

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
городского округа Тольятти

«Школа с углубленным изучением отдельных предметов № 16 имени Н.Ф.Семизорова»



Утверждаю

Директор МБУ «Школа №16»

О.А. Афонин /  
ФИО

« 5 » сентября 2017г.

Согласовано

Заместитель директора по

УВР

Е.А. Буйная /  
ФИО

« 4 » сентя 2017г.

Рассмотрено на заседании

МО

Руководитель МО

Т.В. Васильева /  
ФИО

Протокол № 1 от  
« 25 » август 2017г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по ТЕХНОЛОГИИ ( неделимые классы )

Классы: 5-8

Составители  
учителя технологии  
Кибардина И.Н.  
Кондрашов Д.И.  
Куркина Т.Н.

Программа по учебному предмету «Технология» для 5-8 классов создана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования и концепции духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России. Программы общеобразовательных учреждений: Технология. 5-8 классы **рабочие программы по учебникам** под редакцией В.Д. Симоненко. Модифицированный вариант для неделимых классов-Изд. 2-е.- Волгоград: Учитель, 2016, с учетом требований образовательного стандарта и ориентированы на работу по учебникам под редакцией В. Д. Симоненко (М.: Вентана-Граф, 2015). Программы реализуются: в 5–7 классах – в объеме 2 часа в неделю, 68 часов в год, и в 8 классах – 1 час в неделю, 34 часа в год. Эта программа является актуальной и учитывает интересы как девочек, так и мальчиков.

Данная программа составлена на основе:

- приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 г № 1897 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта **основного общего образования**» примерной основной образовательной программы основного общего образования (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015 №1/15, входит в специальный государственный реестр примерных основных образовательных программ, размещена на официальном сайте <http://edu.crowdexpert.ru/results-ooo>)) в редакции протокола № **3/15 от 28.10.2015** федерального учебно-методического объединения по общему образованию;

**Таблица соответствия распределения часов  
по темам примерной (авторской) и рабочей программы**

№ п/п	Тема	Количество часов в программе		Комментарий
		примерной (авторской) 2016 года	рабочей	
1	Кулинария 5 класс	14	14	
2	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. 5 класс	36	36	
3	Технологии ведения дома. 5 класс	4	4	
4	Электротехнические работы. 5 класс	2	2	
5	Творческие проектные работы. 5 класс	6	6	
6	Дизайн пришкольного участка. 5 класс	4	4	
7	Кулинария .6 класс	14	14	
8	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. 6 класс	24	24	
9	Технологии ведения дома. 6 класс	4	4	
10	Электротехнические работы. 6 класс	4	4	
11	Творческие проектные работы. 6 класс	10	10	
12	Дизайн пришкольного участка.	10	10	

	6 класс			
13	Кулинария .7 класс	16	16	
14	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. 7 класс	22	22	
15	Технологии ведения дома. 7 класс	4	4	
16	Электротехнические работы. 7 класс	6	6	
17	Творческие проектные работы. 7 класс	10	10	
18	Дизайн пришкольного участка. 7 класс	8	8	
19	Кулинария .8 класс	5	5	
20	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. 8 класс	5	5	
21	Технологии ведения дома. 8 класс	8	8	
22	Электротехнические работы. 8 класс	2	2	
23	Современное производство и профессиональное образование. 8 класс	4	4	
24	Творческие проектные работы. 8 класс	5	5	
25	Дизайн пришкольного участка. 8 класс	4	4	

## 1. Планируемые результаты предмета «Технология»

При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

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

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и практики; проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;

- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

Конкретизация с учетом возрастных особенностей

#### **5-6 класс**

- развитие трудолюбия, и ответственности за качество своей деятельности;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира;
- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;

#### **7-8 класс**

- умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- формирование основ экологической культуры, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- осознание необходимости общественно полезного труда;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- диагностика результатов познавательно – трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;

Средством развития личностных результатов служит учебный материал и прежде всего практические работы, задания, нацеленные на понимание собственной деятельности и сформированных личностных качеств.

Применительно к учебной деятельности следует выделить два вида действий: 1) действие смыслообразования; 2) действие нравственно-этического оценивания усваиваемого содержания.

При развитии личностных результатов необходимо учитывать, что каждый ученик – индивидуален. Необходимо помочь найти в нем его индивидуальные личные особенности, раскрыть и развить в каждом ученике его сильные и позитивные личные качества и умения. Организуя учебную деятельность по предмету необходимо учитывать индивидуально-психологические особенности каждого ученика. Помнить, что не предмет формирует личность, а учитель своей деятельностью, связанной с изучением предмета.

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

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость:
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации и информационных технологий при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Конкретизация с учетом возрастных особенностей

### **5-6 класс**

- планировка процесса познавательно-трудовой деятельности с опорой на алгоритмы;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам

- согласование и координация совместной познавательной-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательной-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- диагностика результатов познавательной-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

### **7-8 класс**

- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- оценивание своей познавательной-трудовой деятельности;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- оценивание своей познавательной-трудовой деятельности;
- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательной-трудовой деятельности;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет - ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательной-трудовой деятельности с другими ее участниками;

#### ***Предметные результаты***

*Выпускник научится:*

- называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
- называть и характеризовать перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;

- объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;

- проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

*Выпускник получит возможность научиться:*

- приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.

### **Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся**

*Выпускник научится:*

- следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;

- оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;

- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;

- в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;

- проводить оценку и испытание полученного продукта;

- проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;

- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;

- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;

- проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:

- изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;

- модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;

- определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);

- встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;

- изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;

- проводить и анализировать разработку и / или реализацию технологических проектов, предполагающих:

- оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);

- обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и ее пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;
- разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:
  - планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
  - планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
  - разработку плана продвижения продукта;
- проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).

*Выпускник получит возможность научиться:*

- выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;
- модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;
- технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;
- оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.

### **Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения**

*Выпускник научится:*

- характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития,
- характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития,
- разъяснять социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,
- характеризовать группы предприятий региона проживания,
- характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения,
- анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений,
- анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории,
- анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности,
- получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,
- получит опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о



перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

*Выпускник получит возможность научиться:*

- предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;
- анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.

## 2. Содержание программы

### 5 класс

### Кулинария (14 час).

### Санитария и гигиена

---

#### Основные теоретические сведения

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.

#### Практические работы

Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

#### Варианты объектов труда.

Рабочее место бригады на кухне.

### Физиология питания

---

#### Основные теоретические сведения

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ КАК ИСТОЧНИК БЕЛКОВ, ЖИРОВ, УГЛЕВОДОВ, ВИТАМИНОВ, МИНЕРАЛЬНЫХ СОЛЕЙ. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах. Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека.

#### Практические работы

*Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных*

*продуктах.* Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

#### Варианты объектов труда.

Таблицы, справочные материалы.

### Технология приготовления пищи

---

#### Бутерброды, горячие напитки

#### Основные теоретические сведения

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

#### Практические работы

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

### **Варианты объектов труда.**

Бутерброды и горячие напитки к завтраку.

### **Блюда из яиц**

### **Основные теоретические сведения**

Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования перепелиных яиц.

### **Практические работы**

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюда из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц. Крашение и роспись яиц.

### **Варианты объектов труда.**

Омлет, яичница, вареные яйца.

### **Блюда из овощей**

### **Основные теоретические сведения**

Виды овощей, *содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.*

Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей.

Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе.

### **Практические работы**

Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.

### **Варианты объектов труда.**

Эскизы оформления салатов. Салаты из сырых овощей и вареных овощей. Овощные гарниры.

## **Сервировка стола**

### **Основные теоретические сведения**

Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

### **Практические работы**

Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

### **Варианты объектов труда.**

Эскизы художественного украшения стола к завтраку. Салфетки.

## **Заготовка продуктов**

### **Основные теоретические сведения**

Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Правила сбора ягод, овощей, фруктов грибов, *лекарственных трав для закладки на хранение.* Условия и сроки хранения сушеных и замороженных продуктов. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов.

### **Практические работы**

Закладка яблок на хранение. Сушка фруктов, ягод, грибов, корней, зелени, *лекарственных трав.* Замораживание и хранение ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.

### **Варианты объектов труда.**

Фрукты, ягоды, грибы, коренья, зелень, лекарственные травы.

## **Создание изделий из конструкционных, текстильных и поделочных материалов (36 часов).**

### **Рукоделие. Художественные ремесла Узелковый батик**

#### **Основные теоретические сведения**

Виды росписи по ткани. Материалы и красители. Технология крашения.

#### **Практическая работа:**

Подготовка красителя. Выбор способа складывания ткани и завязывания узлов. Оформление салфеток в технике «узелковый батик»

#### **Варианты объектов труда.**

Салфетки. Шарфик. Кепка

### **Создание изделий из поделочных материалов Ассортимент вторичного сырья из пластмассы. Зарисовка изделия**

#### **Основные теоретические сведения**

Ассортимент вторсырья, дополнительные материалы, экологические и санитарно-гигиенические требования, инструменты и приспособления. ТБ. Зарисовка изделия из пластмассы по шаблону

#### **Практическая работа:**

Подбор сырья для изделия. Зарисовка изделия

#### **Варианты объектов труда.**

Вторсырье, резак, клей

### **Элементы материаловедения**

#### **Классификация волокон**

#### **Основные теоретические сведения**

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Плотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

#### **Практические работы**

Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Выполнение образца плотняного переплетения.

#### **Варианты объектов труда.**

Образцы ткани. Образец плотняного переплетения.

### **Элементы машиноведения**

#### **Виды швейных машин**

#### **Основные теоретические сведения**

История создания швейной машины. Виды передач поступательного, колебательного и вращательного движения. *Виды машин, применяемых в швейной промышленности.* Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

#### **Практические работы**

Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка.

#### **Варианты объектов труда.**

Швейная машина. Образцы машинных строчек.

#### **Виды машинных швов**

#### **Основные теоретические сведения**

Последовательность выполнения машинной строчки. Технология выполнения соединительных машинных швов. Условное обозначение, применение и чтение машинных швов.

#### **Практические работы**

Отработка строчки.

#### **Объекты труда**

Ткани х/б, ножницы

### **Конструирование и моделирование швейных изделий**

---

#### **Основные теоретические сведения**

Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе.

Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок.

Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии. Использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий.

#### **Практические работы**

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою.

#### **Варианты объектов труда.**

Чертеж и выкройка фартука. Виды отделок.

#### **Технология изготовления швейных изделий**

---

#### **Основные теоретические сведения**

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва.

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения.

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий.

#### **Практические работы**

Организация рабочего места для ручных работ. Подбор инструментов и материалов. Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука и головного убора. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Соединение деталей изделия

машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

**Варианты объектов труда.**

Образцы ручных стежков, строчек и швов, фартук, головной убор.

**Творческие, проектные работы (6 часов)**

**Основные теоретические сведения**

Цели, познавательные сведения (объяснение) по плану разработки, выполнению творческого проекта. Этапы проекта. Знакомство с понятием «творческий проект по технологии». Выдвижение идей для выполнения учебного проекта. Поиск возможных вариантов в выборе техники выполнения. Разработка технологического маршрута и его поэтапное выполнение. Анализ моделей из банка объектов для творческих просмотров. Реклама. Цель рекламы. Разработка рекламного проспекта изделия (точно, кратко, понятно). Публичное выступление обучающихся с обоснованием представляемого проекта.

**Технологии ведения дома (4 часа)**

**Эстетика и экология жилища**

**Основные теоретические сведения**

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Современные системы фильтрации воды. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.

Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека.

**Практические работы:**

Выполнение эскиза интерьера кухни. Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др.

**Варианты объектов труда.**

Интерьер кухни. Прихватки, салфетки, полотенца.

**Уход за одеждой и обувью**

**Основные теоретические сведения**

Выбор и использование современных средств ухода за одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды и обивки мебели. Выбор технологий длительного хранения одежды и обуви. Условные обозначения на ярлыках

**Практические работы**

Применять способы удаления пятен с одежды, способы ухода за обувью.

**Дизайн пришкольного участка (4 часа)**

**Основные теоретические сведения**

Роль цветов в оформлении ландшафта. Виды цветочных культур для декоративного оформления клумб. Пропорциональная и композиционная зависимость растений

**Практические работы**

Составить карточки о цветочных культурах

**Варианты объектов труда.**

Формат А 4. Ручка.

**6 класс**  
**Кулинария (14 час).**  
**Физиология питания**

---

**Основные теоретические сведения**

Минеральные соли и микроэлементы, *содержание их в пищевых продуктах*. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека.

Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях.

**Практические работы**

Работа с таблицами по составу и количеству минеральных солей и микроэлементов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных солях и микроэлементах.

**Варианты объектов труда.**

Таблицы, справочные материалы.

**Технология приготовления пищи**

**Блюда из молока и кисломолочных продуктов**

**Основные теоретические сведения**

Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Условия и сроки его хранения.

Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. *Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов.*

**Практические работы**

Первичная обработка крупы. Определение качества молока. Приготовление молочного супа или молочной каши. Приготовление простокваши, кефира, творога в домашних условиях. Приготовление блюда из кисломолочных продуктов.

**Варианты объектов труда**

Молочный суп, молочная каша, кефир, сырники, запеканка из творога.

**Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря**

**Основные теоретические сведения**

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы.

**Практические работы**

Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы.

**Варианты объектов труда.**

Блюда из вареной и жареной рыбы.

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

**Основные теоретические сведения**

Виды круп и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы "В". Причины увеличения веса и объема при варке.

**Практические работы**

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий.

**Варианты объектов труда.**

Каша гречневая, гарниры из риса и макаронных изделий.

**Приготовление обеда в походных условиях**

**Основные теоретические сведения**

Обеспечение сохранности продуктов. Посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности.

**Практическая работа:**

Расчет количества, состава и стоимости продуктов для похода.

**Заготовка продуктов**

---

**Основные теоретические сведения**

Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Сохранность питательных веществ в соленых и квашеных овощах.

Время ферментации (брожения) квашеных и соленых овощей до готовности. Условия и сроки хранения.

**Практические работы**

Первичная обработка овощей перед засолкой. Подготовка тары. Определение количества соли и специй. Засолка огурцов или томатов. Квашение капусты.

**Варианты объектов труда.**

Соленый огурец, квашеная капуста.

**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (24 ч).**

**Рукоделие. Художественные ремесла**

**Свободная роспись по ткани**

---

**Основные теоретические сведения**

Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм. Художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, колоритное решение рисунка. Приемы выполнения свободной росписи.

**Практические работы**

Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций. Зарисовка природных мотивов с натуры и их стилизация. Подбор тканей и красителей. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Свободная роспись с применением

солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани. Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике «свободной росписи» по ткани.

**Варианты объектов труда.**

Декоративное панно, платок, скатерть.

**Использование вторичного сырья в быту.**

**Основные теоретические сведения**

Разновидности вторсырья, дополнительные материалы, экологические и санитарно-гигиенические требования, ТБ. Классификация проволоки, технология изготовления. Приемы обработки.

**Практическая работа**

Изготовление изделий из проволоки по выбору учащихся.

**Варианты объектов труда**

Детская вешалка, крючки, подставка для кисточек и др

**Элементы материаловедения**

**Натуральные волокна**

### **Основные теоретические сведения**

Натуральные волокна животного происхождения. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе.

Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани.

Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчато-бумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

### **Практические работы**

Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений. Составление коллекции тканей саржевого и атласного переплетений.

### **Варианты объектов труда.**

Образцы хлопчато-бумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

## **Элементы машиноведения**

---

### **Регуляторы швейной машины**

#### **Основные теоретические сведения**

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой.

#### **Практические работы**

Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей. Замена иглы в швейной машине. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

#### **Варианты объектов труда**

Швейная машина.

### **Творческие, проектные работы (10 ч)**

#### **Основные теоретические сведения**

Правила выполнения и оформления творческого проекта. Определение потребностей людей и общества. Обоснование выбора изделия для проекта. Разработка банка идей, анализ и выбор лучшего варианта. Задачи проекта. Выбор материалов, приспособлений и оборудования, последовательность изготовления изделия. Техники выполнения изделий. Эскиз изделия. Выдвижение идей для выполнения учебного проекта. Последовательность изготовления изделия. Эргонометрические требования. ТБ. Разработка перечня критериев выбранного изделия. Последовательность изготовления изделия. Эргонометрические требования. ТБ. Разработка перечня критериев выбранного изделия изделия творческих проектов. Публичные выступления обучающихся с обоснованием представляемых проектов.

## **Технологии ведения дома(4 часа)**

### **Эстетика и экология жилища**

---

#### **Основные теоретические сведения**

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Подбор средств и декоративных украшений помещения. Эскиз интерьера.

#### **Практические работы:**

Выполнение эскиза интерьера.

#### **Варианты объектов труда.**



Формат А 4, карандаш, цветные материалы.

### **Уход за одеждой и обувью**

---

#### **Основные теоретические сведения**

Современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Средства защиты от моли. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки.

#### **Практические работы:**

Удаление пятен с одежды. Ремонт одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами. Закладка на хранение шерстяных и меховых изделий. *Закладка на летнее хранение зимней обуви*. Влажная уборка дома.

#### **Варианты объектов труда.**

Изделие, подлежащее ремонту, шерстяные изделия.

#### **Электротехнические работы**

#### **Электромонтажные работы**

---

#### **Основные теоретические сведения**

Общее понятие об электрическом токе. Виды *источников тока* и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. Индивидуальные средства защиты при выполнении электротехнических работ. Виды соединения элементов в электрических цепях. Условное графическое изображение элементов электрических цепей на электрических схемах.

Электроустановочные изделия. Виды проводов. Приемы монтажа установочных изделий.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ.

#### **Практические работы.**

Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ. Выполнение механического оконцевания, соединения и ответвления проводов. Подключение проводов к патрону электрической лампы, выключателю, вилке, розетке. Сборка модели электроосветительного прибора из деталей электроконструктора. Оказание первой помощи при поражении электрическим током.

#### **Варианты объектов труда.**

Электроосветительный прибор из деталей электроконструктора.

#### **Творческие, проектные работы (10 ч)**

#### **Дизайн пришкольного участка (10 ч)**

#### **Основные теоретические сведения**

Понятие о почве как об основном средстве сельскохозяйственного производства. Почва на пришкольном участке. Правила безопасного труда при работе на пришкольном участке

#### **Практические работы**

Составить таблицу о видах почвы.

#### **Варианты объектов труда.**

Тетрадь. Ручка.

### **7 класс**

#### **Кулинария (16 час)**

#### **Физиология питания**

---

#### **Основные теоретические сведения**

Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. *Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в*

*организм человека.* Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций, пищевых отравлений. Первая помощь при пищевых отравлениях.

### **Практические работы**

Определение доброкачественности продуктов органолептическим способом. Определение срока годности консервов по маркировке на банке.

### **Варианты объектов труда**

Мясо, рыба, молоко. Говяжья тушенка. Консервированный зеленый горошек.

### **Технология приготовления пищи (6 час).**

---

#### **Мучные изделия. Виды теста**

### **Основные теоретические сведения**

Виды теста. Рецепт и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

### **Практические работы**

Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных. Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).

### **Варианты объектов труда.**

Праздничный пирог, торт, пряник, пирожные.

#### **Пельмени и вареники**

---

### **Основные теоретические сведения**

Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Правила варки

### **Практическая работа:**

Первичная обработка муки. Приготовление теста и начинки. Изготовление вареников или пельменей. Варка пельменей или вареников. Определение времени варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

### **Варианты объектов труда.**

Пельмени, вареники.

#### **Сладкие блюда и десерт**

---

### **Основные теоретические сведения**

Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления сладких блюд и десерта.

### **Практические работы**

Приготовление желе и муссов. Приготовление пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Приготовление компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Приготовление мороженого в домашних условиях. Подача десерта к столу.

### **Варианты объектов труда.**

Фруктовое желе, мороженое, компот, суфле.

#### **Заготовка продуктов**

### **Основные теоретические сведения**

Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения.

Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

### **Практические работы**

Предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Определение количества сахара. Приготовление варенья из ягод, джема из малины,

красной и белой смородины, повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов, цукатов из апельсиновых корок. Консервирование черной смородины с сахаром без стерилизации.

**Варианты объектов труда.**

Варенье из яблок, смородины, крыжовника и др.

**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (22 часа)**

**Рукоделие. Художественные ремесла**

**История старинного рукоделия. Рельефная металлопластика**

---

**Основные теоретические сведения**

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Инструменты и материалы для выполнения декоративного изделия. Работа с каталогами, литературой, экспонатами. ТБ. Создание эскиза. Виды декоративно-прикладного творчества. Народные традиции и культура приготовления декоративно-прикладных изделий. Назначение декоративно-прикладных изделий. Виды декоративно-прикладного творчества. Народные традиции и культура приготовления декоративно-прикладных изделий. Назначение декоративно-прикладных изделий. Виды декоративно-прикладного творчества. Народные традиции и культура приготовления декоративно-прикладных изделий. Назначение декоративно-прикладных изделий.

**Практические работы**

Чеканка на фольге

**Варианты объектов труда.**

Фольга, картон.

**Плетение тесьмы**

---

**Основные теоретические сведения**

Промыслы, распространенные в регионе проживания. Макраме.

Материалы, используемые для плетения узорных поясов, тесьмы. Виды узлов макраме. Способы плетения. Технология ткачества поясов на дощечках и бердышке.

Отделка пояса кистями, бисером, стеклярусом и т.п.

**Практические работы**

Подбор инструментов, приспособлений, материалов для плетения. Изготовление пояса, тесьмы, шнура и пр. способом плетения. Изготовление пояса методом ткачества на дощечках или бердышке.

**Варианты объектов труда.**

Рисунок схемы плетения. Плетеный пояс, тесьма, галстук.

**Элементы материаловедения**

**Химические волокна**

---

**Основные теоретические сведения**

Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Сложные переплетения нитей в тканях. Зависимость свойств ткани от вида переплетения. Уход за изделиями из искусственных волокон.

**Практические работы:**

Изучение свойств тканей из искусственных волокон. Определение раппорта в сложных переплетениях.

**Варианты объектов труда.**

Образцы тканей со сложными переплетениями. Рисунки раппортов.

**Элементы машиноведения**

---

## **Швейная машина и приспособления к ней**

### **Основные теоретические сведения**

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Наладка швейной машины.

### **Практические работы**

Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий. Устранение неполадок в работе швейной машины.

### **Варианты объектов труда.**

Челнок швейной машины. Образцы обработки срезов зигзагообразной строчкой различной ширины.

### **Схемы механических устройств. Прочтение схем**

Механические и автоматические устройства, варианты их конструктивного выполнения. Условные обозначения элементов на схемах. Технологические машины. Виды зубчатых передач. Условные графические обозначения на кинематических схемах зубчатых передач. Передаточное отношение в зубчатых передачах и его расчет.

### **Практические работы**

Чтение кинематической схемы. Сборка модели механизма с зубчатой передачей из деталей конструктора. Проверка модели в действии. Подсчет передаточного отношения в зубчатой передаче по количеству зубьев шестерен.

### **Варианты объектов труда**

Схемы, механические устройства.

### **Технологии ведения дома (4 часа).**

#### **Эстетика и экология жилища. Фильтрация воды.**

#### **Роль комнатных растений**

### **Основные теоретические сведения**

*Характеристика основных элементов систем энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации.*

Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума. Роль освещения в интерьере.

Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера.

Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления.

Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

Роль комнатных растений в жизни человека. Уход за растениями и их разновидности.

Растения в интерьере квартиры и их влияние на микроклимат. Огород на подоконнике.

Оформление балконов, лоджий.

### **Практические работы**

Подбор и посадка декоративных комнатных растений. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

### **Варианты объектов труда.**

Декоративные панно, подушки, шторы, каталоги бытовой техники, комнатные растения.

### **Электротехнические работы (6 часов)**

## Электроосветительные приборы. Автоматические устройства Электроприборы, человек и окружающая среда.

---

### Основные теоретические сведения

Электроосветительные приборы. Пути экономии электрической энергии. Лампы накаливания и люминисцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации. Гальванические источники тока, их сравнительные характеристики и область применения.

Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области применения. Использование коллекторных электродвигателей в бытовой технике. Схемы подключения коллекторного двигателя к источнику тока. Виды и назначение автоматических устройств. Элементы автоматики в бытовых устройствах. Составление и чтение простейших схем автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Соблюдение правил безопасности.

### Практические работы.

Подбор бытовых приборов по их мощности и рабочему напряжению. Замена гальванических элементов питания. Изучение зависимости направления и скорости вращения коллекторного электродвигателя от полярности и величины приложенного напряжения.

### Варианты объектов труда.

Осветительные приборы, пульт управления, коллекторный электродвигатель, электроконструктор.

### Творческие, проектные работы (10 ч)

#### Основные теоретические сведения

Правила выполнения и оформления творческого проекта. Выбор и обоснование проблемы, дизайнерской задачи с применением компьютера, дизайн-анализ Работа с журналами, разработка рисунка. Подбор материалов по соответствующим критериям и инструментов. Технология выполнения выбранного изделия. Выдвижение идей для выполнения учебного проекта. Корректировка плана выполнения проекта в соответствии с проведенным анализом правильности выбора решений. Расчет стоимости изделия. Экологическое обоснование. Реклама. Выполнение творческого проекта. Презентация готового изделия, защита проекта.

### Дизайн пришкольного участка (8 ч)

#### Основные теоретические сведения

Формирование умений составления плана работ обустройства пришкольного участка и организация его выполнения.

Ассортимент цветочно-декоративных растений

#### Практические работы

Составить план обустройства пришкольного участка.

#### Варианты объектов труда.

Тетрадь. Ручка.

---

## 8 класс

### Кулинария- 5 ч.

### Технология приготовления пищи

### Блюда из птицы

---

### **Основные теоретические сведения**

Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Оформление готовых блюд при подаче к столу.

### **Практические работы**

Определение качества птицы. Первичная обработка птицы. Приготовление блюд из домашней птицы. Разделка птицы и украшение перед подачей к столу. Изготовление папильоток.

### **Варианты объектов труда.**

Продукты, посуда.

### **Способы определения готовности блюд**

### **Основные теоретические сведения**

Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Отработка приёмов при разделывании птицы. Требования к оформлению готовых блюд из птицы при подаче к столу

### **Практические работы**

«Оформление готовых блюд из птицы».

### **Варианты объектов труда**

Продукты, посуда

## **Сервировка стола**

### **Основные теоретические сведения**

Приготовление закусок, десерта и пр. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита.

### **Практические работы**

Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов. Сервировка стола к обеду. Аранжировка стола цветами. Складывание салфеток различными способами. Изготовление приглашения.

### **Варианты объектов труда.**

Приглашения к празднику. Меню. Расчет стоимости продуктов. Эскиз и сервировка стола.

## **Стерилизация в домашних условиях**

### **Основные теоретические сведения**

Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.

Консервирование и маринование овощей. Особенности консервирования овощей в производственных и домашних условиях. Состав маринадной заливки. Правила безопасной работы с уксусной эссенцией. Время стерилизации (или пастеризации). Условия и сроки хранения консервированных овощей

### **Практические работы**

Первичная обработка фруктов и ягод для компота. Подготовка банок и крышек для консервирования. Приготовление сахарного сиропа. Бланширование фруктов перед консервированием. Стерилизация и укупорка банок с компотом.

Первичная обработка овощей и пряностей для консервирования. Приготовление маринада для заливки овощей. Приготовление смеси маринованных овощей (ассорти).

Консервирование в маринаде огурцов, помидоров и др. Консервирование салата из овощей.

**Варианты объектов труда.**

Маринованные помидоры, перец, морковь, Компот из яблок и груш.

**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (5 час).**

**Рукоделие. Художественные ремесла  
Декорирование в стиле «декупаж»**

**Основные теоретические сведения**

Краткие сведения из истории. Ассортимент изделий, выполненных в технике «декупаж». Сырьё, материалы и приспособления. ТБ. Использование ИКТ в технологическом процессе. Технология и отработка техники выполнения изделия. Требования, предъявляемые к готовому изделию. ТБ

**Практические работы**

Изготовление изделия в стиле «декупаж»

**Варианты объектов труда.**

Салфетки, краска, клей, лак, основа.

**Элементы материаловедения. Синтетические волокна**

**Основные теоретические сведения**

Классификация химических волокон. Способы получения. Промышленное значение при изготовлении тканей. Свойства синтетических волокон

**Практические работы**

«Определение ткани сложных структур»

**Варианты объектов труда.**

Ткани с синтетическими волокнами.

**Творческие, проектные работы (5 час)**

**Основные теоретические сведения**

Способы оформления проекта. Презентация. Основа разработки дизайнерской задачи проекта. Выбор темы проекта. Выбор материалов по соответствующим критериям

**Практические работы**

«Разработка дизайнерской задачи»

**Технологии ведения дома (8 ч.)**

**Ремонт помещений**

**Основные теоретические сведения**

Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты для ремонтно-отделочных работ. Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку. Технология нанесения на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев, пленок, плинтусов, элементов декоративных украшений.

Соблюдение правил безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ. Применение индивидуальных средств защиты и гигиены. Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ.

**Практические работы**

Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни). Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам. Определение гармоничного соответствия вида плинтусов,

карнизов и др. стилю интерьера. Выбор обоев, красок, элементов декоративных украшений интерьера по каталогам. Эскиз оформления приусадебного (пришкольного) участка с использованием декоративных растений.

#### **Варианты объектов труда.**

Учебные стенды, каталоги строительно-отделочных материалов, Интернет

### **Санитарно-технические работы**

#### **Основные теоретические сведения**

Правила эксплуатации систем теплоснабжения, водоснабжения и канализации. Устройство современных кранов, вентилях, смесителей, сливных бачков. Причины подтекания воды в водоразборных кранах и вентилях, сливных бачках. Способы ремонта. Соблюдение правил предотвращения аварийных ситуаций в сети водопровода и канализации. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ.

#### **Практические работы.**

Ознакомление с системой теплоснабжения, водоснабжения и канализации в школе и дома. Подбор по каталогам элементов сантехники для ванной комнаты и туалета.

#### **Варианты объектов труда**

Каталоги санитарно-технического оборудования, справочники, рекламная информация, Интернет.

### **Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов**

#### **Основные теоретические сведения**

Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита.

#### **Практические работы**

Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины. *Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка в потребительских товарах.*

#### **Варианты объектов труда.**

Рекламные справочники по товарам и услугам, сборники законов РФ.

### **Анализ потребительских качеств товаров и услуг**

#### **Права потребителей**

#### **Основные теоретические сведения**

Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор объекта на основе анализа. Качество товаров, хранение, безопасность эксплуатации или употребления. Прибыль, патент, лицензия, фирма, реклама. Культура экономических отношений в процессе производства и потребления. Производительность и оплата труда. Себестоимость товаров и услуг, ценообразование. Виды налогов. Маркетинг и менеджмент в деятельности предпринимателя.

#### **Практические работы**

«Оценка затрат на питание семьи»

#### **Варианты объектов труда.**



Каталоги товаров и услуг, интернет.

## **Электротехнические работы (2 часа)**

### **Электротехнические устройства**

---

#### **Основные теоретические сведения**

Принципы работы и использование типовых средств защиты. Схема квартирной электропроводки. Способы определения места расположения скрытой электропроводки. Подключение бытовых приемников и счетчиков электроэнергии. Пути экономии электрической энергии. *Виды* и назначение автоматических устройств. *Автоматические устройства в бытовых электроприборах*. Простейшие схемы устройств автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

#### **Практические работы**

Определение расхода и стоимости электрической энергии. Изучение схемы квартирной электропроводки. Сборка модели квартирной электропроводки с использованием типовых аппаратов коммутации и защиты. Подбор бытовых приборов по их мощности.

**Варианты объектов труда** -Счетчик электроэнергии, типовые аппараты коммутации и защиты, электроустановочные изделия.

### **Электрические источники света**

#### **Основные теоретические сведения**

Электроосветительные приборы. Лампы накаливания (моноспиральные, биспиральные криптоновые) и люминесцентные лампы дневного света. Особенности эксплуатации ТБ Качественная характеристика полупроводниковых приборов, их виды, область применения, условные обозначения на схемах. Элементы электронных схем, их назначение и условные обозначения.

#### **Практические работы:**

Эсплуатация электротехнических и электробытовых приборов.

#### **Варианты объектов труда.**

Лампы накаливания (моноспиральные, биспиральные криптоновые) и люминесцентные лампы дневного света.

### **Современное производство и профессиональное образование ( 4 час)**

#### **Сферы и отрасли современного производства**

---

#### **Основные теоретические сведения**

Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Разделение труда. Приоритетные направления развития техники и технологий в легкой и пищевой промышленности. Влияние техники и технологий на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

#### **Практические работы**

Анализ структуры предприятия легкой промышленности. Анализ профессионального деления работников предприятия. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса. Экскурсия на предприятие швейной промышленности.

#### **Варианты объектов труда.**

Устав предприятия. Данные о кадровом составе предприятия и уровне квалификации работников.

## **Понятие о профессии. Оплата труда**

### **Основные теоретические сведения**

Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные качества личности и их диагностика. Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

### **Практические работы**

Знакомство с профессиями работников, занятых в легкой и пищевой промышленности. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Поиск информации о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства.

### **Варианты объектов труда.**

Единый тарифно-квалификационный справочник, справочники по трудоустройству, справочники по учебным заведениям, сборники диагностических тестов, компьютер, сеть Интернет.

## **Роль профессии в жизни человека**

### **Основные теоретические сведения**

Роль и виды массовых профессий производства и сервиса. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования

### **Практические работы**

«Знакомство с профессиями»

### **Варианты объектов труда.**

Сборники диагностических тестов, компьютер, сеть Интернет.

## **Диагностика склонностей и качеств личностей**

### **Основные теоретические сведения**

Интересы и увлечения человека. Определение склонностей и качеств личности, построение планов профессионального образования и трудоустройства. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности

### **Практические работы**

«Моя будущая профессия»

### **Варианты объектов труда.**

Сборники диагностических тестов, компьютер, сеть Интернет.

## **Дизайн пришкольного участка (4 ч)**

### **Основные теоретические сведения**

Основные теоретические сведения о способах обустройства пришкольного участка. Элементы декоративного оформления участка (газоны, альпийские горки, цветочные бордюры)

### **Практические работы**

Эскиз пришкольного участка.

### **Варианты объектов труда.**

Формат А4, цветные материалы.

### 3. Тематическое планирование

#### 5 класс

Тема урока	Кол-во часов
Вводное занятие. Инструктаж по ТБ	2
Санитария и гигиена	2
Физиология питания	2
Технология приготовления бутербродов и горячих напитков	2
Блюда из яиц.	2
Приготовление блюд из овощей	2
Сервировка стола. Правила поведения за столом	2
Заготовка продуктов и способы их сохранения	2
Рукоделие. Художественные ремесла. Узелковый батик. Виды росписи по ткани	2
Материалы и красители. Технология крашения	2
Подготовка красителя	2
Оформление салфеток в технике "узелковый батик"	2
Создание изделий из поделочных материалов. Зарисовка изделия	2
Технология изготовления выбранного изделия	2
Сборка и оформление изделия	2
Элементы материаловедения. Классификация волокон	2
Элементы машиноведения. Виды швейных машин.	2
Подготовка машины к работе	2
Виды машинных швов	2
Упражнения на швейной машине. ВТО	2
Конструирование и моделирование рабочей одежды. Классификация одежды	2
Правила работы с готовыми выкройками. Моделирование	2
Технология изготовления рабочей одежды. Ручные работы	2
Технология изготовления рабочей одежды. Соединение элементов	2
Технология изготовления рабочей одежды. Обработка срезов	2
Технология изготовления рабочей одежды. Обработка пояса	2
Эстетика и экология жилища	2
Уход за одеждой и обувью	2
Электромонтажные работы	2
Организационно-подготовительный этап	2
Выбор техники выполнения изделия	2
Реклама и защита проекта	2
Создание микро-ландшафта. Выполнение эскиза	2
Цветочные культуры для клумб	2

#### 6 класс

Тема урока	Кол-во часов
Инструктаж по ТБ	2
Физиология питания	2
Технология приготовления пищи. Блюда из молока и кисломолочных продуктов	2
Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	2
Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2

Изделия из жидкого теста. Сладкие блюда и напитки	2
Приготовление обеда в походных условиях	2
Заготовка продуктов	2
Художественные ремесла. Свободная роспись по ткани	2
Художественные особенности свободной росписи по ткани	4
Технология росписи по ткани	2
Оформление и защита готового изделия	2
Использование вторичного сырья в быту. Разработка эскиза изделия	2
Технология изготовления выбранного изделия	2
Изготовление изделия	2
Художественное оформление изделия	2
Элементы материаловедения. Натуральные волокна	2
Элементы машиноведения. Регуляторы швейной машины. Причины дефектов строчки	2
Уход за швейной машиной. Отработка строчки. Виды передач	2
Этапы выполнения творческого проекта	2
Техники выполнения изделий	2
Изготовление изделий. Перечень критериев оценки	2
Экономическое и экологическое обоснование проекта	2
Защита проекта	2
Эстетика и экология жилища	2
Уход за одеждой и обувью	2
Электромонтажные работы и профессии, связанные с ними	2
Подключение проводов к вилке	2
Почва на пришкольном участке и в регионе. ТБ	2
Типы почв. Понятие о плодородии почвы	2
Технология выращивания цветочно-декоративных культур	2
Распылительные препараты для борьбы с вредителями. ТБ	2
Технология выращивания выбранных культур	2

### 7 класс

Тема урока	Кол-во часов
Содержание и задачи курса. Инструктаж по ТБ	2
Физиология питания	2
Технология приготовления пищи. Мучные изделия. Виды теста	2
Изделия из пресного теста	2
Изделия из бисквитного теста	2
Изделия из песочного теста	2
Непеченые кондитерские изделия	2
Сладкие блюда	2
Заготовка продуктов	2
Рукоделие. Художественные ремесла. История старинного рукоделия	2
Выбор техники выполнения изделия	2
Изготовление изделия	2
Оформление готового изделия	2
История развития техники плетения из тесьмы	2
Технология выполнения изделия	2

Изготовление изделий	2
Художественное оформление изделия	2
Элементы материаловедения. Химические волокна	2
Элементы машиноведения. Швейная машина и приспособление к ней	2
Элементы машиноведения. Схемы механических устройств. Прочтение схем	2
Эстетика и экология жилища. Экология жилища. Фильтрация воды	2
Роль комнатных растений в интерьере	2
Электроосветительные приборы. Электроприводы.	2
Автоматические устройства. Элементы автоматики и схемы их устройства	2
Электроприборы, человек и окружающая среда	2
Этапы творческого проекта	2
Технология выполнения изделия	2
Изготовление изделия	2
Экономическое и экологическое обоснование проекта	2
Защита проекта	2
Обустройство пришкольного участка. Цветочно-декоративные растения. ТБ	2
Агротехника культур. Понятие о сорте, сроках уборки и посадки	2
Защита растений от неблагоприятных факторов	2
Анализ формирования культуры труда. Подведение итогов	2

#### 8 класс

<b>Тема урока</b>	<b>Кол-во часов</b>
Содержание и задачи курса. Инструктаж по ТБ	1
Технология приготовления пищи. Виды домашней птицы	1
Способы определения готовности блюд	1
Сервировка стола. Расчет стоимости продуктов, меню	1
Заготовка продуктов. Способы консервирования фруктов и ягод	1
Стерилизация в домашних условиях	1
Рукоделие. Художественные ремесла. Декорирование в стиле "декупаж"	1
Технология декорирования изделия	1
Поэтапное изготовление изделия	1
Окончательная обработка изделия	1
Синтетические волокна	1
Разработка дизайнерской дачи	1
Технология выполнения изделия	1
Изготовление изделия	1
Экономическое и экологическое обоснование проекта	1
Защита проекта	1
Ремонт помещений	1
Эскиз декоративного украшения интерьера	1
Санитарно-технические работы	1
Подбор элементов сантехники для дома	1
Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов. Расходы семьи и их планирование	1

Бюджет семьи	1
Анализ потребительских качеств товаров и услуг	1
Права потребителя и их защита	1
Общие сведения об электротехнических устройствах	1
Электрические источники света	1
Сферы производства и разделение труда. Сферы и отрасли современного производства	1
Понятие о профессии. Оплата труда	1
Пути получения профессионального образования. Роль профессии в жизни человека	1
Диагностика склонностей и качеств личностей. Поиск информации	1
Декоративное оформление участка	1
Стили садово-паркового искусства	1
Особенности ландшафтного стиля	1
Эскиз озеленения пришкольного участка	1