

муниципальное бюджетное образовательное учреждение  
«Школа № 69 имени Героя Советского Союза А.С.Бойцова»  
городского округа Самара

Утверждаю  
Директор И.В.Хапина  
«30» 08 2019 г.  
Приказ № 313  
М.П.



Проверено  
«30» 08 2019 г.  
Зам. директора по УВР  
Каря /Е.А.Касаткина/

Рассмотрено на заседании ШМО  
«Творчество»  
Протокол № 1 от «30» 08 2019 г.  
Руководитель МО  
Каря /И.А.Карева/

**Рабочая программа  
учебного предмета  
«Технология»**

5-8 классы

Уровень реализации программы: базовый

Программу разработала(и):  
Карева И.А.

Самара, 2019 год

## **Пояснительная записка**

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, основной образовательной программы основного общего образования МБОУ Школы №69 г.о. Самара, с использованием авторской программы А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница «Технология» 5-8 классы. М.: Вентана - Граф, 2015 год.

Для реализации рабочей программы используются учебники:

1. Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технология ведения дома: 5 класс: М.: Вентана – Граф, 2016 год.
2. Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технология ведения дома: 6 класс: М.: Вентана – Граф, 2016 год.
3. Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технология ведения дома: 7 класс: М.: Вентана – Граф, 2016 год.
4. Симоненко В.Д., Электов А.А., Гончаров Б.А. Технология: 8 класс: - М.: Вентана – Граф, 2016 год.

### **Цели программы:**

- формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространённых в нём технологиях;
- формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности.

### **Задачи программы:**

- развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

## **Место предмета в учебном плане**

На уровне основного общего образования - 204 учебных часа. В 5 – 6 классах по 68 часов ежегодно в каждой параллели, из расчёта 2 ч. в неделю. В 7- 8 классах по 34 часа ежегодно в каждой параллели, из расчёта 1 час в неделю.

## Планируемые результаты освоения предмета «Технология»

### Личностные результаты

<b>Обучающий сформирует</b>	<b>Обучающий получит возможность сформировать</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>-трудолюбие и ответственность за результаты своей деятельности;</li> <li>-готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;</li> <li>-коммуникативную компетентность в общении и сотрудничестве со сверстниками;</li> <li>-умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учетом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;</li> <li>-познавательную активность в области предметной технологической деятельности;</li> <li>-эстетическое сознание через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-выражать желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;</li> <li>-уметь самостоятельно делать выбор дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений;</li> <li>-планировать образовательную и профессиональную карьеру, осознавать необходимость общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;</li> <li>-определить свою готовность к предпринимательской деятельности в сфере технологий.</li> </ul>

### Предметные результаты

<b>Раздел</b>	<b>Обучающийся научится</b>	<b>Обучающий получит возможность научиться</b>
<b>Технологии домашнего хозяйства</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-планировать жилое пространство;</li> <li>-определять современные стили в оформлении кухни;</li> <li>-делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК;</li> <li>-ухаживать за комнатными растениями;</li> <li>-выбирать тип освещения;</li> <li>-правилам проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки;</li> <li>-оформлению интерьера произведениями искусства;</li> <li>-правилам эксплуатации основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском домах.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-создавать интерьер кухни, столовой;</li> <li>-проектировать кухни с помощью шаблонов и ПК;</li> <li>-создавать интерьер комнаты, квартиры;</li> <li>-основным приемам фитодизайна;</li> <li>-принципам дизайна в интерьере;</li> <li>-соблюдать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений;</li> <li>-принципам дизайна, коллекционирования;</li> <li>-определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома;</li> <li>-определять расход и стоимость воды за месяц.</li> </ul>

<p><b>Электротехника</b></p>	<p>-разбираться в принципах действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи;</p> <p>-разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электроприборов.</p>	<p>-безопасным приемам работы с бытовыми электроприборами;</p> <p>-правильной эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника</p> <p>-подбирать современную бытовую технику с учетом потребностей и доходов семьи;</p> <p>-определять расход и стоимость электроэнергии за месяц</p> <p>- осуществлять процессы сборки, регулировки объектов с элементами электроники.</p>
<p><b>Кулинария</b></p>	<p>-правилам работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, кухонным инвентарем;</p> <p>-определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кухни и столовой;</p> <p>-самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из яиц, сырых и вареных овощей и фруктов, бобовых и макаронных изделий, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления и правила безопасной работы;</p> <p>-определять качество мяса органолептическими методами;</p> <p>-выбирать и готовить блюда из мяса и птицы;</p> <p>-готовить бульон, оформлять заправочный суп;</p> <p>-правилам поведения за столом и пользования столовыми приборами,</p>	<p>-находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов;</p> <p>-составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды;</p> <p>-проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе; находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки;</p> <p>-проводить оценку качества термической обработки мясных блюд и блюд из птицы,</p> <p>-составлять последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд;</p> <p>-выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола;</p> <p>-планировать технологическую последовательность приготовления блюд из молока;</p> <p>-планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки, сладостей, десертов и напитков;</p> <p>-выполнять сервировку сладкого стола;</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами,</li> <li>-готовить блюда из молока и творога,</li> <li>-готовить изделия из жидкого теста;</li> <li>-выбирать и готовить изделия из пресного, слоеного и песочного теста;</li> <li>-готовить и оформлять сладости, десерты и напитки</li> <li>-составлять меню обеда;</li> <li>-рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-начальным практическим навыкам по профессии кондитер.</li> </ul>
<b>Создание изделий из текстильных материалов</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-определять направление долевой нити в ткани, определять лицевую и изнаночную стороны ткани;</li> <li>-определять виды переплетения нитей в ткани;</li> <li>-снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений;</li> <li>-копировать готовую выкройку;</li> <li>-выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учетом направления долевой нити;</li> <li>-подготавливать швейную машину к работе;</li> <li>-выполнять основные операции при машинной обработке изделий;</li> <li>-выполнять основные операции ВТО;</li> <li>-выполнять обработку простейших узлов швейных изделий на образце фартука;</li> <li>-снимать мерки для изготовления поясной одежды;</li> <li>-строить чертеж и моделировать прямую юбку.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-определять виды переплетения нитей в ткани, проводить анализ прочности окраски тканей;</li> <li>-находить и представлять информацию об истории швейных изделий;</li> <li>-рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий;</li> <li>-обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану;</li> <li>-осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия;</li> <li>-овладевать безопасными приемами труда по профессии портной;</li> <li>-выполнять эскизы проектного изделия;</li> <li>-выполнять моделирование швейных изделий;</li> <li>-овладевать первичными приемами труда по профессии закройщик.</li> </ul>
<b>Художественные ремесла</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России;</li> <li>-изготавливать образцы лоскутных узоров;</li> <li>-выполнять аппликации и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-находить и представлять информацию о народных промыслах, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину;</li> <li>-разрабатывать узор для лоскутного</li> </ul>

	<p>стежку в лоскутном шитье;          -подбирать крючок и нитки для вязания;          -выполнять приемы вязания полотна крючком: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания;          -вязать образцы на спицах;          -выполнять технологию горячего и холодного батика;          -подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки;          -выполнять образцы ручной вышивки в различных техниках.</p>	<p>шитья на ПК с помощью графического редактора;          -выполнять зарисовки старинного рукоделия-вязания;          -выполнять образцы рукоделий, выполненные из ниток крючком;          -создавать схемы для вязания спицами с помощью ПК;          -познакомиться с профессиями вышивальщица и художник росписи по ткани.</p>
<b>Семейная экономика</b>	<p>-технологии построения семейного бюджета;          -технологии совершения покупок с учетом потребительского качества товаров и услуг.</p>	<p>-технологии ведения бизнеса.</p>
<b>Современное производство и профессиональное самоопределение</b>	<p>-планировать варианты личной профессиональной карьеры и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.</p>	<p>-планировать профессиональную карьеру;          -рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;          -ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования.</p>
<b>Технологии исследовательской и опытнической деятельности</b>	<p>-определять цели и задачи проектной деятельности;          -планировать и выполнять учебные технологические проекты;          -контролировать ход и результаты выполнения проекта;          представлять результаты выполненного проекта;          -готовить пояснительную записку к проекту;          -оформлять проектные материалы;          -представлять проект к защите.</p>	<p>-оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту;          -осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов;          -планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий;          -подготавливать электронную презентацию проекта;          -составлять доклад для защиты творческого проекта;          -защищать творческий проект</p>

Метапредметные результаты

<b>Обучающийся сформирует</b>	<b>Обучающийся получит возможность сформировать</b>
<p>-способность самостоятельно ставить цели учебной деятельности;</p> <p>-способность планировать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее выполнения;</p> <p>-навыки по соблюдению норм и правил безопасности трудовой деятельности, правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;</p> <p>-способность отражать в устной или письменной форме результаты своей деятельности;</p> <p>-умения организовать совместную деятельность с учителем и сверстниками, согласовывать и координировать совместную познавательно-трудовую деятельность с другими ее участниками.</p>	<p>-находить способы решения учебных или трудовых задач на основе заданных алгоритмов;</p> <p>-самостоятельно организовывать и выполнять различные творческие работы по созданию изделий и продуктов;</p> <p>-проектировать и создавать объекты, имеющие потребительскую стоимость;</p> <p>- объективно оценивать вклад своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;</p> <p>-формировать и развивать экологическое мышление, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.</p>

**Содержание учебного предмета «Технология»**

№	Раздел	Изучение (+/-)				
		5 класс	6 класс	7 класс	8 класс	Всего
1.	<p><b>Раздел. Технологии домашнего хозяйства</b></p> <p><b>Тема 1. Интерьер кухни, столовой</b>                      Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические. Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. 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.</p> <p><b>Тема 2. Интерьер жилого помещения</b>                      Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Зонирование комнаты подростка.                      Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон.</p> <p><b>Тема 3. Комнатные растения в интерьере</b>                      Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приёмы их размещения в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум. Разновидности комнатных растений. Виды растений по внешним данным.                      Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы. Профессия садовник.                      Перевалка (пересадка) комнатных растений.</p>	+	+	+	+	+
			+			
				+		



<p>Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.</p> <p><b>Тема 4. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере</b></p> <p>Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки. Типы и виды светильников. Современные системы управления светом. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер. Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Систематизация коллекции, книг.</p> <p><b>Тема 5. Гигиена жилища</b></p> <p>Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. Виды уборки. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения. Генеральная уборка кабинета технологии. Подбор моющих средств.</p> <p><b>Тема 6. Эстетика и экология жилища</b></p> <p>Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища. Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Изучение конструкции водопроводных смесителей.</p> <p><b>Тема 7. Водоснабжение и канализация в доме.</b></p> <p>Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Экологические проблемы, связанные с их утилизацией. Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.</p>			+		
			+		
				+	

2.	<p align="center"><b>Раздел. Электротехника</b></p> <p><b>Тема 1. Бытовые электроприборы</b></p> <p>-Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне. Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне, безопасных приёмов работы с ними. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.</p> <p>-Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи</p> <p>-Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Отопительные электроприборы. Назначение, устройство, правила эксплуатации Экономия электроэнергии при пользовании отопительными приборами. Устройство и принцип действия электрического фена для сушки волос.</p> <p>Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств. Электронные приборы: телевизоры, DVD-плееры, музыкальные центры, компьютеры, часы и др</p> <p>Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Ознакомление с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.</p> <p><b>Тема 2. Электромонтажные и сборочные технологии</b></p> <p>Чтение простой электрической схемы. Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследование работы цепи при различных вариантах её сборки.</p> <p>Электромонтажные работы: ознакомление с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнение упражнений по механическому оконцеванию, соединению и ответвлению проводов.</p>	+	-	+	+	+
		+		+		

	<p><b>Тема 3. Электротехнические устройства с элементами автоматики</b> Изучение схем квартирной электропроводки. Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц. Ознакомление с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Возможность одновременного включения нескольких бытовых приборов в сеть с учётом их мощности. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.</p>				+	
3.	<p align="center"><b>Раздел. Кулинария</b></p> <p><b>Тема 1. Санитария и гигиена на кухне</b> 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. Современные моющие и чистящие средства. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, кухонным инвентарём. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.</p> <p><b>Тема 2. Физиология питания</b> 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. Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.</p> <p><b>Тема 3. Бутерброды и горячие напитки</b> Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Технология приготовления бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Виды горячих напитков. Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления чая и кофе, подача напитка. Получение какао-порошка. Приготовление и оформление бутербродов.</p>	+	+	+	-	+

<p>Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью. Дегустация блюд. Оценка качества.</p> <p><b>Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий</b></p> <p>Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке, время варки.</p> <p>Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустация блюд. Оценка качества.</p>	+				
<p><b>Тема 5. Блюда из овощей и фруктов</b></p> <p>Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежемороженых продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Методы определения количества нитратов, способы удаления лишних нитратов из овощей.</p> <p>Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов. Определение содержания нитратов в овощах. Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов. Дегустация блюд. Оценка качества.</p>	+				
<p><b>Тема 6. Блюда из яиц</b></p> <p>Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Определение свежести яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.</p>	+				
<p><b>Тема 7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку</b></p> <p>Разработка меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Особенности сервировки стола к завтраку. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.</p>	+				
<p><b>Тема 8. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря</b></p> <p>Пищевая ценность рыбы и нерыбных</p>		+			

<p>продуктов моря. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачества рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюд из морепродуктов.</p> <p><b>Тема 9. Блюда из мяса</b> Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачества мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Гарниры к мясным блюдам. Определение доброкачества мяса и мясных продуктов. Приготовление блюда из мяса.</p> <p><b>Тема 10. Блюда из птицы</b> Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.</p> <p><b>Тема 11. Заправочные супы</b> Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Приготовление заправочного супа. Оценка готового блюда</p> <p><b>Тема 12. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду</b> Составление меню обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.</p> <p><b>Тема 13. Блюда из молока и кисломолочных продуктов</b> Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Молочные супы и каши: технология</p>		+			
--	--	---	--	--	--



<p>- Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей.</p> <p><b>Тема 2. Конструирование швейных изделий</b></p> <p>-Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою.</p> <p>- Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).</p> <p>- Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.</p> <p><b>Тема 3. Моделирование швейных изделий</b></p> <p>-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. Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.</p> <p>- Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета.</p> <p><b>Тема 4. Швейная машина</b></p> <p>- Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе. Приёмы работы на швейной машине. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Правила безопасной работы на швейной машине. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками. Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка. Упражнение в выполнении закрепок.</p> <p>-Устройство машинной иглы. Устранение дефектов машинной строчки. Подготовка выкройки к раскрою. Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы.</p> <p>- Уход за швейной машиной. Приспособления к швейной машине для потайного</p>	<p style="text-align: center;">+</p>	<p style="text-align: center;">+</p>	<p style="text-align: center;">+</p>	<p style="text-align: center;">+</p>	<p style="text-align: center;">+</p>
---	--------------------------------------	--------------------------------------	--------------------------------------	--------------------------------------	--------------------------------------

	<p>подшивания и окантовывания среза. Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине.</p> <p><b>Тема 5. Технология изготовления швейных изделий</b></p> <p>- Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Обмеловка и выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Основные операции при ручных работах. Основные операции при машинной обработке изделия. Правила выполнения ВТО. Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Профессии закройщик, портной. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.</p> <p>- Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Раскрой швейного изделия. Дублирование деталей. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка мелких деталей проектного изделия. Проведение примерки проектного изделия. Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки; боковых срезов; нижнего среза изделия. Окончательная обработка изделия. Профессия технолог- конструктор</p> <p>- Технология изготовления поясного швейного изделия. Раскрой проектного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией. Обработка складок. Подготовка и 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.</p>	+				+
5.	<p><b>Раздел. Художественные ремёсла</b></p> <p><b>Тема 1. Декоративно-прикладное искусство.</b></p> <p>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 региона, области. Приёмы украшения праздничной одежды в старину, изготовление сувениров к праздникам.</p> <p><b>Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов</b></p>	+	+	+	-	+
		+	+	+		+



<p><b>декоративно-прикладного искусства.</b>  Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. Фактура, текстура и колорит в композиции. Символика в орнаменте. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.</p> <p><b>Тема 3. Лоскутное шитьё.</b>  Возможности лоскутной пластики, история и её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе. 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. Обработка срезов лоскутного изделия.</p> <p><b>Тема 4. Вязание крючком.</b>  Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Основные виды петель при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.</p> <p><b>Тема 5. Вязание спицами.</b>  Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель.. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК.</p> <p><b>Тема 6. Ручная роспись тканей.</b>  Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технологии холодного и горячего батика. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани.</p> <p><b>Тема 7. Вышивание.</b>  Материалы и оборудование для вышивки. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом. Техника вышивания худо-</p>	+				+
		+			+
			+		+
			+		+

	жественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь.					
6.	<p><b>Раздел. Семейная экономика</b></p> <p><b>Тема 1. Бюджет семьи.</b></p> <p>Источники семейных доходов и бюджет семьи. Потребительская корзина одного человека и семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров.</p>	-	-	-	+	+
					+	+
7.	<p><b>Раздел. Современное производство и профессиональное самоопределение</b></p> <p><b>Тема 1. Сферы производства и разделение труда</b></p> <p>Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника</p> <p><b>Тема 2. Профессиональное образование и профессиональная карьера</b></p> <p>Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Здоровье и выбор профессии</p>	-	-	-	+	+
					+	+
					+	+
8.	<p><b>Раздел. Технологии творческой и опытнической деятельности</b></p> <p><b>Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность</b></p> <p>- Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Испытание изделия. Испытание изделия. Выполнение творческих проектов по</p>	+	+	+	+	+
		+				+

<p>разделам. Презентация и защита творческого проекта</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Цель и задачи проектной деятельности. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Выполнение творческих проектов по разделам. Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.</li> <li>- Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта. Выполнение творческих проектов по разделам. Составление портфолио. Презентация и защита творческого проекта.</li> <li>- Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта. Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием ПК. Оформление пояснительной записки и проведение презентации</li> </ul>		+		+		
---	--	---	--	---	--	--

Тематическое планирование  
5 класс

№	Наименование разделов, тем	Кол-во часов
<b>Технологии домашнего хозяйства</b>		<b>2</b>
1,2	Интерьер кухни, столовой	2
<b>Электротехника</b>		<b>1</b>
3	Бытовые электроприборы.	1
4	Проверочная работа	1
<b>Кулинария</b>		<b>14</b>
5,6	Санитария и гигиена на кухне. Физиология питания.	2
7,8	Бутерброды и горячие напитки. Технология приготовления бутербродов.	2
9,10	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Приготовление и оформление блюд.	2
11,12	Блюда из овощей. Пищевая ценность овощей. Приготовление и оформление блюд.	2
13,14	Блюда из фруктов. Подготовка к заморозке, условия кулинарного использования.	2
15,16	Блюда из яиц. Использование яиц в кулинарии. Технология приготовления блюд из яиц.	2
17,18	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.	2
<b>Создание изделий из текстильных материалов.</b>		<b>22</b>
19,20	Свойства текстильных материалов. Классификация текстильных волокон.	2
21,22	Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Основная и уточная нити в ткани.	2
23,24	Конструирование швейных изделий. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки.	2
25,26	Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Правила безопасной работы ножницами.	2
27,28	Современная бытовая швейная машина. Основные узлы. Организация рабочего места.	2
29,30	Подготовка швейной машины к работе. Приёмы работы на швейной машине.	2
31,32	Технология изготовления швейных изделий. Правила безопасной работы с портновскими булавками.	2
33,34	Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ.	2
35,36	Основные операции при машинной обработке изделия. Технология пошива салфетки.	2
37,38	Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО.	2
39,40	Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива.	2
<b>Художественные ремесла</b>		<b>8</b>
41,42	Декоративно прикладное искусство в России.	2
43,44	Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства.	2
45,46	Лоскутное шитье. Возможности лоскутной пластики.	2
47,48	Лоскутное шитье по шаблонам.	2

<b>Технология творческой и опытнической деятельности.</b>		<b>21</b>
49,50	Понятие о творческой проектной деятельности.	2
51,52	Составные части годового творческого проекта. Этапы выполнения проекта.	2
53,54	Поисковый этап.	2
55,56	Технологический этап.	2
57,58	Технологический этап.	2
59,60	Заключительный (аналитический этап).	2
61,62	Заключительный (аналитический этап).	2
63,64	Определение затрат на изготовление проектного изделия.	2
65,66	Подготовка презентации для защиты творческого проекта.	2
67,68	Подготовка доклада и защита творческого проекта.	2

Тематическое планирование

6 класс

№	Наименование разделов, тем	Кол-во часов
<b>Технологии домашнего хозяйства</b>		<b>3</b>
1	Интерьер жилого дома	1
2,3	Комнатные растения в интерьере	2
4	Проверочная работа	1
<b>Кулинария</b>		<b>14</b>
5,6	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Санитарные требования при обработке рыбы.	2
7,8	Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы.	2
9,10	Блюда из мяса. Санитарные требования при обработке мяса.	2
11,12	Приготовление блюда из мяса. Гарниры к мясным блюдам	2
13,14	Блюда из птицы. Технология приготовления блюд.	2
15,16	Заправочные супы. Технология их приготовления.	2
17,18	Приготовление обеда. Составление меню. Подача блюд. Этикет.	2
<b>Создание изделий из текстильных материалов</b>		<b>22</b>
19,20	Свойства текстильных материалов. Классификация химических волокон.	2
21,22	Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок.	2
23,24	Построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом.	2
25,26	Моделирование швейных изделий. Подготовка выкройки к раскрою.	2
27,28	Швейная машина. Устройство машинной иглы. Выполнение прорезных петель	2
29,30	Технология изготовления швейных изделий. Изготовление образцов ручных и машинных работ.	2
31,32	Обработка мелких деталей изделия.	2
33,34	Проведение примерки изделия.	2
35,36	Обработка среднего швов изделия.	2
37,38	Обработка горловины и застёжки изделия.	2
39,40	Окончательная обработка изделия	2
<b>Художественные ремёсла</b>		<b>8</b>
41,42	Вязание крючком. Основные виды петель	2
43,44	Вязание полотна. Основные способы вывязывания петель	2
45,46	Вязание спицами. Основные способы вывязывания петель	2
47,48	Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК.	2
<b>Технологии творческой и опытнической деятельности</b>		<b>21</b>
49,50	Понятие о творческой проектной деятельности.	2
51,52	Составные части годового творческого проекта.	2
53,54	Поисковый этап.	2
55,56	Технологический этап	2
57,58	Технологический этап	2
59,60	Заключительный (аналитический этап).	2
61,62	Заключительный (аналитический этап).	2
63,64	Определение затрат на изготовление изделия.	2
65,66	Подготовка презентации для защиты проекта.	2
67,68	Защита творческого проекта.	2

## Тематическое планирование

## 7 класс

№	Наименование разделов, тем	Кол-во часов
<b>Технологии домашнего хозяйства</b>		<b>2</b>
1.	Освещение жилого помещения. Предметы искусства в интерьере	1
2.	Гигиена жилища. Виды уборки.	1
<b>Электротехника</b>		<b>1</b>
3.	Бытовые электроприборы.	1
<b>Кулинария</b>		<b>5</b>
4.	Блюда из молока и кисломолочных продуктов.	1
5.	Изделия из жидкого теста. Технология приготовления	1
6.	Виды теста и выпечки.	1
7.	Приготовление сладких блюд и напитков	1
8.	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.	1
<b>Создание изделий из текстильных материалов</b>		<b>8</b>
9.	Свойства текстильных материалов. Волокна животного происхождения.	1
10.	Конструкции юбок. Снятие мерок и построение чертежа	1
11.	Моделирование юбки. Подготовка выкройки к раскрою	1
12.	Швейная машина. Приспособления к швейной машине	1
13.	Технология изготовления швейных изделий.	1
14.	Подготовка и проведение примерки изделия.	1
15.	Обработка юбки после примерки.	1
16.	Окончательная влажно-тепловая обработка изделия	1
<b>Художественные ремёсла</b>		<b>8</b>
17.	Ручная роспись тканей. Виды батика.	1
18.	Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи	1
19.	Вышивание. Технология выполнения ручных стежков.	1
20.	Техника вышивания швом крест	1
21.	Техника вышивания гладью.	1
22.	Выполнение вышивки на образце	1
23.	Ручная роспись тканей. Виды батика.	1
24.	Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи	1
<b>Технологии творческой и опытнической деятельности</b>		<b>10</b>
25.	Составные части годового проекта. Этапы выполнения проекта.	1
26.	Поисковый этап.	1
27.	Технологический этап.	1
28.	Заключительный (аналитический этап).	1
29.	Подготовка презентации для защиты проекта.	1
30.	Защита проекта	1
31.	Составные части годового проекта. Этапы выполнения проекта.	1
32.	Поисковый этап.	1
33.	Технологический этап.	1
34.	Заключительный (аналитический этап).	1

Тематическое планирование

8 класс

№	Наименование разделов, тем	Кол-во часов
<b>Технологии домашнего хозяйства</b>		<b>4</b>
1.	Эстетика и экология жилища.	1
2.	Система безопасности жилища. Приточно-вытяжная вентиляция	1
3.	Водоснабжение и канализация в доме.	1
4.	Стоимость расхода воды. Утилизация сточных вод. Экологические проблемы	1
<b>Электротехника</b>		<b>12</b>
5.	Бытовые электроприборы.	1
6.	Отопительные электроприборы.	1
7.	Устройство и принцип действия электрического фена для сушки волос.	1
8.	Виды и правила эксплуатации стиральных машин-автоматов	1
9.	Электронные приборы	1
10.	Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов	1
11.	Электромонтажные и сборочные технологии	1
12.	Исследование работы цепи при различных вариантах её сборки.	1
13.	Электромонтажные работы	1
14.	Выполнение упражнений по механическому оконцеванию проводов	1
15.	Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц	1
16.	Правила безопасной работы с электроустановками	1
<b>Семейная экономика</b>		<b>6</b>
17.	Бюджет семьи. Источники семейных доходов	1
18.	Потребительская корзина. Технология построения семейного бюджета.	1
19.	Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов	1
20.	Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей.	1
21.	Технология ведения бизнеса	1
22.	Выбор объекта или услуги для предпринимательской деятельности	1
<b>Современное производство и профессиональное самоопределение</b>		<b>4</b>
23.	Сферы производства и разделение труда.	1
24.	Понятие о профессии, специальности, квалификации	1
25.	Профессиональное образование и профессиональная карьера.	1
26.	Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности.	1
<b>Технология творческой и опытнической деятельности</b>		<b>8</b>
27.	Исследовательская и созидательная деятельность.	1
28.	Обоснование темы творческого проекта.	1
29.	Разработка нескольких вариантов решения проблемы	1
30.	Выполнение проекта.	1
31.	Технологический этап.	1
32.	Выполнение проекта и анализ результатов работы.	1
33.	Оформление пояснительной записки и проведение презентации.	1