

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 93  
С УГЛУБЛЕННЫМ ИЗУЧЕНИЕМ ОТДЕЛЬНЫХ ПРЕДМЕТОВ»

Принято  
на заседании  
Педагогического совета  
Протокол № 1 от 30.08.2018 г.

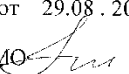


И.А.Гришакова  
от 30.08.2018 г.

6

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по учебному предмету «Технология»  
направление «Технологии ведения дома»  
Для 5-8 классов.

Обсуждено на заседании МО  
учителей эстетического цикла  
протокол № 1 от 29.08.2018 г.  
руководитель МО  Свидерская Галина Сергеевна

Кемерово, 2018 г.

## 1. Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология» направление: «Технологии ведения дома»

**Личностные результаты** освоения основной образовательной программы основного общего образования должны отражать:

- 1) воспитание российской гражданской идентичности: патриотизма, уважения к Отечеству, прошлое и настоящее многонационального народа России; осознание своей этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества; усвоение гуманистических, демократических и традиционных ценностей многонационального российского общества; воспитание чувства ответственности и долга перед Родиной;
- 2) формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию, осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учетом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду, развития опыта участия в социально значимом труде;
- 3) формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира;
- 4) формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов России и народов мира; готовности и способности вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания;
- 5) освоение социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества; участие в школьном самоуправлении и общественной жизни в пределах возрастных компетенций с учетом региональных, этнокультурных, социальных и экономических особенностей;
- 6) развитие морального сознания и компетентности в решении моральных проблем на основе личного выбора, формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам;
- 7) формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, детьми старшего и младшего возраста, взрослыми в процессе образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности;
- 8) формирование ценности здорового и безопасного образа жизни; усвоение правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей, правил поведения на транспорте и на дорогах;

- 9) формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, развитие опыта экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях;
- 10) осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи;
- 11) развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера.

**Метапредметные результаты** освоения основной образовательной программы основного общего образования должны отражать:

- 1) умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности;
- 2) умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;
- 3) умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;
- 4) умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения;
- 5) владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности;
- 6) умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать выводы;
- 7) умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;
- 8) смысловое чтение;
- 9) умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение;
- 10) умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью;
- 11) формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее ИКТ- компетенции); развитие мотивации к овладению культурой активного пользования словарями и другими поисковыми системами;
- 12) формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

**Предметные результаты** освоения основной образовательной программы основного общего образования с учетом общих требований Стандарта и специфики изучаемого предмета «Технология», входящего в состав предметной области «Технология», должны обеспечивать успешное обучение на следующей ступени общего образования:

- 1) 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;
- 2) овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- 3) овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- 4) формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- 5) развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
- 6) формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

## **II. Содержание учебного предмета «Технология» (направление «Технологии ведения дома»)**

### **5 класс**

#### **Раздел 1. Технологии домашнего хозяйства (2 ч).**

##### **Тема 1.1. Интерьер кухни, столовой (2 ч).**

*Теоретические сведения.* Введение в предмет технология 5 – 8 кл. Понятие техносфера и её составляющие. Современное производство и распространенные в нем технологии и технологические процессы. 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 (*межпредметная связь с информатикой, черчением, ИЗО*).

*Лабораторно-практические и практические работы.* Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

Проектирование кухни с помощью ПК.

#### **Раздел 2. Электротехника (2 ч).**

##### **Тема 2.1. Бытовые электроприборы (2ч).**

*Теоретические сведения.* Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины (*межпредметная связь с физикой, черчением, ИЗО*).

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

#### **Раздел 3. Кулинария (14 ч.)**

##### **Тема 3.1. Санитария и гигиена на кухне. Правила Т.Б. при кулинарных работах.(1 ч.)**

*Теоретические сведения.*

. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Экологические аспекты применения современных химических средств и препаратов в быту.

Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с электроплитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, кухонным инвентарём. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

##### **Тема 3.2. Физиология питания. Культура питания (1 ч).**

*Теоретические сведения.*

Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека (*межпредметная связь с биологией и химией*). 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. Профессии в кулинарии (повар).

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

### **Тема 3.3. Бутерброды и горячие напитки (2 ч).**

*Теоретические сведения.*

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао).

Дегустация блюд. Оценка качества.

Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

### **Тема 3.4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2 ч).**

*Теоретические сведения.*

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление и оформление блюд из круп бобовых и макаронных изделий

Дегустация блюд. Оценка качества.

### **Тема 3.5. Блюда из овощей и фруктов (4 ч).**

*Теоретические сведения.*

Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов (*межпредметная связь с биологией и химией*). Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Утилизация бытовых отходов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых овощей, лука, чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к

мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов. Украшение готовых блюд.

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Условия варки овощей для салатов. Требование к качеству готовых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов. Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Дегустация блюд. Оценка качества.

### **Тема 3.6. Блюда из яиц (2 ч).**

*Теоретические сведения.*

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек вкрутую. Подача варёных яиц. Приготовление и подача блюд из яиц.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

### **Тема 3.7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку (2 ч).**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

## **Раздел 4. Создание изделий из текстильных материалов (30 ч)**

### **Тема 4.1. Свойства текстильных материалов (4 ч).**

*Теоретические сведения.*

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

*Определение направления долевой нити в ткани.*

Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

### **Тема 4.2. Швейная машина (4 ч).**

*Теоретические сведения.*

Роль техники для прогрессивного развития общества. Понятие о механизмах и машинах. Сведения из истории развития техники. Машины и их роль в техническом прогрессе. Классификация швейных машин. Современное швейное оборудование промышленного и бытового назначения. 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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками.

Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.

Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

### **Тема 4.3. Конструирование швейных изделий (4 ч).**

*Теоретические сведения.*

Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Построение чертежа основы фартука. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия (*межпредметная связь с алгеброй, геометрией, черчением*).

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

### **Тема 4.4. Моделирование швейных изделий (2 ч).**

*Теоретические сведения.*

Понятия «конструктивные линии», «моделирование». Способы моделирования выкроек. Подготовка выкройки швейного изделия к раскрою. Способы контроля качества выкройки (*межпредметная связь с черчением, ИЗО*).

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Выполнение упражнения по моделированию.

### **Тема 4.5. Технология изготовления швейных изделий (16 ч).**

*Теоретические сведения.* 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. Правила по охране труда при работе за швейной машиной, с утюгом.

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 (*межпредметная связь с, черчением, ИЗО*).

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).

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.



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

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).

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.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Защита проекта.

## **Раздел 5. Художественные ремёсла (6ч).**

### ***Тема 5.1. Декоративно-прикладное искусство (1 ч).***

*Теоретические сведения.*

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

Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам (*межпредметная связь с искусством, ИЗО*).

Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

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

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

### ***Тема 5.2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства (1 ч).***

*Теоретические сведения.*

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

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

Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора (*межпредметная связь с информатикой, черчением, ИЗО*).

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

### ***Тема 5.3. Лоскутное шитьё (4 ч).***

*Теоретические сведения.*

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности

лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. (*межпредметная связь с искусством, ИЗО*).

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 (*межпредметная связь с математикой, черчением, ИЗО*).

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

## **Раздел 6. Технологии творческой опытнической деятельности (14 ч).**

### ***Тема 6.1. Исследовательская и созидательная деятельность (14 ч).***

*Теоретические сведения.*

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия, анализ. Оформление этапов выполнения проекта с применением ПК (презентация). Защита проекта (*межпредметная связь с информатикой, математикой, экономикой, черчением, ИЗО*).

*Практические работы.*

Алгоритм работы над проектной задачей: замысел проектной задачи (к какому конечному «продукту» должны прийти); цель, которую должны достичь; поиск информации, создание собственной системы хранения информации; описание проектной задачи; выход конечного продукта; оценка работы

*Решение математических задач*: «Расчет затрат на инструменты и материалы»

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов*: «Планирование кухни-столовой», «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.

## **Раздел 1. Технологии домашнего хозяйства (4ч).**

### **Тема 1.1. Интерьер жилого дома (2ч).**

*Теоретические сведения.* 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.

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. ПК (*межпредметная связь с информатикой, ИЗО, искусством*).

Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон.

### **Тема 1.2. Комнатные растения в интерьере (2ч).**

*Теоретические сведения.* 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. 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).

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, aeropоника. Профессия садовник (*межпредметная связь с биологией*).

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Перевалка (пересадка) комнатных растений. Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

## **Раздел 3. Кулинария (14 ч).**

### **Тема 3.1. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (4 ч).**

*Теоретические сведения.*

П.Т.Б. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов (*межпредметная связь с биологией и химией*). Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов.

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

Приготовление блюд из морепродуктов.

### **Тема 3.2. Блюда из мяса (4 ч).**

*Теоретические сведения.*

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

Профессии в животноводстве (оператор животноводческих комплексов и механизированных ферм, оператор машинного доения)

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.

Приготовление блюда из мяса.

### **Тема 3.3. Блюда из птицы (2 ч).**

*Теоретические сведения.*

Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление (*межпредметная связь с биологией*). Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы.

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление блюда из птицы.

### **Тема 3.4. Заправочные супы (2 ч).**

*Теоретические сведения.*

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление заправочного супа.

### **Тема 3.5. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду (2 ч)**

*Теоретические сведения.*

Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда.

Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Составление меню обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд. Решение математических задач: «Расчет калорийности блюд для приготовления обеда. (*межпредметная связь с математикой, биологией и химией*)».

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

### **Тема 4.1. Свойства текстильных материалов (2 ч).**

*Теоретические сведения.*

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. Влияние

производства химических волокон на экологию. (*межпредметная связь с химией, экономикой*).

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

#### **Тема 4.2. Швейная машина (2 ч).**

*Теоретические сведения.*

Развитие машиностроительной промышленности (бытовые швейные машины). Проблемы и перспективы развития машиностроения. Устройство машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины.

Подготовка выкройки к раскрою.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Устранение дефектов машинной строчки.

Применение приспособлений к швейной машине.

Выполнение прорезных петель.

Пришивание пуговицы.

#### **Тема 4.3. Конструирование швейных изделий (4 ч).**

*Теоретические сведения.*

Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Решение графических задач (*основы черчения, геометрии, информатики*)

Профессия «Закройщик» (*межпредметная связь с алгеброй, геометрией, черчением, ИЗО*).

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (*проектное изделие*)

#### **Тема 4.4. Моделирование швейных изделий (2 ч).**

*Теоретические сведения.*

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. (*межпредметная связь с информатикой, геометрией, черчением, ИЗО*). Профессия «Художник по костюму»

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Моделирование выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

#### **Тема 4.5. Технология изготовления швейных изделий (12 ч).**

*Теоретические сведения.*

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

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

Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копируемых стежков (межпредметная связь с геометрией, черчением).

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

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

Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей.

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия.

Окончательная обработка изделия.

## **Раздел 5. Художественные ремёсла (8 ч).**

### **Тема 5.1. Вязание крючком (4 ч).**

*Теоретические сведения.*

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.

Выполнение плотного вязания по кругу.

### **Тема 5.2. Вязание спицами (4 ч).**

*Теоретические сведения.*

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

Разработка схемы жаккардового узора на ПК (*межпредметная связь с информатикой, ИЗО, искусством,*).

## **Раздел 6. Технологии творческой опытнической деятельности (20 ч).**

### ***Тема 6.1. Исследовательская и созидательная деятельность (20 ч).***

*Теоретические сведения.*

Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников (*межпредметная связь с математикой, черчением, информатикой, ИЗО, искусством, экономикой*).

*Практические работы.*

*Алгоритм работы над проектной задачей:* постановка цели и задач; обоснование актуальности темы; проработанность и осмысленность материала, использование источников информации и литературы; практическая значимость; выбор техник и приемов работы; качество оформления пояснительной записки, графической документации, презентации проекта; выход конечного продукта; оценка работы.

*Решение математических задач:* «Расчет затрат на инструменты и материалы + амортизация оборудования»

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

## **7класс**

### **Раздел 1. Технологии домашнего хозяйства (2 ч).**

***Тема 1.1. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере (2 ч).***

*Теоретические сведения.* Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки.

Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное (*межпредметная связь с физикой, информатикой, ОБЖ*).

***Тема 1.2. Гигиена жилища (2ч).***

*Теоретические сведения.*

Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в

жилом помещении. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения. Экологические нормы моющих средств.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Генеральная уборка кабинета технологии.

Подбор моющих средств, для уборки помещения.

## **Раздел 2. Электротехника (2 ч).**

### **Тема 2. 1. Бытовые электроприборы (2 ч).**

*Теоретические сведения.*

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.

Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

## **Раздел 3. Кулинария (12 ч).**

### **Тема 3.1. Физиология питания (2ч).**

*Теоретические сведения.* Роль микроорганизмов в жизни человека. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. (*межпредметная связь с биологией и химией*).

### **Тема 3.2. Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2ч).**

*Теоретические сведения.* П.Т.Б. 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 (*межпредметная связь с биологией и химией*). Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия «Мастер производства молочной продукции»

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение качества молока и молочных продуктов.

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

### **Тема 3.3. Изделия из жидкого теста (2 ч).**

*Теоретические сведения.*

Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста (*межпредметная связь с биологией и химией*). Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу.

Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение качества мёда

Приготовление изделий из жидкого теста.

### **Тема 3.4. Виды теста и выпечки (2 ч).**



*Теоретические сведения.*

Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки.

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление изделий из пресного слоёного теста.

Приготовление изделий из песочного теста.

**Тема 3.5. Сладости, десерты, напитки (2 ч).**

*Теоретические сведения.*

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление сладких блюд и напитков.

**Тема 3. 6. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет (2 ч).**

*Теоретические сведения.*

Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол- фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК (*межпредметная связь с информатикой*) *Лабораторно-практические и практические работы.*

Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

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

**Тема 4.1 .Свойства текстильных материалов (2 ч).**

*Теоретические сведения.*

Классификация текстильных волокон 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 (*межпредметная связь с биологией и химией*). Экологическая безопасность при обработке, применении и утилизации текстильных материалов.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

**Тема 4.2. Швейная машина (2 ч).**

*Теоретические сведения.*

Что такое техносфера и чем она отличается от других созданий человека. Техносфера - как результат стремления человека изменять окружающий мир для удовлетворения своих потребностей и интересов, результат активной и деятельной сущности.

Промышленные и бытовые специальные швейные машины (машины – автоматы и компьютерезированные швейные машины), их классификация. Промышленная автоматизация (вышивальные швейные машины, машины по раскрою ткани, петельные

автоматы). Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине.

#### **Тема 4.3. Понятие о ГОСТах и видах документации (1ч).**

*Теоретические сведения.*

Понятие о системах конструкторской, технологической документации и ГОСТах, видах документации (*межпредметная связь с математикой, черчением, информатикой*).

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Выполнение чертёжных и графических работ (чертежей, эскизов, схем, технических рисунков деталей и изделий) с использованием чертёжных инструментов и приспособлений.

#### **Тема 4.4. Конструирование швейных изделий (5 ч).**

*Теоретические сведения.*

Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки. Решение математических задач: «Расчет по формулам и построение конструкции юбки по индивидуальным размерам».

*(межпредметная связь с математикой, черчением, информатикой, ИЗО).*

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

#### **Тема 4.5. Моделирование швейных изделий (2 ч).**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Моделирование юбки.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

#### **Тема 4.6. Технология изготовления швейных изделий (10 ч).**

*Теоретические сведения.*

Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, иглами, булавками, утюгом и за швейной машиной. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем.

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

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

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

Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после

примерки.

Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Выметывание 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 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.

## **Раздел 5. Художественные ремёсла (10 ч).**

### **Тема 5. 1. Ручная роспись тканей (2 ч).**

*Теоретические сведения.*

Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани (*межпредметная связь с информатикой, ИЗО, искусством*).

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

### **Тема 5. 2. Вышивание (8 ч).**

*Теоретические сведения.*

Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. 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 (*межпредметная связь с информатикой*).

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками.

Выполнение образца вышивки в технике крест.

Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо.

Выполнение образца вышивки атласными лентами.

## **Раздел 6. Технологии творческой опытнической деятельности (20 ч).**

### **Тема 6. 1. Исследовательская и созидательная деятельность (20 ч).**

*Теоретические сведения.*

Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников (*межпредметная связь с информатикой, ИЗО, искусством*).

*Практические работы.*

Алгоритм работы над проектной задачей:

поиск объекта творческого проектирования, использование источников информации и литературы; выбор темы на основе личных и общественных потребностей спроса; постановка цели и задач; обоснование актуальности темы; выбор рациональной конструкции; необходимых материалов, инструментов и приспособлений; разработка технологии изготовления; вариантов отделки; практическая значимость; испытание изделия; оформление пояснительной записки, графической документации, презентации проекта при помощи ПК; выход конечного продукта; реклама изделия; оценка работы.

*Решение математических задач:* «Расчет затрат на инструменты и материалы + амортизация оборудования + оплата труда»

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:*

«Умный дом», «Комплект светильников для моей комнаты», «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки», «Праздничный наряд», «Юбка-килт», «Подарок своими руками», «Атласные ленточки» и др.

## 8 класс

### **Раздел 1. Технологии домашнего хозяйства (4ч).**

#### ***Тема 1.1. Экология жилища (2ч.)***

*Теоретические сведения.*

Процессы техносферы: преобразования веществ; создание продукта; эксплуатации продукта; разложения отслуживших продуктов.

Виды техносферных зон (промышленная, городская, транспортная, бытовая). Бытовая зона – как часть территории населённого пункта, предназначенная для размещения жилой, общественной и рекреационной зон, а также отдельных частей инженерной и транспортной инфраструктур, других объектов.

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. (*межпредметная связь с физикой, информатикой, ОБЖ*).

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении.

Ознакомление с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде).

Изучение конструкции водопроводных смесителей.

#### ***Тема 1.2. Водоснабжение и канализация в доме (2ч).***

*Теоретические сведения.*

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 (*межпредметная связь с физикой, информатикой, ОБЖ*).

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.

## **Раздел 2. Электротехника (8 ч).**

### **Тема 2.1. Бытовые электроприборы (4 ч).**

*Теоретические сведения.*

Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту.

Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов. Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

Отопительные электроприборы. Назначение, устройство, правила эксплуатации рефлектора, воздухонагревателя, масляного обогревателя (радиатора). Экономия электроэнергии при пользовании отопительными приборами. Устройство и принцип действия электрического фена для сушки волос.

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. Сокращение срока их службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения (*межпредметная связь с физикой, информатикой, ОБЖ*).

*Лабораторно-практические и практические работы.*

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.

### **Тема 2. 2. Электромонтажные и сборочные технологии (2 ч).**

*Теоретические сведения.*

Рост энергетики, промышленного и сельскохозяйственного производства, численности транспорта. Увеличение численности населения Земли и военные нужды. Рост промышленного производства, числа транспорта - рост производства энергетических и сырьевых ресурсов. Потребление материальных и энергетических ресурсов.

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

Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Приёмы монтажа и соединений установочных проводов и установочных изделий.

Правила безопасной работы с электроустановками, при выполнении электромонтажных работ (*межпредметная связь с физикой, ОБЖ*).

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Чтение простой электрической схемы. Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследование работы цепи при

различных вариантах её сборки.

Электромонтажные работы: ознакомление с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнение упражнений по механическому оконцеванию, соединению и ответвлению проводов.

### ***Тема 2. 3. Электротехнические устройства с элементами автоматики (2 ч).***

*Теоретические сведения.* Принципы работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей. Схема квартирной электропроводки. Подключение бытовых приёмников электрической энергии.

Работа счётчика электрической энергии. Способы определения расхода и стоимости электрической энергии. Возможность одновременного включения нескольких бытовых приборов в сеть с учётом их мощности. Пути экономии электрической энергии.

Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств (*межпредметная связь с физикой, информатикой, ОБЖ*).

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изучение схем квартирной электропроводки. Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц. Ознакомление с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

## **Раздел 7. Семейная экономика (6 ч).**

### ***Тема 7. 1. Бюджет семьи***

*Теоретические сведения.*

Семья как экономическая ячейка общества. Понятие «семья». Роль семьи в государстве. Основные функции семьи. Виды доходов и расходов семьи. Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности. Потребительская корзина одного человека и членов семьи.

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

Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки. Способы защиты прав потребителей. Понятие «культура питания». Сбалансированное, рациональное питание. Правила покупки продуктов питания. Учет потребления продуктов питания в семье, домашняя расходная книга.

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

Приусадебный участок. Его влияние на семейный бюджет. Варианты использования приусадебного участка в целях предпринимательства. Правила расчета стоимости продукции садового участка (*межпредметная связь с информатикой, математикой, экономикой*).

*Практические работы :*

*Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учётом её состава – решение математических задач. Составить памятку*

*распределения обязанностей в семье. 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.*

## **Раздел 8. Современное производство и профессиональное самоопределение (8ч).**

### ***Тема 8. 1. Сферы производства и разделение труда (2).***

*Теоретические сведения.*

Техносфера – сущность технологической культуры труда. Социальные и экономические последствия развития промышленности и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта. Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия.

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

Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника (*межпредметная связь с информатикой, экономикой*).

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Ознакомление с деятельностью производственного предприятия.

Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

### ***Тема 8. 2. Профессиональное образование и профессиональная карьера (2 ч).***

*Теоретические сведения.*

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

Классификация профессий. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности. Технологическая культура современного производства, развитие культуры труда. Культура труда подрастающего поколения. Мотивы и ценностные ориентации самоопределения.

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

Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

Здоровье и выбор профессии (*межпредметная связь с информатикой, математикой, экономикой, биологией*).

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Ознакомление с профессиограммами массовых для региона профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда.

Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства. Составление плана физической подготовки к предполагаемой профессии.

### ***Тема 8. 3. Многообразие мира профессий (2 ч).***

*Теоретические сведения.*

Труд как потребность человеческой жизни. Совершенствование человека в труде. Профессионализм. Современное производство и экология в Кемеровской области. Новые этапы развития техносферы, виды опасностей, аварий, катастроф, к которым приводит развитие, основные меры по предупреждению происшествий. Прогноз дальнейшего развития техносферы. Экологическая направленность деятельности промышленных (химических и угольных) предприятий. Профессии и специальности. Виды профессий. Образование и профессия человека.

Описание профессий: общая характеристика профессий, требования к индивидуальным особенностям специалиста, медицинские показания, требования к профессиональной подготовке, пути получения профессии, родственные профессии (*межпредметная связь с информатикой, экономикой*).

*Практические работы.* Разминка «угадай профессию». «Диагностика готовности к профессиональному самоопределению». Тест: «Сейчас или потом». Составить перечень профессий, учреждений начального профессионального образования для девушек.

#### **Тема 8.4. Особенности получения среднего (полного) общего образования. Пути освоения профессий. (2 ч).**

*Теоретические сведения.*

Знакомство учащихся с особенностями получения среднего (полного) общего образования. Особенности реализации предпрофильного и профильного обучения. Система профессиональной подготовки кадров. Самые популярные профессии. Пути получения профессии. Знакомство учащихся с возможностями приобретения профессий.

Перечень учебных заведений в Кемеровской области. Перечень профессий в Кузбассе для девушек и учреждений начального профессионального образования. Экскурсии на предприятия в городе Кемерово. Знакомство с профессиями, востребованными в Кемеровской области.

Учреждения профессионального образования в Кемеровской области.

*Практические работы.*

Анкетирование. Письменная работа на тему: «Рабочие профессии, востребованные в Кузбассе» (составить по справочнику абитуриента). Экскурсии.

Знакомство с профессиями, которые можно получить в Кемерово и Кемеровской области.

#### **Раздел 6. Технологии творческой опытнической деятельности (8ч).**

##### **Тема 6.1. Исследовательская и созидательная деятельность (8ч).**

*Теоретические сведения.*

Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта. (*межпредметная связь с информатикой, математикой*).

*Практические работы.*

*Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных.*

*Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием ПК.*

*Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации.*

*Варианты творческих проектов: «Семейный бюджет», «Бизнес-план семейного предприятия», «Дом будущего», «Мой профессиональный выбор».*

*Алгоритм работы над проектной задачей:*

поиск объекта творческого проектирования, использование источников информации и литературы; выбор темы на основе личных и общественных потребностей спроса; постановка цели и задач; обоснование актуальности темы; выбор рациональной



конструкции; необходимых материалов, инструментов и приспособлений; разработка технологии изготовления и сборки; вариантов отделки; практическая значимость; испытание изделия; оформление пояснительной записки, графической документации, презентации проекта при помощи ПК; выход конечного продукта; реклама изделия; оценка работы.

*Решение математических задач:* «Расчет себестоимости изделия»

Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных.

Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием ПК.

Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации.

*Варианты творческих проектов:*

«Семейный бюджет», «Бизнес-план семейного предприятия», «Дом будущего», «Мой профессиональный выбор» и др.

### **III. Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы.**

Разделы и темы программы	Кол-во часов по классам			
	5кл	6кл	7кл	8кл
<b><i>Раздел 1 « Технологии домашнего хозяйства»</i></b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
1. Интерьер кухни, столовой.	2	-	-	-
2. Интерьер жилого дома.	-	2	-	-
3. Комнатные растения в интерьере.	-	2	-	-
4. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере.	-	-	2	-
5. Гигиена жилища.	-	-	2	-
6. Экология жилища	-	-	-	2
7. Водоснабжение и канализация в доме.	-	-	-	2
<b><i>Раздел 2 « Электротехника»</i></b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>8</b>
1. Бытовые электроприборы.	2		2	4
2. Электромонтажные и сборочные технологии.	-	-	-	2
3. Электротехнические устройства с элементами автоматики.	-	-	-	2
<b><i>Раздел 3 « Кулинария»</i></b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>12</b>	
1. Санитария и гигиена на кухне	1	-	-	-

2. Физиология питания.	1	-	2	-
3. Бутерброды и горячие напитки.	2	-	-	-
4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	2	-	-	-
5. Блюда из овощей и фруктов.	4	-	-	-
6. Блюда из яиц.	2	-	-	-
7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.	2	-	-	-
8. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.	-	4	-	-
9. Блюда из мяса.	-	4	-	-
10. Блюда из птицы.	-	2	-	-
11. Заправочные супы.	-	2	-	-
12. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.	-	2	-	-
13. Блюда из молока и кисломолочных продуктов.	-	-	2	-
14. Изделия из жидкого теста.	-	-	2	-
15. Виды теста и выпечки	-	-	2	-
16. Сладости, десерты, напитки	-	-	2	-
17. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.	-	-	2	-
<b>Раздел 4 « Создание изделий из текстильных материалов»</b>	<b>30</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	
1. Свойства текстильных материалов.	4	2	2	-
2. Конструирование швейных изделий.	4	4	6	-
3. Моделирование швейных изделий.	2	2	2	-
4. Швейная машина.	4	2	2	-
5. Технология изготовления швейных изделий	16	12	10	-
<b>Раздел 5 «Художественные ремесла»</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>10</b>	
1. Декоративно-прикладное искусство.	1	-	-	-
2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства.	1	-	-	-
3. Лоскутное шитье.	4	-	-	-
4. Вязание крючком.	-	4	-	-
5. Вышивание.	-	-	8	-
6. Вязание спицами	-	4	-	-
7. Ручная роспись ткани	-	-	2	-

<i>Раздел 7 «Семейная экономика»</i>	-	-	-	<b>6</b>
<i>Раздел 8 «Современное производство и профессиональное самоопределение»</i>	-	-	-	<b>8</b>
1. Сферы производства и распределения труда	-	-	-	2
2. Профессиональное образование и профессиональная карьера	-	-	-	6
<i>Раздел 6 «Технологии творческой и опытнической деятельности»</i>	<b>14</b>	<b>20</b>	<b>18</b>	<b>8</b>
1. Исследовательская и созидательная деятельность.	14	20	18	8
<b>Всего:</b>	<b>68ч.</b>	<b>68ч.</b>	<b>68ч.</b>	<b>34ч.</b>