоятельная работа. Подготовка к образовательному путешествию.

**Тема: Технологический процесс** Технологический процесс, его параметры, сырьё, ресурсы, результат. Виды ресурсов. Способы получения ресурсов. Взаимозаменяемость ресурсов. Ограниченность ресурсов. Условия реализации технологического процесса. Побочные эффекты реализации технологического процесса. Технология в контексте производства. Практическая работа. Разработка технологических карт простых технологических процессов. Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации о технологиях, используемых в населённом пункте проживания, и нежелательных для окружающей среды эффектах технологий. Образовательное путешествие (экскурсия) на предприятие города (региона) проживания, работающее на основе современных производственных технологий

#### **Раздел «Творческий проект»**

**Тема: Этапы выполнения творческого проекта** Творческий проект и этапы его выполнения. Процедура защиты (презентации) проекта. Источники информации при выборе темы проекта.

**Тема: Реклама** Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности. Самостоятельная работа. Выбор товаров модель ситуации

#### **Раздел «Конструирование и моделирование»**

**Тема: Понятие о машине и механизме** Понятие о механизме и машине. Виды механизмов. Виды соединений деталей. Типовые детали. Практические работы. Обсуждение результатов образовательного путешествия. Ознакомление с машинами, механизмами, соединениями, деталями. Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации о машинах и механизмах, помогающих человеку в его жизни.

**Тема: Конструирование машин и механизмов** Конструирование машин и механизмов. Технические требования. Практические работы. Ознакомление с механизмами(передачами). Конструирование моделей механизмов

**Тема: Конструирование швейных изделий** Понятие о чертеже, выкройке, лекалах и конструкции швейного изделия. Экономичная и технологичная конструкция швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Швейные изделия для кухни. Определение размеров швейного изделия. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, прихватки. Подготовка выкройки к раскрою. Правила безопасного пользования ножницами.

Практическая работа. Изготовление выкроек для образцов швов.

#### **Раздел «Материальные технологии»**

##### **Технологии обработки текстильных материалов**

**Тема: Текстильное материаловедение** Понятие о ткани. Волокно как сырьё для производства ткани. Виды волокон. Понятие о прядении и ткачестве. Современное прядильное, ткацкое и красильно-отделочное производство. Долевые

(основа) и поперечные (уток) нити. Ткацкий рисунок, ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Раппорт. Отбелённая, гладкокрашенная и набивная ткань. Долевая нить в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Нетканые материалы, их виды и назначение. Швейные нитки и тесьма. Профессии: оператор прядильного производства, ткач.

Практические работы. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации о технологиях изготовления пряжи и ткани в старину в домашних условиях в районе проживания

**Тема: Технологические операции изготовления швейных изделий Раскрой швейного изделия**

Рабочее место и инструменты для раскроя. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасного обращения с иглами и булавками. Профессия закройщик. Практическая работа. Выкраивание деталей для образца швов. Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации об истории создания ножниц.

**Швейные ручные работы. Перенос линий выкройки, смётывание, стачивание**  
Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Основные операции при ручных работах: перенос линий выкройки на детали кроя портновскими булавками и мелом, прямыми стежками; временное соединение деталей—смётывание; постоянное соединение деталей—стачивание. учебная закрепка. Практическая работа. Изготовление образца ручных работ: сметывания и стачивания.

**Швейные ручные работы. Обмётывание, замётывание** Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — обмётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытыми закрытым срезами). Практическая работа. Изготовление образца ручных работ: обмётывания и замётывания. Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации об истории создания иглы и напёрстка

**Тема: Операции влажно-тепловой обработки** Рабочее место и оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно тепловых работ. Основные операции влажно тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Правила безопасной работы утюгом. Практическая работа. Проведение влажно тепловых работ. Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации об истории создания утюга

**Тема: Технологии лоскутного шитья**

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности техники лоскутного шитья, 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. Технология лоскутного шитья по шаблонам: изготовление шаблона из плотного картона; выкраивание деталей лоскутного изделия; технологии соединения деталей лоскутного изделия вручную с помощью прямых, петлеобразных и косых стежков.

Практическая работа. Изготовление образца лоскутного узора (лоскутный верх). Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации об истории лоскутного шитья

**Тема: Технологии аппликации** Аппликация на лоскутном изделии. Соединение деталей аппликации с лоскутным изделием вручную петельными и прямыми потайными стежками. Практическая работа. Изготовление образца лоскутного узора (аппликация)

**Тема: Технологии стёжки** Понятие о стёжке (выстёгивании). Соединение лоскутного верха, прокладки и подкладки прямыми ручными стежками. Практическая работа.

Изготовление образца лоскутного узора (стёжка)

Тема: Технологии обработки срезов лоскутного изделия. Виды обработки срезов лоскутного изделия. Технология обработки срезов лоскутного изделия двойной подгибкой. Практическая работа. Изготовление образца лоскутного узора (обработка срезов).

## **Раздел «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов»**

### **Тема: Санитария, гигиена и физиология питания**

#### **Санитария и гигиена на кухне**

Понятие «кулинария». 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. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасного пользования газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком. Самостоятельная работа. Поиск и ознакомление с информацией о значении понятия «гигиена».

#### **Физиология питания**

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.

Практическая работа. Определение качества питьевой воды.

Самостоятельная работа. Поиск информации о значении витаминов, их содержании в различных продуктах питания. Анализ качества своего питания, составление своей пищевой пирамиды и на её основе—дневного рациона

### **Тема: Технологии приготовления блюд. Бутерброды и горячие напитки. Бытовые электроприборы**

Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, 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 зёрен кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления, подача напитка какао. Профессия повар.

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

Приготовление горячих напитков. Самостоятельная работа. Изучение потребности в бытовых электроприборах на домашней кухне; поиск информации об истории микроволновой печи, гигиенической уборке холодильника, значении слова «цикорий» и пользе напитка из него.

#### **Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий**

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 к варке. Время варки.

Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд

Практическая работа. Изучение маркировки

И штриховых кодов на упаковках круп и макаронных изделий. Приготовление блюд а из крупы или макаронных изделий.

Самостоятельная работа. Поиск информации

об устройствах кастрюля кашеварка, мультиварка.

### **Блюда из яиц**

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», в крутую Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы - глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

Практические работы. Определение свежести яиц.

Приготовление блюда из яиц.

Самостоятельная работа. Поиск информации

О способах хранения яиц без холодильника, истории оформления яиц к народным праздникам.

### **Меню завтрака. Сервировка стола завтрак**

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. Самостоятельная работа. Поиск информации о калорийности продуктов, входящих в состав блюд для завтрака

## **Раздел «Технологии растениеводства и животноводства»**

### **Тема: Растениеводство**

**Выращивание культурных растений** Общая характеристика и классификация культурных растений. Условия внешней среды, необходимые для выращивания культурных растений. Признаки и причины недостатка питания растений. Практическая работа. Проведение подкормки растений Самостоятельные работы. Поиск информации о масличных растениях. Фенологическое наблюдение за растениями.

**Вегетативное размножение растений** Технологии вегетативного размножения культурных растений: черенками, отводками, прививкой . Современная биотехнология размножения растений культурой ткани. Понятие «полевой опыт». Виды полевых опытов: агротехнические и сортоиспытательные. Методика (технология) проведения полевого опыта. Практическая работа. Размножение комнатных растений черенками. Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации о технологиях вегетативного размножения усами, клубнями, спорами.

**Выращивание комнатных растений** Традиционная технология выращивания растений в почвенном грунте. Современные технологии выращивания растений: гидропоника, аэропоника. Технологический процесс выращивания комнатных растений. Технологии пересадки и перевалки. Профессия садовник.

Практическая работа. Перевалка (пересадка) комнатных растений. Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации о гидропонике, аэропонике и технологии выращивания растений с применением гидрогеля.

Образовательное путешествие (экскурсия) на животноводческую ферму

### **Тема: Животноводство**

Животные организмы как объект технологии. Понятия «животноводство», «зоотехния», «животноводческая ферма». Потребности человека, которые удовлетворяют животные. Технологии одомашнивания и приручения животных. Отрасли животноводства. Технологии преобразования животных организмов в интересах человека и их основные

элементы. Технологии выращивания животных и получения животноводческой продукции. Профессия животновод (зоотехник). Практическая работа. Ознакомление с технологией производства животноводческой продукции (обсуждение результатов образовательного путешествия)

### **Раздел «Исследовательская и созидательная деятельность»**

#### **Тема: Разработка и реализация творческого проекта**

Работа над творческим проектом. Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому проекту. Расчёт стоимости проекта. Защита (презентация) проекта

#### **6 класс**

#### **«Интерьер жилого дома»**

Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности жилища. Отделка квартиры. Освещение. Гигиена жилища.

Основные качества интерьера, его особенности. Как организовать хорошее освещение для занятий и работы в быту в разных зонах помещения. Материалы для квартиры. Виды и правила уборки в доме, инструменты и приспособления для уборки.

#### **«Кулинария»**

Планирование рационального питания. Пищевые продукты, как источник белков, жиров, углеводов, минеральных солей, суточная потребность. Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов. Кулинарная обработка продуктов. Значение виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав, условия и сроки хранения. Значение блюд из теста в питании человека. Технология приготовления блюд. Т.Б. Знакомство с видами макаронных изделий, правила варки, технологий приготовления блюд. Сахар и его роль в кулинарии и в питании человека. Виды желеобразующих веществ и ароматизаторов. Рецептура сладких блюд.

#### **Технологии обработки пищевых продуктов**

Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи.

Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями.

Питание как физиологическая потребность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах.

Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Технология приготовления бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая и кофе. Технология приготовления горячих напитков. Современные приборы и способы приготовления чая и кофе.

Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Кулинарная классификация овощей. Питательная ценность фруктов.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Технология приготовления блюд из сырых овощей (фруктов).

Виды тепловой обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления блюд из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов.

Использование яиц в кулинарии. Технология приготовления различных блюд из яиц.

Виды круп, применяемых в питании человека. Технология приготовления крупяных каш. Требования к качеству рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд из макаронных



изделий. Подача готовых блюд. Расчёт расхода круп и макаронных изделий с учетом объема приготовления.

Значение молока в питании человека. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству молочных готовых блюд.

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы.

Значение мясных блюд в питании. Виды мяса, включая мясо птицы. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу.

Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Составление букета из конфет и печенья.

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

Натуральные волокна животного происхождения. Различие волокон по составу. Свойства шерстяных и шелковых тканей. Признаки образования саржевого, сатинового и атласного переплетения. Определение лицевой стороны у шелковых и шерстяных тканей. Основные свойства. Текстильные дефекты тканей.

#### **Устройство, регулировка и обслуживание бытовых швейных машин**

Регуляторы длины стежка, регулятор натяжения верхней игольной нити, регулятор нижней челночной нити. Причины возникновения дефектов машинной строчки. Устранение дефектов плохой строчки. Правильный уход за швейной машинкой и инструменты и приспособления для чистки и смазки швейной машины. Знакомство с технологией и техническими условиями выполнения соединительных и краевых швов.

**Уход за одеждой** Уход за одеждой из шерстяных и шелковых тканей. Уход за обувью. Ремонт одежды. Выбор и замена фурнитуры.

#### **Проектирование и изготовление швейного изделия.**

Одежда и требование к ней. Снятие мерок для построения чертежа. Конструирование юбок. Моделирование юбок. Выполнение образцов поузловой обработки.

**Раскройные работы .** Подготовка деталей кроя к обработке. Подготовка к первой примерке. Проведение первой примерки. Выявление и устранение дефектов при изготовлении швейных изделий.

#### **Проект. Изготовление поясного изделия.**

Основные компоненты проекта. Аналитический этап. Технологический этап.

#### **Изготовление поясного изделия в соответствии с запросом потребителя.**

Технология соединения деталей в швейных изделиях. Виды отделки швейных изделий. Выполнение влажной тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани. Безопасность труда при ВТО. Контроль и оценка качества изделия. Защита проекта.

#### **«Художественные ремёсла»**

Вязание крючком и спицами –старинное рукоделие. Инструменты и материалы. Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами».

### **7 класс**

#### **«Интерьер жилого дома»**

Тема: «Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере».

*Теоретические сведения.* Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения.

Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

Тема: «Гигиена жилища»

*Теоретические сведения.* Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Генеральная уборка кабинета технологии. Подбор моющих средств для уборки помещения.

Тема : «Бытовые электроприборы».

*Теоретические сведения.* Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Понятие о микроклимате, современные технологии и технические средства создания микроклимата

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.

Находить и предъявлять информацию о видах и функциях климатических приборов.

Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи.

Творческий проект "Уютный дом"

### **«Кулинария».**

Тема: «Блюда из молока и молочных продуктов».

*Теоретические сведения.* Значение молока в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Условия и сроки хранения молока, кисломолочных продуктов. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству готовых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление блюд из творога. Сравнительный анализ коровьего и козьего молока.

Тема: «Мучные изделия».

*Теоретические сведения.* Понятие «мучные изделия». Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Технология приготовления пресного, бисквитного, слоёного, песочного теста и выпечки мучных изделий.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление тонких блинчиков.

Исследование качества муки.

Анализ домашней выпечки.

Тема: «Сладкие блюда».

*Теоретические сведения.* Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Сервировка сладкого стола.

Составление букета из конфет и печенья.

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

Тема: «Свойства текстильных материалов».

*Теоретические сведения.* Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение вида тканей по сырьевому составу и изучение их свойств.

Тема: «Конструирование швейных изделий».

*Практические 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.* Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

Тема: «Моделирование одежды».

*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-диска или из Интернета.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Моделирование юбки. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема: «Швейная машина».

*Теоретические сведения.* Приспособления к швейной машине для потайного подшивания, обмётывания петель, пришивания пуговицы, притачивания потайной застёжки-молнии и окантовывания среза бейкой.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изготавливать образец косой бейки, состоящей из двух частей; окантовочного шва; подшивание потайным швом; обмётывание петли; пришивание пуговицы; окантовывание среза с помощью приспособлений к швейной машине.

Тема: «Технология изготовления швейных изделий».

*Теоретические сведения.* 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 закрытыми срезами и с открытым срезом.

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

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой –молнией .

Обработка складок.

Подготовка проведение примерки поясного изделия.

Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза. Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

**«Художественные ремесла».**

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

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Закрепление ленты в игле. Швы, используемые в вышивке лентами. Оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, крестообразными и косыми стежками. Выполнение образца вышивки атласными лентами. Творческий проект "Подарки своими руками"

### **8 класс**

**Творческий проект** Проектирование как сфера профессиональной деятельности.

**Бюджет семьи** Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Технология совершения покупок. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса.

### **Технологии домашнего хозяйства**

Инженерные коммуникации в доме. Системы водоснабжения и канализации: конструкция и элементы

### **Электротехника**

Электрический ток и его использование. Электрические цепи. Потребители и источники электроэнергии. Электроизмерительные приборы. Организация рабочего места для электромонтажных работ

**Лаб. работа** «Сборка электрической цепи и изготовление пробника», «Сборка разветвленной электрической цепи» .

Электрические провода. Соединение электрических проводов. Технология паяния. Электроосветительные приборы. Бытовые электронагревательные приборы. Цифровые приборы.

**Лабораторно-практич. работа** «Сращивание одно- и многожильных проводов и их изоляция». Монтаж электрической цепи. «Оконцевание проводов».

**Творческий проект** «Дом будущего», «Разработка плаката по электробезопасности».

### **Современное производство и профессиональное самоопределение**

Профессиональное образование Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Роль темперамента и характера в профессиональном самоопределении. Психические процессы, важные для профессионального самоопределения.

Мотивы выбора профессии. Профессиональная пригодность. Профессиональная проба.

**Творческий проект** « Мой профессиональный выбор»

## **ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

### **5 класс**

№п/п	Тема	Кол-во часов
1.	Современные технологии и перспективы их развития	3
2.	Творческий проект	1
3	Конструирование и моделирование	3
4	Материальные технологии	13
5	Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов	6
6	Технологии растениеводства и животноводства	4
7	Исследовательская и созидательная деятельность	4

Итого		34
-------	--	----

### **6 класс**

№п/п	Тема	Кол-во часов
1	Вводный урок	1
2	Интерьер жилого дома	5
3	Кулинария	8
4	Создание изделий из текстильных материалов	14
5	Художественные ремёсла	6
	всего	34

### **7 класс**

№п/п	Тема	Кол-во часов
1	Вводный урок	1
2	Интерьер жилого дома	3
3	Кулинария	7
4	Создание изделий из текстильных материалов	11
5	Художественные ремёсла	12
	всего	34

### **8 класс**

№п/п	Тема	Кол-во часов
1	Вводный урок	1
2	Творческий проект	1
3	Бюджет семьи	8
4	Технологии домашнего хозяйства	2
5	Электротехника	11
6	Современное производство и профессиональное самоопределение	11
	всего	34

## **ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**

### **5 класс**

#### **Учащиеся должны знать:**

соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования к результатам предметной области «Технология» планируемые результаты освоения предмета «Технология» отражают: осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда; овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации; формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам

для решения прикладных учебных задач; развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания; формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда. При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта основного образования к личностным и метапредметным результатам и требования индивидуализации обучения, в связи с чем в Программу включены результаты базового уровня, обязательного к освоению всеми обучающимися, и повышенного уровня.

**Учащиеся должны уметь:**

По завершении учебного года обучающийся: характеризует рекламу как средство формирования потребностей; характеризует виды ресурсов, объясняет место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса; называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий; разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями; объясняет основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии; описывает жизненный цикл технологии, приводя примеры; приводит произвольные примеры производственных технологий; объясняет, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты технологий; составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту; объясняет понятие «машина», осуществляет сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции; осуществляет выбор товара в модельной ситуации; осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии; конструирует модель по заданному прототипу; осуществляет корректное применение/хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки); получил и проанализировал опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы; получил и проанализировал опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели; получил и проанализировал опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения; получил и проанализировал опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму; получил опыт освоения материальных технологий (технологий обработки конструкционных и текстильных материалов, кулинарной обработки пищевых продуктов, сельскохозяйственных технологий); получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов; получил и проанализировал опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту; получил опыт разработки и реализации творческого проекта

**6 класс**

**Учащиеся должны знать:**

Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Соблюдение правил безопасного труда при работе ножом и с горячей жидкостью. Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов. Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц.

Приготовление и оформление блюд из круп или макаронных изделий.  
Исследование каш и макаронных изделий быстрого приготовления.  
Приготовление блюд из творога. Сравнительный анализ коровьего и козьего молока.  
Приготовление блюда из рыбы или морепродуктов.  
Использование различных приёмов при обработке рыбы.  
Приготовление блюда из мяса или птицы.  
Исследование качества муки. Приготовление домашней выпечки. Приготовление сладких блюд. Приготовление желе.  
Сервировка стола.

Готовить выкройку к раскрою, копировать готовые выкройки, снимать мерки с фигуры человека, вносить изменения в чертеж юбок в соответствии с выбранным фасоном.

Правильно ухаживать за шерстяной и шелковой одеждой, кожаной и резиновой обувью, делать мелкий ремонт одежды с заменой фурнитуры.

#### **Учащиеся должны уметь:**

Рассчитывать норму веществ, составлять меню. Определять виды круп, правила хранения продуктов, рецептура блюд. Правила Т.Б. и Б.Т. Готовить блюда с соблюдением правил Т.Б. и Б. Т. Сервировать стол. Организовывать рабочее место, рассчитывать норму продуктов, дать блюду качественную характеристику.

Определять виды ткани и их свойства. Определять вид переплетения, выявлять дефекты.

Проверять правильность установки иглы, подбирать иглу и нитки по толщине, организовывать чистку и смазку швейной машины. Выполнять машинные швы в зависимости от изделия с учетом ткани, иглы, ниток. Правила Т.Б. Б.Т.

Последовательно выполнять пошив поясного изделия. Применять способы обработки верхнего и нижнего срезов изделия. Уметь оценивать проделанную работу и защищать ее. выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;

модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;

технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;

оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.

презентации проекта с помощью *Microsoft PowerPoint*.

Раскладывать выкройку, выкраивать детали, рассчитывать количество ткани.

Выполнять ручные швы, устранять выявленные дефекты. Работать над проектом, работать с поисковой системой Интернета.

Выполнять вязания крючком из разных материалов и различной толщины. Выполнять практическую работу по изготовлению вязанных изделий

#### **7 класс**

##### **Учащиеся должны знать:**

выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий;

работать на швейной машине;

регулировать качество машинной строчки;

снимать мерки с фигуры человека;

строить чертежи простых поясных и плечевых швейных изделий;

соблюдать правила безопасного труда и санитарно-гигиенических норм

##### **Учащиеся должен уметь:**

выбирать модель с учетом особенностей фигуры;

моделировать швейное изделие;

выполнять не менее трех видов художественной отделки швейных изделий;

подготавливать выкройку к раскрою;

выполнять раскрой ткани;

выполнять соединительные, краевые и отделочные швы;

проводить примерку на фигуре;  
определять и исправлять дефекта швейных изделий;  
проводить ВТО швейных изделий;  
выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами;  
выполнять мелкий ремонт швейных изделий;  
проектировать изделие с использованием текстильных и поделочных материалов;  
использовать инструменты, приспособления, оборудование для приготовления, повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов;  
консервировать и заготавливать пищевые продукты в домашних условиях; соблюдать правила этикета за столом;  
приготавливать блюда по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни;  
выпекать хлебобулочные и кондитерские изделия;  
сервировать стол;  
оформлять приготовленные блюда.  
выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов и консервов по внешним признакам; составлять меню завтрака, обеда, ужина;  
выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд;  
заготавливать на зиму овощи, фрукты, ягоды; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях, ожогах, порезах, травмах;

## **8 класс**

### **Учащиеся должны знать:**

трудовые и технологические знания и умения по преобразованию и использованию материалов, энергию, информацию, необходимую для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;

### **Учащиеся должен уметь:**

ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;

навыками использования распространенных ручных инструментов и приборов, планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

Овладеть трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;

умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;

навыками использования распространенных ручных инструментов и приборов, планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.