

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Полевского городского округа  
«Средняя общеобразовательная школа п.Зюзельский»  
(МБОУ ПГО «СОШ п.Зюзельский»)

Рассмотрена на педагогическом совете

МБОУ ПГО «СОШ п.Зюзельский»

Протокол № 12 от 10.07.2023

Утверждаю

Директор школы  Е.С. Мустафина

Приказ № 78 от 10.07.2023



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**учебного предмета «Технология»**

для обучающихся 5-8 классов

Программу составила:

Рябухина Наталья Константиновна

Полевской 2023

# **I. Планируемые результаты освоения рабочей программы**

## **Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения технологии**

**Личностные результаты** освоения обучающимися предмета «Технология»:

- проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации;
- воспитание трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности; формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций обучающихся.

**Метапредметные результаты** освоения обучающимися предмета «Технология»:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-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;
- 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;
- 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;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; 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 безопасности познавательной-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- оценивание своей познавательной-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

### **Предметные результаты освоения обучающимися предмета «Технология»**

*в познавательной сфере:*

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о сущности культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;

*в трудовой сфере:*

- планирование процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

*в мотивационной сфере:*

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда; .
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

*в эстетической сфере :*

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
- опрятное содержание рабочей одежды;
- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

*в коммуникативной сфере:*

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию;
- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
- аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

*в физиолого-психологической сфере :*

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учётом технологических требований, при многократном повторении движений в процессе выполнения работ;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

| Выпускник научится:   | Выпускник получит возможность научиться:  |
|---|---|
| <b>Индустриальные технологии</b><br><b>Технологии обработки конструкционных и поделочных материалов</b>   |   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;</li> <li>• читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;</li> <li>• выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;</li> <li>• осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов;</li> <li>• осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.</li> </ul>   |
| <b>Электротехника</b>   |   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей;</li> <li>• осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с учётом необходимости экономии электрической энергии.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет):</li> <li>• осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники и автоматики.</li> </ul>  |
| <b>Технологии ведения дома</b><br><b>Кулинария</b>  |   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;</li> <li>• выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;</li> <li>• применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;</li> <li>• экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;</li> <li>• оценивать влияние техногенной сферы на</li> </ul> |

## Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.
- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;
- использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили в одежде и современные направления моды.

## II. Содержание рабочей программы

### 5 класс

#### *Раздел «Технологии домашнего хозяйства»*

Тема: Интерьер жилого дома

*Теоретические сведения:* 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). Варианты плакировки кухни: линейная, параллельная, угловая, П-образная.

Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Проектирование кухни на компьютере.

*Лабораторно-практическая работа:* Разработка плана размещения оборудования на кухне.

#### *Раздел «Электротехника»*

Тема: Бытовые электроприборы

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

*Лабораторно-практическая работа:* Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение принципа действия и правил эксплуатации бытового холодильника и микроволновой печи.

#### *Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»*

Тема: Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов

*Теоретические сведения:* Рабочее место обучающегося. Столярный или универсальный верстак. Ручные инструменты и приспособления. Планирование создания изделий.

Технологический процесс, технологические операции. Понятия «заготовка», «деталь», «изделие». Технологическая и маршрутная карты.

Графическое изображение изделия: технический рисунок, эскиз, чертёж.

Разметка плоского изделия на заготовке. Разметочные и измерительные инструменты, шаблон.

Древесина как конструкционный материал. Пиломатериалы. Конструкционные древесные

материалы.

Основные технологические операции и приёмы ручной обработки древесины и древесных материалов; особенности их выполнения: пиление, строгание, сверление.

Сборка деталей изделия: гвоздями, шурупами, склеиванием.

Зачистка и лакирование деревянных поверхностей. Правила безопасного труда.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Организация рабочего места для столярных работ.

Чтение графического изображения изделия. Разметка плоского изделия. Определение пород древесины. Характеристика пиломатериалов и древесных материалов.

Выполнение рациональных и безопасных приёмов работы ручными инструментами при пилении, строгании, сверлении.

Соединение деталей из древесины гвоздями, шурупами, склеиванием.

Использование ручных инструментов и приспособлений с соблюдением правил безопасной работы.

*Тема: Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов*

*Теоретические сведения.* Рабочее место для ручной обработки металлов и искусственных материалов (пластмасс). Тонкие металлические листы, проволока и искусственные конструкционные материалы.

Основные технологические операции и приёмы ручной обработки металлов (правка, резание, зачистка, гибка) и искусственных материалов.

Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклёпками.

Правила безопасной работы.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Оборудование рабочего места для изготовления изделий из металлов и искусственных материалов.

Ознакомление с тонкими металлическими листами, проволокой и искусственными материалами. Планирование слесарных работ. Разметка деталей из тонких металлических листов, проволоки, искусственных материалов.

Правка, резание, зачистка и гибка металлического листа и проволоки с соблюдением правил безопасного труда.

*Тема: Технологии художественно-прикладной обработки материалов*

*Теоретические сведения.* Технологии художественно-прикладной обработки материалов. Выпиливание контуров фигур лобзиком. Материалы, инструменты и приспособления для выпиливания. Организация рабочего места, приёмы выполнения работ. Правила безопасной работы лобзиком.

Выжигание. Электровыжигатель, его устройство и принцип работы. Материалы и инструменты.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение подготовительных работ для выпиливания лобзиком фигуры. Разработка и нанесение рисунка на изделие. Зачистка изделия.

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

*Тема: Свойства текстильных материалов*

*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. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

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

происхождения: 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. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

*Тема: Конструирование швейных изделий*

*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 фартука, прямой юбки с кулиской на резинке. 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.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

*Тема: Швейная машина*

*Теоретические сведения.* 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.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

*Тема: Технология изготовления швейных изделий*

*Теоретические сведения.* Организация рабочего места для раскройных работ. 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.

Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: портновскими булавками и мелом, прямыми стежками.

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).

Требования к выполнению машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами).



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

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 фартука, юбки. Обработка кулиски для мягкого пояса (в фартуке), резинки (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,

*Тема: Художественные ремесла*

*Теоретические сведения.* Лоскутное шитье (пэчворк), история возникновения. Отделка швейных изделий техникой лоскутного шитья. Материалы и оборудование для лоскутного шитья. Подготовка ткани к работе. Технология выполнения изделий в технике пэчворк. Использование компьютера в создании эскиза лоскутного одеяла.

*Лабораторно-практические и практические работы:*

Создание схемы лоскутного одеяла, коврика. Выполнение образцов лоскутного шитья.

## **Раздел Кулинария**

*Тема: Санитария и гигиена на кухне*

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

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

Профессия повар.

*Тема: Здоровое питание*

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

*Тема: Бутерброды и горячие напитки*

*Теоретические сведения.* Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорты чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Технология заваривания, подача чая. Виды кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе.

*Практические работы.* Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества.

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

*Тема: Блюда из овощей и фруктов*

*Теоретические сведения.* Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, клетчатки, воды. Кулинарная классификация овощей. Питательная ценность фруктов.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей.

Правила измельчения овощей, наиболее распространенные виды нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов).

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов

*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Дегустация блюд. Оценка качества.

*Тема: Блюда из яиц*

*Теоретические сведения.* Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Способы варки куриных яиц: всмятку, «в мешочек», вкрутую. Приспособления для взбивания. Подача варёных яиц. Технология приготовления омлета. Подача готовых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

*Тема: Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку*

*Теоретические сведения.* Меню завтрака. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Салфеточный этикет.

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

## ***Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»***

*Тема: Исследовательская и созидательная деятельность*

*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 (основной) 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. Аналитический (заключительный) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

*Практические работы:*

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов»

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

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:* «Планирование кухни», «Моя комната», «Интерьер гостиной», «Подставка под горячее», «Кухонная доска», «Набор столовых салфеток», «Фартук для кулинарных работ», «Наряд для завтрака на траве», «Приготовление завтрака для всей семьи» и др.

## **6 класс**

### ***Раздел «Технологии домашнего хозяйства»***

*Тема: Интерьер жилого дома*

*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.

Интерьер жилого дома. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

*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: Комнатные растения в интерьере*

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Перевалка (пересадка) комнатных растений. Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

### ***Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»***

*Тема: Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов*

*Теоретические сведения.* Заготовка древесины. Лесоматериалы. Пороки древесины. Их характеристики, происхождение влияние на качество изделий.

Производство пиломатериалов и области их применения. Профессии, связанные с заготовкой древесины и производством пиломатериалов.

Конструирование и моделирование изделий из древесины.

Сборочный чертёж и спецификация объёмного изделия. Технологическая карта.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение видов лесоматериалов и пороков древесины.

Составление схемы раскроя бревна на пиломатериалы.

Конструирование и моделирование изделий из древесины.

Разработка сборочного чертежа со спецификацией объёмного изделия и составление технологической карты.

*Тема: Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов*

*Теоретические сведения.* Токарный станок для вытачивания изделий из древесины: устройство, назначение, принцип работы. Кинематическая схема. Токарные стамески. Технология токарных работ. Правила безопасности при работе на токарном станке. Профессия токарь. Понятие о современных токарных станках.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изучение устройства и подготовка к работе токарного станка для вытачивания изделий из древесины.

*Тема: Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов*

*Теоретические сведения.* Профильный металлический прокат. Металлы и их сплавы. Чёрные и цветные металлы. Применение металлов и сплавов. Механические и технологические свойства металлов и сплавов.

Правила безопасной работы с металлами.

Проектирование изделий из металлического проката. Чертежи деталей и сборочные чертежи из металлического проката. Маршрутная и технологическая карты.

Основные технологические операции обработки металлов и искусственных материалов ручными инструментами: разрезание, рубка, опиливание, зачистка.

Применение штангенциркуля для разработки чертежей и изготовления изделий из проката. Устройство штангенциркуля. Измерение штангенциркулем. Правила безопасной работы со штангенциркулем.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Ознакомление с видами и свойствами металлического проката. Рубка металлических заготовок зубилом. Опиливание металлических заготовок напильниками и надфилями.

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

*Тема: Свойства текстильных материалов*

*Теоретические сведения.* Производство текстильных материалов из химических волокон. Виды и свойства тканей из химических волокон. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

*Тема: Конструирование швейных изделий*

*Теоретические сведения.* Изготовление выкройки подушки для стула. Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавами. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок для построения чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом.

*Тема: Моделирование одежды*

*Теоретические сведения.* Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Профессия художник по костюму.,

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки изделия к раскрою.

*Тема: Швейная машина*

*Теоретические сведения.* Уход за швейной машиной. Устройство машинной иглы.

Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток.

Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка.

Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Уход за швейной машиной: чистка и смазка, замена иглы. Устранение дефектов машинной строчки.

*Тема: Технология изготовления швейных изделий*

*Теоретические сведения.* Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иголками и булавками.

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой.

Основные операции при ручных работах: 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 — завязок.

Профессия технолог-конструктор. Технология пошива подушки для стула: раскрой, обтачивание, набивка, выстёгивание, обработка и притачивание завязок.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Технология пошива подушки для стула. Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Окончательная обработка изделия.

*Тема: Художественные ремёсла*

*Теоретические сведения.* Материалы для вязания крючком. Правила подбора крючка в зависимости от вида изделия и толщины нити. 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. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий

*Лабораторно-практические и практические работы.* Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами. Выполнение плотного и ажурного вязания по кругу.

## **Раздел Кулинария**

*Тема: Блюда из круп и макаронных изделий*

*Теоретические сведения.* Виды круп, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд.

Технология приготовления крупяных каш. Требования к качеству рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

*Лабораторно-практические работы.* Приготовление и оформление блюд из круп или макаронных изделий. Дегустация блюд. Оценка качества. Исследование каш и макаронных изделий быстрого приготовления. Расчёт расхода круп и макаронных изделий.

*Тема Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря*

*Теоретические сведения.* Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов.

Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции.

Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд.

*Лабораторно-практические работы.* Приготовление блюда из рыбы или морепродуктов. Определение качества термической обработки рыбных блюд.

Исследование пищевой фольги.

Использование различных приёмов при обработке рыбы.

### *Тема Блюда из мяса и птицы*

*Теоретические сведения.* Значение мясных блюд и питания. Виды мяса. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

Пищевая ценность мяса птицы. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке.

Виды тепловой обработки мяса и птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Подача к столу. Требования к качеству готовых блюд из мяса и птицы.

*Лабораторно-практические работы.* Приготовление блюда из мяса или птицы.

Дегустация блюд. Оценка качества.

### *Тема Первые блюда*

*Теоретические сведения.* Классификация супов. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.

Технология приготовления супов: заправочных, супов-пюре, холодных. Оформление готового супа и подача к столу.

*Лабораторно-практические работы.* Приготовление супа.

Приготовление окрошки.

### *Тема Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола*

*Теоретические сведения.* Меню обеда. Предметы для сервировки стола. Столовое бельё. Профессия технолог пищевой промышленности.

*Лабораторно-практические работы.* Исследование состава обеда. Сервировка стола к обеду.

## ***Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»***

*Теоретические сведения.* Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

*Практические работы.*

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».

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

Творческий проект по разделу «Кулинария»

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта

*Варианты творческих проектов:* «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Наряд для семейного обеда», «Диванная подушка», «Подушка для стула», «Вязаные домашние тапочки», Приготовление воскресного обеда» и др.

## **7 класс**

### ***Раздел «Технологии домашнего хозяйства»***

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

*Теоретические сведения.* Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминес-

центные, галогенные, светодиодные. 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. Комплексная

система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное. Профессия электрик.

Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Систематизация коллекции, книг.

#### *Тема «Гигиена жилища»*

*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.

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

#### **Раздел «Электротехника»**

##### *Тема «Бытовые электроприборы»*

*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. Понятие о микроклимате. Современные технологии и технические средства создания микроклимата.

*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 «Кулинария»**

##### *Тема «Блюда из молока и молочных продуктов»*

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

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

##### *Тема «Мучные изделия»*

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление тонких блинчиков. Исследование качества муки. Анализ домашней выпечки.

##### *Тема «Сладкие блюда»*

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление сладких блюд. Приготовление желе.

##### *Тема «Сервировка сладкого стола»*

*Теоретические сведения.* Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. подача кондитерских изделий и сладких блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Сервировка сладкого стола. Составление букета из конфет и печенья.

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

### *Тема «Свойства текстильных материалов»*

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

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

### *Тема «Конструирование швейных изделий»*

*Теоретические сведения.* Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

### *Тема «Моделирование одежды»*

*Теоретические сведения.* Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, из журнала мод, с СД-диска или из Интернета.

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

### *Тема «Швейная машина»*

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изготовление образцов косой бейки, состоящей из двух частей; окантовочного шва; подшивания потайным швом, обмётывания петли, пришивания пуговицы, окантовывания среза бейкой с помощью приспособлений к швейной машине.

### *Тема «Технология изготовления швейных изделий»*

*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, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой корсажем.

Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. Основные машинные операции: стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытыми срезами и с открытым срезом.

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Раскрой проектного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ.



Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.  
Обработка складок.  
Подготовка 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.

*Тема «Художественные ремёсла»*

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками. Выполнение образца вышивки атласными лентами.

***Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»***

*Тема «Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов»*

*Теоретические сведения.* Проектирование изделий из древесины с учётом её свойств. Конструкторская и технологическая документация, технологический процесс и точность изготовления изделий.

Заточка лезвия режущего инструмента.

Приёмы и правила безопасной работы при заточке, правке и доводке лезвий.

Шиповые соединения деревянных изделий и их применение. Шиповые клеевые соединения. Соединение деталей шкантами. Угловое соединение деталей шурупами в нагель.

Правила безопасной работы ручными столярными инструментами.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Разработка конструкторской и технологической документации на изделие с применением компьютера.

Определение отклонений и допусков размеров отверстия и вала.

*Тема «Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов»*

*Теоретические сведения.* Классификация и термическая обработка сталей. Правила безопасной работы при термообработке сталей. Профессии, связанные с термической обработкой материалов.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Распознавание видов металлов и сплавов. Исследование твёрдости, упругости и пластичности сталей.

*Тема «Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов»*

*Теоретические сведения.* Токарно-винторезные станки и их назначение. Принцип работы станка. Инструменты и приспособления. Крепление заготовки и резца. Правила безопасной работы на токарном станке. Виды и приёмы работ.

Чертежи деталей, вытачиваемых на токарном станке.

Информация о токарных станках с ЧПУ.

Нарезание резьбы. Правила безопасной работы при нарезании резьбы.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Ознакомление с устройством и принципом работы токарно-винторезного станка.

*Тема «Технологии художественно-прикладной обработки материалов»*

*Теоретические сведения.* Виды и приёмы выполнения декоративной резьбы на изделиях из древесины. Виды природных и искусственных материалов и их свойства для художественно-прикладных работ. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии, связанные с художественной обработкой изделий из древесины.

Тиснение на фольге. Инструменты для тиснения на фольге. Чеканка. Чеканы. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии, связанные с художественной обработкой металлов.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Перевод рисунка и выполнение декоративно-прикладной обработки древесины. Выбор и исследование материалов и заготовок с учётом декоративных и технологических свойств.

Создание декоративно-прикладного изделия из металла.

### ***Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»***

*Тема «Исследовательская и созидательная деятельность»*

*Теоретические сведения.* Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников.

*Практические работы.*

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».

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

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Декоративная рамка для фотографий», «Кухонная доска», «Аксессуар для летнего отдыха», «Приготовление сладкого стола» и др.

## **8 класс**

### ***Раздел «Технологии домашнего хозяйства»***

*Тема: Экология жилища*

*Теоретические сведения.* 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.

*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: Технологии ремонта элементов систем водоснабжения и канализации*

*Теоретические сведения.* Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном 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.

*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 «Электротехника»***

*Тема: Бытовые электроприборы.*

*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. Устройство и принцип действия электрического фена для сушки волос.

Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств.

Электронные приборы: телевизоры, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока их службы и поломка при скачках напряжения. Способ защиты приборов от скачков напряжения.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Исследование соотношения потребляемой мощности и силы света различных ламп. Ознакомление с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

*Тема: Электромонтажные и сборочные технологии*

*Теоретические сведения.* Общее понятие об электрическом токе, 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.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Чтение простой электрической схемы.

*Тема: Электротехнические устройства с элементами автоматики*

*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 здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

*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 «Семейная экономика»**

*Тема Бюджет семьи*

*Теоретические сведения.* 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. 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.

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

Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей.

Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности: обоснование объектов и услуг, примерная оценка доходности предприятия.

### ***Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»***

*Тема: Сферы производства и разделение труда*

*Теоретические сведения.* 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.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Ознакомление с деятельностью производственного предприятия.

Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

*Тема Профессиональное образование и профессиональная карьера*

*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 профессии. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности. Мотивы и ценностные ориентации самоопределения.

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

Возможности построения карьеры и профессиональной деятельности.

Здоровье и выбор профессии.

*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.

### ***Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»***

*Тема: Исследовательская и созидательная деятельность*

*Теоретические сведения.* Проектирование как сфера профессиональной деятельности.

Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта. *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 компьютера.

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

#### 5 класс

| № п/п | Наименование темы   | Всего часов |
|-------|---|-------------|
| 1.    | <b>1. <u>Технологии творческой и созидательной деятельности (волновая часть) – 2 часа</u></b>   |             |
| 2.    | Вводный инструктаж по т/б. Что такое творческие проекты. Этапы выполнения проектов.   | 2           |
| 3.    | <b>2. <u>Технологии домашнего хозяйства и электротехника – 2 часа</u></b>   |             |
| 4.    | Интерьер жилого дома.<br>Бытовые электроприборы на кухне.   | 2           |
| 5.    | <b>3. <u>Кулинария – 12 часов</u></b>   |             |
| 6.    | Санитария и гигиена.<br>Здоровое питание.<br><i>Здоровье – это здорово</i>  | 2           |
| 7.    | Бутерброды и горячие напитки<br><i>Режим питания. Энергия пищи.</i>   | 2           |
| 8.    | <i>Продукты разные нужны, блюда разные важны.</i><br>Блюда из овощей и фруктов.<br><i>Где и как мы едим.</i>                            | 2           |
| 9.    | Блюда из яиц  | 2           |
| 10.   | <i>Ты – покупатель.</i><br>Сервировка стола к завтраку  | 2           |
| 11.   | Творческий мини-проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»<br><i>Повторительно-обобщающий урок по теме «Кулинария».</i> | 2           |
| 12.   | <b>4. <u>Создание изделий из текстильных материалов – 26 часов</u></b>  |             |
| 13.   | Свойства текстильных материалов.  | 2           |
| 14.   | Конструирование швейных изделий   | 2           |

|     |   |   |
|-----|---|---|
| 15. | Швейная машина  | 2 |
| 16. | Раскрой швейного изделия<br>Швейные ручные работы   | 2 |
| 17. | Основные операции при машинной обработке изделия.<br>Машинные швы   | 2 |
| 18. | Влажно – тепловая обработка ткани.<br>Обработка нижней части фартука.   | 2 |
| 19. | Изготовления и оформление карманов<br><i>Мониторинг качества знаний за 1 полугодие</i>  | 2 |
| 20. | Соединение карманов с нижней частью фартука.<br>Обработка пояса.  | 2 |
| 21. | ООИ. ВТИ изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.  | 2 |
| 22. | Декоративно-прикладное искусство.<br>Лоскутное шитье  | 2 |
| 23. | Раскрой элементов.<br>Соединение деталей изделия.   | 2 |
| 24. | Сборка изделия.   | 2 |
| 25. | Декоративная и окончательная отделки изделий.<br><i>Повторительно-обобщающий урок по теме «Создание изделий из текстильных материалов»</i>                          | 2 |
| 26. | <b>5. <u>Технологии обработки конструкционных материалов – 12 часов</u></b>   |   |
| 27. | Древесина и древесные материалы.<br>Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов  | 2 |
| 28. | Ручная обработка древесины и древесных материалов   | 2 |
| 29. | Технологии ручной обработки металла и искусственных материалов.<br>Тонколистовой металл и проволока.  | 2 |
| 30. | Ручная обработка металла и искусственных материалов.  | 2 |
| 31. | Технологии художественной обработки материалов  | 2 |
| 32. | Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов.<br><i>Повторительно-обобщающий урок по теме «Создание изделий из конструкционных материалов»</i> | 2 |
| 33. | <b>6. <u>Творческая проектная деятельность (завершение) – 14 часов</u></b>  |   |
| 34. | Поисковый этап составления проекта  | 2 |
| 35. | Технологический этап составления проекта  | 2 |
| 36. | Аналитический этап выполнения проекта.  | 2 |
| 37. | Оформление проектной документации   | 2 |
| 38. | Самооценка. Экономическое и экологическое обоснование   | 2 |

|     |   |                  |
|-----|---|------------------|
| 39. | Подготовка к презентации проекта<br><i>Итоговый мониторинг.</i> | 2                |
| 40. | Защита проекта.<br>Самоанализ деятельности. Подведение итогов.  | 2                |
| 41. |   | <b>всего: 68</b> |

## 6 класс

| № п/п | Наименование темы   | Всего часов |
|-------|---|-------------|
| 1.    | <b><u>1. Творческая проектная деятельность (вводная часть) – 2 часа</u></b>   |             |
| 2.    | Проектная деятельность в 6 классе.<br><i>Входной мониторинг</i>   | 2           |
| 3.    | <b><u>2. Технологии домашнего хозяйства – 4 часа</u></b>  |             |
| 4.    | Интерьер жилого дома.   | 2           |
| 5.    | Комнатные растения в интерьере.<br>Творческий мини-проект<br>«Растения в интерьере жилого дома».                                | 2           |
| 6.    | <b><u>3. Кулинария – 12 часов</u></b>   |             |
| 7.    | Блюда из круп и макаронных изделий.<br><i>Ты готовишь себе и друзьям.</i>   | 2           |
| 8.    | Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.<br><i>Кухни разных народов.</i>  | 2           |
| 9.    | Блюда из мяса и птицы.<br><i>Кулинарная история. Необычное кулинарное путешествие.</i>  | 2           |
| 10.   | Первые блюда.<br><i>Как питались на Руси и в России</i>   | 2           |
| 11.   | Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола.   | 2           |
| 12.   | Творческий мини-проект «Приготовление воскресного семейного обеда»<br><i>Повторительно-обобщающий урок по теме «Кулинария».</i> | 2           |
| 13.   | <b><u>4. Создание изделий из текстильных материалов – 38 часа</u></b>   |             |
| 14.   | <i>Элементы материаловедения – 2 часа</i>   |             |
| 15.   | Свойства текстильных материалов из химических волокон.  | 2           |
| 16.   | <b><i>Конструирование швейных изделий и моделирование 4 часа</i></b>  |             |
| 17.   | Конструирование швейных изделий.  | 2           |
| 18.   | Моделирование швейных изделий   | 2           |
| 19.   | <b><i>Бытовая швейная машина – 2 часа</i></b>   |             |
| 20.   | Бытовая швейная машина  | 2           |
| 21.   | <b><i>Технология изготовления швейного изделия – 8 часов</i></b>  |             |
| 22.   | Раскрой элементов подушки для стула.  | 2           |
| 23.   | Обработка деталей кроя.<br><i>Мониторинг качества знаний за 1 полугодие</i>   | 2           |
| 24.   | Изготовление подушки для стула  | 2           |

|     |  |           |
|-----|--|-----------|
| 25. | ДОИ и ООИ  | 2         |
| 26. | <i>Художественные ремесла – 8 часов</i>  |           |
| 27. | Вязание крючком  | 2         |
| 28. | Вязание по кругу   | 2         |
| 29. | Вязание прихватки крючком.   | 2         |
| 30. | ДОИ и ООИ<br><i>Повторительно-обобщающий урок по теме «Создание изделий из текстильных материалов»</i>     | 2         |
| 31. | <b><i>Технологии обработки конструкционных материалов – 14 часов</i></b>                                   |           |
| 32. | Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов   | 2         |
| 33. | Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов   | 2         |
| 34. | Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов  | 2         |
| 35. | Технология изготовления изделия из вторичного сырья (пластмассы)   | 2         |
| 36. | Изготовление изделия из вторичного сырья (пластмассы)  | 2         |
| 37. | Технологии художественной обработки искусственных материалов.  | 2         |
| 38. | ДОИ и ООИ<br><i>Повторительно-обобщающий урок по теме «Создание изделий из конструкционных материалов»</i> | 2         |
| 39. | <b><u>5. Творческая проектная деятельность (завершение) – 12 часов</u></b>                                 |           |
| 40. | Поисковый этап составления проекта   | 2         |
| 41. | Технологический этап составления проекта   | 2         |
| 42. | Аналитический этап выполнения проекта. Оформление проектной документации                                   | 2         |
| 43. | Самооценка. Экономическое и экологическое обоснование  | 2         |
| 44. | Подготовка к презентации проекта<br><b><i>Итоговый мониторинг.</i></b>                                     | 2         |
| 45. | Защита проекта.<br>Самоанализ деятельности. Подведение итогов.   | 2         |
| 46. | <b>всего:</b>  | <b>68</b> |

## 7 класс

| № п/п | Наименование темы   | Всего часов |
|-------|---|-------------|
| 1.    | <b><u>1. Творческая проектная деятельность (вводная часть) – 2 часа</u></b>                         |             |
| 2.    | Проектная деятельность в 7 классе.<br>Этапы выполнения проекта.                                     | 2           |
| 3.    | <b><u>2. Технологии домашнего хозяйства – 3 часа</u></b><br><b><u>3. Электротехника – 1 час</u></b> |             |
| 4.    | Освещение жилого дома.<br>Предметы искусства и коллекции в интерьере<br><i>Входной мониторинг</i>   | 2           |
| 5.    | Гигиена жилища.<br>Бытовые электроприборы   | 2           |
| 6.    | <b><u>4. Кулинария – 8 часов</u></b>  |             |



|     |  |           |
|-----|--|-----------|
| 7.  | Блюда из молока и молочных продуктов.<br>Сладкие блюда   | 2         |
| 8.  | Мучные блюда   | 2         |
| 9.  | Сервировка сладкого стола  | 2         |
| 10. | Творческий мини-проект «Сервировка сладкого стола»<br><i>Повторительно-обобщающий урок по теме «Кулинария»</i>                                   | 2         |
| 11. | <b><u>5. Создание изделий из текстильных материалов- 28 часов</u></b>  |           |
| 12. | Натуральные волокна животного происхождения  | 2         |
| 13. | Поясная одежда.<br>Конструирование юбки  | 2         |
| 14. | Моделирование юбок   | 2         |
| 15. | Приспособления к швейной машине  | 2         |
| 16. | Раскрой поясной одежды   | 2         |
| 17. | Подготовка изделия к примерке  | 2         |
| 18. | Технология обработки изделия после примерки  | 2         |
| 19. | ООИ и ВТО юбки<br><i>Мониторинг качества знаний за 1 полугодие</i>   | 2         |
| 20. | Художественные ремёсла.<br>Отделка швейного изделия вышивкой крестом и лентами   | 2         |
| 21. | Подготовка изделия к вышиванию крестом   | 2         |
| 22. | Вышивание изделия крестом  | 2         |
| 23. | Подготовка изделия к вышиванию атласными лентами   | 2         |
| 24. | Вышивание изделия атласными лентами  | 2         |
| 25. | Творческий мини-проект «Маленькие шедевры»<br><i>Повторительно-обобщающий урок по теме «Создание изделий из текстильных материалов»</i>          | 2         |
| 26. | <b><u>6. Технологии обработки конструкционных материалов – 18 часов</u></b>  |           |
| 27. | Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов   | 2         |
| 28. | Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов  | 2         |
| 29. | Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов  | 2         |
| 30. | Технологии художественно-прикладной обработки материалов   | 2         |
| 31. | Тиснение на фольге   | 4         |
| 32. | Создание декоративно-прикладного изделия из металла.   | 2         |
| 33. | ДОИ и ООИ из металла   | 2         |
| 34. | Творческий мини-проект «Подарок своими руками»<br><i>Повторительно-обобщающий урок по теме «Технологии обработки конструкционных материалов»</i> | 2         |
| 35. | <b><u>7. Творческая проектная деятельность (завершение) – 8 часов</u></b>  |           |
| 36. | Аналитический этап выполнения проекта  | 2         |
| 37. | Экономическое и экологическое обоснование творческого проекта  | 2         |
| 38. | Оформление проекта.<br><i>Итоговый мониторинг.</i>   | 2         |
| 39. | Защита проектов  | 2         |
|     | <b>всего:</b>  | <b>68</b> |

| № п/п | Наименование темы   | Всего часов |
|-------|---|-------------|
| 1.    | Проектная деятельность в 8 классе.<br><i>Входной мониторинг</i>                     | 1           |
| 2.    | <b><u>Технологии домашнего хозяйства – 3 часа</u></b>                               |             |
| 3.    | Системы коммуникации жилища   | 1           |
| 4.    | Экология жилища   | 1           |
| 5.    | Технологии ремонта элементов систем водоснабжения и канализации                     | 1           |
| 6.    | <b><u>Электротехника – 6 часов</u></b>  |             |
| 7.    | Применение электрической энергии в промышленности и на транспорте                   | 1           |
| 8.    | Применение электрической энергии в быту   | 1           |
| 9.    | Электрические бытовые приборы   | 1           |
| 10.   | Электромонтажные и сборочные технологии   | 1           |
| 11.   | Электротехнические устройства с элементами автоматики                               | 1           |
| 12.   | Бытовые электротехнические приборы с элементами автоматики                          | 1           |
| 13.   | <b><u>Семейная экономика – 8 часов</u></b>  |             |
| 14.   | Источники семейных доходов и бюджет семьи.  | 1           |
| 15.   | Технология построения семейного бюджета.  | 1           |
| 16.   | Технология совершения покупок.  | 1           |
| 17.   | Технология ведения бизнеса.   | 1           |
| 18.   | Мониторинг качества знаний за 1 полугодие   | 1           |
| 19.   | Мини-проект «Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности»           | 1           |
| 20.   | Права потребителей  | 1           |
| 21.   | Повторительно-обобщающий урок по теме «Семейная экономика»                          | 1           |
| 22.   | <b><u>Современное производство и профессиональное самоопределение - 5 часов</u></b> |             |
| 23.   | Сферы и отрасли современного производства.  | 1           |
| 24.   | Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.        | 1           |
| 25.   | Профессия в жизни человека  | 1           |
| 26.   | Информация о профессиях   | 1           |
| 27.   | Диагностика склонностей и качеств личности.   | 1           |
| 28.   | <b><u>Творческая проектная деятельность (завершение) – 10 часов</u></b>             |             |
| 29.   | Поисковый (подготовительный) этап выполнения проекта                                | 1           |
| 30.   | История старинного рукоделия. Плетение из бумаги. Технология плетения из бумаги.    | 1           |
| 31.   | Создание эскиза проектного изделия  | 1           |
| 32.   | Составление технологической карты. Изготовление изделия                             | 1           |
| 33.   | Художественное оформление изделия. ДООИ и ООИ                                       | 1           |
| 34.   | Аналитический этап выполнения проекта   | 1           |
| 35.   | Экономическое и экологическое обоснование творческого проекта                       | 1           |
| 36.   | Оформление проекта  | 1           |
| 37.   | .<br><i>Итоговый мониторинг.</i>  | 1           |

|     |                 |                  |
|-----|-----------------|------------------|
| 38. | Защита проектов | 1                |
| 39. |                 | <b>всего: 34</b> |

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575832

Владелец Мустафина Елена Сергеевна

Действителен с 19.08.2021 по 19.08.2022