

приложение № П.2.  
к основной образовательной  
основного общего образования

**ПРИНЯТО**

на заседании  
педагогического совета  
протокол №1 от 30.08.2021

**«УТВЕРЖДАЮ»**

директор МОБУ  
«Средняя общеобразовательная  
школа №8 г. Волхова»  
приказ №360-ОД от 02.09.2021г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА  
«ТЕХНОЛОГИЯ»**

5-8 класс

г. Волхов  
Ленинградская область

## Содержание

<u>1. Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология».....</u>	<u>3</u>
<u>2. Содержание учебного предмета «Технология».....</u>	<u>11</u>
<u>3. Тематическое планирование учебного предмета «Технология».....</u>	<u>25</u>

# 1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

## Индустриальные технологии

### Технологии обработки конструкционных и поделочных материалов

#### Выпускник научится:

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;
- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
- выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

#### *Выпускник получит возможность научиться:*

- *грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов;*
- *осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.*

### Электротехника

#### Выпускник научится:

- 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;
- осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с учётом необходимости экономии электрической энергии.

#### *Выпускник получит возможность научиться:*

- *составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет):*
- *осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники и автоматики.*

## **Технологии ведения дома**

### **Кулинария**

#### **Выпускник научится:**

- 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.

#### **Выпускник получит возможность научиться:**

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;

- 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;

- применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;

- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;

- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;

- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

## **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**

### **Выпускник научится:**

- 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.

#### **Выпускник получит возможность научиться:**

- 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.

### **Сельскохозяйственные технологии**

#### **Технологии растениеводства**

##### **Выпускник научится:**

- самостоятельно выращивать наиболее распространённые в регионе виды сельскохозяйственных растений в условиях личного подсобного хозяйства и школьного учебно-опытного участка с использованием ручных инструментов и малогабаритной техники, соблюдая правила безопасного труда и охраны окружающей среды;
- планировать размещение культур на учебно-опытном участке и в личном подсобном хозяйстве с учётом севооборотов.

##### **Выпускник получит возможность научиться:**

- самостоятельно составлять простейшую технологическую карту выращивания новых видов сельскохозяйственных растений в условиях личного подсобного хозяйства и школьного учебно-опытного участка на основе справочной литературы и других источников информации, в том числе Интернета;
- планировать объём продукции растениеводства в личном подсобном хозяйстве или на учебно-опытном участке на основе потребностей семьи или школы, рассчитывать основные экономические показатели (себестоимость, доход, прибыль), оценивать возможности предпринимательской деятельности на этой основе;
- находить и анализировать информацию о проблемах сельскохозяйственного производства в своём селе, формулировать на её основе темы исследовательских работ и проектов социальной направленности.

#### **Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности**

##### **Выпускник научится:**

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;

- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

*Выпускник получит возможность научиться:*

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;

- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку цены произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

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

Выпускник научится построению 2—3 вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

*Выпускник получит возможность научиться:*

- планировать профессиональную карьеру;
- рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;

- ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;

- оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

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

- 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;
- 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;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

**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 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 безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

**Предметными результатами освоения учащимися основной школы программы «Технология» являются:**

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;

- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

### **В трудовой сфере:**

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- 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;
- расчет себестоимости продукта труда;
- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

### **В мотивационной сфере:**

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;

- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательной-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

#### **В эстетической сфере:**

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

#### **В коммуникативной сфере:**

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

#### **В физиолого-психологической сфере:**

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

## 2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

### 5 класс

#### ***Раздел 1. Технология домашнего хозяйства. - 2 ч.***

*Понятие об интерьере. – 2 ч.* Понятие интерьера. План размещения оборудования на кухне и в столовой.

#### ***Раздел 2. Кулинария. - 14 ч.***

*Питание как физиологическая потребность. – 2 ч.* Значение питания в жизни человека. Режим питания. Витамины и питательные вещества.

*Бутерброды и горячие напитки. – 2 ч.* Виды бутербродов. Виды горячих напитков. Приготовление и оформление бутербродов.

*Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. – 2 ч.* Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Приготовление и оформление блюд из круп (образцы круп и изделий).

*Блюда из овощей и фруктов – 2 ч.* Пищевая ценность овощей. Механическая обработка овощей (набор овощей).

*Пищевая ценность фруктов. – 2 ч.* Механическая обработка фруктов (набор фруктов).

*Блюда из яиц. – 2 ч.* Значение яиц в питании человека. Изучение свежести яиц (продукты питания, яйца).

*Сервировка стола к завтраку. – 2 ч.* Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Разработка меню.

#### ***Раздел 3. Свойства изделий из текстильных материалов - 22 ч.***

*Классификация текстильных волокон. – 2 ч.* Определение направления долевой нити (лоскуты).

*Общие свойства текстильных материалов.* – 2 ч. Изучение свойств тканей из хлопка и льна (образцы тканей).

*Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия.* – 2 ч. Снятие мерок. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия (чертежные инструменты).

*Подготовка выкройки к раскрою.* – 2 ч. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

*Швейная машина с электрическим приводом.* – 2 ч. Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на машине, заправленной нитками.

*Приемы работы на швейной машине. Неполадки в швейной машине.* - 2 ч. Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка (лоскут).

*Подготовка ткани к раскрою фартука. Раскрой изделия.* – 2 ч. Раскладка выкройки на ткани. Раскрой швейного изделия (выкройки, ткань).

*Понятие о стежке, строчке, шве* – 2 ч. Изготовление образцов ручных и машинных швов

*Классификация машинных швов.* – 2 ч. Последовательность изготовления швейных изделий. Разработка проектного изделия по индивидуальному плану. Обработка боковых срезов.

*Технология пошива фартука.* – 2 ч. Разработка проектного изделия по индивидуальному плану. Обработка пояса.

*Обработка накладных карманов.* – 2 ч. Разработка проектного изделия по индивидуальному плану. Обработка нижних срезов.

#### ***Раздел 4. Художественные ремесла - 8 ч.***

*Понятие «Декоративно-прикладное творчество».* – 2 ч. Декоративно-прикладное творчество. Его разнообразие.

*Понятие композиции. Понятие орнамента. Создание композиции на ПК – 2 ч. Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.*

*Лоскутное шитье по шаблонам. – 2 ч. Изготовление образцов лоскутных узоров.*

*Аппликация и стежка в лоскутном шитье. – 2 ч. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.*

### ***Раздел 5. Электротехника- 2 ч.***

*Бытовые электроприборы. – 2 ч. Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Понятие о творческой деятельности.*

### ***Раздел 6. Технологии творческой деятельности и опытнической деятельности. - 20 час.***

*Выбор темы проекта, обоснование. – 2 ч. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».*

*Разработка нескольких вариантов изделия. – 2 ч. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».*

*Разработка конструкции и технологии изготовления изделия. – 2 ч. Творческий проект по разделу: «Создание изделия из текстильных и поделочных материалов».*

*Подбор материалов и инструментов – 2 ч. Творческий проект по разделу: «Создание изделия из текстильных и поделочных материалов».*

*Организация рабочего места. – 2 ч. Творческий проект по разделу «Кулинария».*

*Разработка технологии изготовления изделия. – 2 ч. Творческий проект по разделу «Кулинария».*

*Изготовление изделия с соблюдением техники безопасности. – 2 ч. Творческий проект по разделу: «Создание изделия из текстильных и поделочных материалов».*

*Подсчет затрат на изделие. – 2 ч. Творческий проект по разделу: « Создание изделия из текстильных и поделочных материалов».*

*Окончательный контроль готового изделия. – 2 ч. Составление портфолио и разработка электронной презентации.*

*Защита творческого проекта. – 2 ч. Презентация и защита творческого проекта.*

## **6 класс (девочки).**

### **Раздел 1. Кулинария – 14 ч.**

*Физиология питания – 2 ч. Минеральные вещества и их значение для здоровья человека. Минеральные вещества и их значение для здоровья человека. Иметь представление о значении минеральных веществ для здоровья человека, суточная потребность в них.*

### **Технология приготовления пищи – 12 часов.**

**1.Блюда из молока. Молочные продукты. - 2 ч.** Виды молока и молочных продуктов. Знать их значение и ценность, условия и сроки хранения Кисломолочные продукты и виды бактериальных культур для их приготовления.

**2.Ценность рыбы и других продуктов моря - 2 ч.** Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы. Пищевая ценность рыбы и других продуктов моря, их использование в кулинарии.

**3.Блюда из макаронных изделий -2ч.** Виды макаронных изделий. Изготовление и сорта макаронных изделий. Определение качества продукта.

**4.Блюда из круп, бобовых изделий-2ч.** Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш, бобовых и макаронных изделий.

**5.Приготовление обеда в походных условиях – 2 ч.** Обеспечение сохранности продуктов и способы обеззараживания воды в походных условиях. Меры

противопожарной безопасности. Способы разогрева и приготовления пищи в походе. Расчет количества и стоимости продуктов.

**6. Заготовка продуктов – 2 ч.** Заготовка продуктов. Квашение капусты – 2 ч. Процессы квашения и соления продуктов. Консервирующая роль соли и молочной кислоты. Сроки и условия хранения заготовок. Значение яиц в питании человека.

## **Раздел 2. Рукоделие. Вязание на спицах – 8 часов.**

**1. Способы набора петель– 2 ч.** История создания изделий связанных на спицах. Понятие об орнаменте, симметрии и асимметрии в композиции.

**2. Вязание изнаночных и лицевых петель – 2 ч.** Правила вязания на двух или пяти спицах, подбор по номерам спиц и пряжи. Правила по техники безопасности при работе .

**3. Вязание долевой резинки - 2 ч.** Составление схем вязания и умения прочтения новых схем.

**4. Вязание долевой резинки . Расчет петель на изделие по меркам и закрытие петель. Правила набора дополнительных петель– 2 ч.**

## **Раздел 3. Создание изделий из текстильных волокон -28ч.**

**Элементы материаловедения - 2 часа.**

**1. Производство и свойство тканей из волокон животного происхождения- 2 ч.** Получение натуральных, шерстяных и шелковых волокон, их переработка .Свойства натуральных волокон животного происхождения и тканей из них. Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Проект «Ткани».

**Элементы машиноведения – 4 часа.**

**1. Техника безопасности работы на швейной машине- 2 ч.** Правила ТБ работы на швейной машине. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины.

**2. Неполадки в работе швейной машины – 2 ч.** Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или ее установкой. Правила регулировки машинной строчки в зависимости от вида тканей, замены иглы и ухода за швейной машиной.

**Конструирование , моделирование, технология одежды - 22 часа.**

**1. Силуэт и стиль в одежде . Требования предъявляемые к одежде. – 2 ч.** Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к летнему женскому платью. Ткани и виды отделки для юбок. Правила снятия мерок и прибавки на свободу облегания.

**2. Построение основы чертежа ночной сорочки в М 1:4 и в натуральную величину- 2 ч.** Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Последовательность построения чертежа основы юбки.

**3. Моделирование плечевого изделия. -2ч.** Форма, силуэт, стиль, выбор фасона и моделирование Способы моделирования ночной сорочки. Правила подготовки выкройки к раскрою.

**4. Раскрой изделия-2ч.** Обмеловка и раскрой ночной сорочки на ткани Экономичная раскладка выкройки на ткани. Правила раскладки деталей на ткани с рисунком в клетку и в полоску.

**5. Подготовка изделия к примерке-2ч.** Складывание и сметывание деталей кроя, сметочным стежком.

**6. Проведение примерки. Устранение дефектов. -2ч.** Правила устранения дефектов. Назначение и конструкция стачных, настрочных , обтачных, обметочных швов и их условные графические обозначения.

**7. Обработка плечевых швов – 2 ч.** Стачной шов и обметочный. Длина стежка 2,5мм. Закрепка шва в конце и в начале строчки.

**8. Обработка горловины обтачкой-2ч.** Раскрой обтачки по уточной нити или косой бейкой раскроенной под углом 45 градусов. Правила обработки горловины обтачным швом.

**9.Обработка боковых срезов-2ч.** Правила обработки боковых швов (стачным швом). Ширина шва от 1,5-2,5см. Обработка срезов шва обмёточным швом.

**10.Обработка нижнего среза изделия. – 2 ч.** Способы обработки нижнего среза ночной сорочки. Правила обработки шва в подгибку с закрытым срезом.

**11.Отделка изделия. ВТО изделия-2ч.** Особенности влажно-тепловая обработки, контроль и оценка качества изделия. Правила ТБ ВТО. Правила контроля и проверка качества.

**Раздел 4. Технология ведения дома. Интерьер жилого помещения - 4 часа.**

**1.Роль комнатных растений в жизни человека-2ч.** Использование комнатных растений в интерьере жилых помещений. Их польза. Подбор и посадка декоративных комнатных растений.

**2.Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки.-2ч.** Пылесос, швабры, щетки, салфетки, тряпки и другие приспособления для уборки помещений.

**Раздел 5. Электротехника – 2 часа.**

**1.Правила эксплуатации бытовых электроприборов. – 2 ч.** Виды соединений и элементов в электроцепях, их условные графические изображения на электрических схемах. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых приборов и оказание первой помощи при поражении током.

**Раздел 6. Творческие, проектные работы – 12 часов.**

**1.Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. – 2 ч.** Организационно-подготовительный этап (выбор темы проекта) и его обсуждение, обоснование, обоснование выбора, разработка эскиза.

**2.Составление технической последовательности проекта. – 2 ч.** Выполнение эскиза. Организация рабочего места. Оборудование и приспособления для различных видов работ, составление последовательности и выполнения. Поиск сведений в литературе.

**3. Технический этап выполнения творческого проекта. – 2 ч.**

Конструирование базовой модели. Моделирование, изготовление изделия.

**4. Правила безопасности при выполнении выбранного изделия. – 2 ч.**

Разработка основных правил безопасности при изготовлении изделия. Подбор материалов и инструментов.

**5. Расчет стоимости изделия с учетом затрат. – 2 ч.** Критерий оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия.

**6. Заключительный этап. Защита проекта. – 2 ч.** Критерий оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия.

**7 класс**

**1. Инструктаж по технике безопасности - 2 ч.**

**Раздел 1. Кулинария – 14 ч.**

**1. Физиология питания – 2 ч.** Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятия о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.

**2. Мясо и мясные продукты. Механическая и тепловая обработка мяса. – 2 ч.** Виды мяса и мясных продуктов. Рецептура и технология приготовления мяса. Виды тепловой обработки мяса.

**3. Кисломолочные продукты и блюда из них. – 2 ч.** Содержание витаминов и полезных минеральных веществ в молочных и кисломолочных продуктах. Правила варки. Блюда из молока и молочных продуктов.

**4. Мучные изделия – 2 ч.** Состав теста, способы его приготовления. Виды теста и его использование. Инструменты для раскатки теста и вырезки украшений из теста для пирога.

**5. Приготовление изделий из пресного теста – 2 ч.** Состав пресного теста, способ его приготовления. Начинка для пирожков, способ ее приготовления.

**6. Заготовка продуктов. Домашнее консервирование. – 2 ч.** Заготовка продуктов на зиму. Способы консервирования. Применение консервированных продуктов в приготовлении различных блюд.

**7. Приготовление обеда в походных условиях. – 2 ч.** Способы приготовления обеда в походных условиях. Использование консервированных продуктов.

**Элементы материаловедения - 4 ч.**

**1. Химические волокна. Свойства химических волокон – 2 ч.** Химические волокна. Технология производства и свойства тканей из искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды.

**2. Материалы из химических волокон-2 ч.** Сложные переплетения нитей в тканях. Зависимость свойств тканей от вида переплетения. Уход за изделиями из искусственных тканей.

**Элементы машиноведения – 4 ч.**

**1. Применение зигзагообразной строчки. Приспособления к швейной машине – 2 ч.** Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Устройство челнока универсальной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип простой и сложной зигзагообразной строчек.

**2. Машинные швы– 2 ч.** Способы устранения неполадок в швейной машине: замена иглы, регулировка натяжения верхней и нижней ниток.

## ***Конструирование и моделирование поясных швейных изделий – 6 ч.***

***1. Легкая женская одежда. Ткани и отделки. – 2 ч.*** Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью, ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Мерки. Снятие мерок.

***2. Чертежа основы юбки в М 1:4. Чертеж в натуральную величину – 2 ч.*** Мерки, необходимые для построения основы чертежа прямой юбки, конической, из клиньев. Прибавки на свободу облегания. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах.

***3. Форма, силуэт, стиль. Выбор фасона и моделирование – 2 ч.*** Способы моделирования конических, прямых и юбок с клиньями. Форма, силуэт, стиль в одежде.

## ***Технология изготовления поясных швейных изделий – 14 ч.***

***1. Раскладка выкройки на ткань. Раскрой юбки на ткани. – 2 ч.*** Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку. Правила выкраивания юбки. Техника безопасности при работе с ножницами и булавками.

***2. Прокладывание контурных линий. Точки на деталях края. – 2 ч.*** Перевод контурных линий. Основные точки на деталях края. Их значение и способы соединения. Силуэты юбок. История развития юбки. Предварительный расчет количества ткани. Направление нитей основы и утка при раскрое деталей юбки.

***3. Обработка деталей края. Сметывание деталей края. – 2 ч.*** Обработка деталей юбки. Подготовка посадки юбки по фигуре. Определение длины юбки.

***4. Примерка юбки. Выявление дефектов. – 2 ч.*** Сметывание вытачек и боковых срезов с закрепками. Ширина шва 2,5 см. Примерка юбки. Выявление дефектов. Устранение дефектов.

***5. Соединение деталей края юбки. – 2 ч.*** Стачивание вытачек и боковых срезов. Наметать молнию в юбку. Настрочить молнию.

**6. Обработка верхнего среза юбки. Обработка низа юбки. – 2 ч.** Обработка пояса клеевым флизелином. Обработка пояса без прокладки. Обработка низа юбки. Способы обработки.

**7. Влажно-тепловая обработка. Контроль качества изделия. – 2 ч.** Влажно-тепловая обработка юбки. Техника безопасности во время влажно-тепловой обработки.

**Учебная проектная деятельность – 10 ч.**

**1. Аналитический этап. – 2 ч.** Выбор темы проекта. Актуальность выбранной темы. Эскиз изделия.

**2. Технологический этап. – 2 ч.** Составление технологической карты. Этапы технологической обработки изделия. Последовательность обработки.

**3. Контрольный этап. – 2 ч.** Контроль готового изделия. Отделочные работы. Оформление проекта.

**4. Заключительный этап. Окончательный контроль готового изделия. – 2 ч.** Подготовка проекта к защите. Составление плана выступления. Заключительный этап контроля готового изделия.

**5. Защита творческого проекта. – 2 ч.** Защита проекта. Анализ творческой деятельности. Самоанализ и самоконтроль.

**Декоративно-прикладное творчество – 8 ч.**

**1. Способы набора петель. Вязание лицевых петель. – 2 ч.** Набор петель. Вязание лицевых петель двумя способами. Применение лицевой вязки в изделиях.

**2. Вязание изнаночных петель. – 2 ч.** Вязание изнаночных петель. Их применение.

**3. Вязание долевой резинки.- 2 ч.** Схема вязания долевой резинки. Ее применение в изделиях.

**4.Вязание двойной резинки – 2 ч.** Схема вязания двойной резинки. Применение ее в изделиях.

**Технология ведения дома – 6ч.**

**1.Роль комнатных растений в жизни человека – 2 ч.** Комнатные растения. Их роль в интерьере жилых помещений. Роль комнатных растений в жизни человека. Использование комнатных растений в интерьере жилых помещений. Их польза. Подбор и посадка декоративных комнатных растений.

**2.Оформление интерьера комнатными растениями – 2 ч.** Понятие интерьер. Оформление интерьера комнатными растениями. Способы оформления. Виды оформления.

**3.Уборка жилых помещений – 2 ч.** Технология уборки жилых помещений. Этапы уборки. Использование технических и химических средств.

## 8 класс

**Раздел 1. Кулинария-6ч.**

**Физиология питания.-1ч.** Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Понятие о пищевых инфекциях. Первая помощь при пищевых отравлениях.

**2.Виды домашней птицы и её употребление. Практическая работа.-1ч.** Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Виды тепловой обработки. Определения качества птицы.

**3.Приготовление блюд из домашней птицы. Практическая работа. Т/б-1ч.** Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Приготовление «шавермы» из куриной грудки.

**4. Приготовление блюд из теста. Практическая работа-1ч.** Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок для пирогов.

**5. Способы украшения блюд. Практическая работа-1ч.** Праздничная нарезка овощей, фруктов при помощи ножа и приспособлений.

**6. Сервировка стола к празднику. Практическая работа.-1ч.** Сервировка и оформление праздничного стола. Оформление праздничных блюд при подаче к столу. Приготовление блюда (кура запеченная с картофелем).

## **Раздел 2. Технология ведения домашнего хозяйства-2ч.**

**1. Экология жилища- 2ч.** Понятия об экологии жилища. Микроклимат в доме. Роль освещения в интерьере. Основные положения ухода за всеми системами.

## **Раздел 3. Художественные промыслы - 8ч.**

### **Вязание на спицах-4ч.**

**1. Схема вязания носка. Практическая работа. Т/б.-1ч.** Переписать схему вязания носка. Правила вязания носка.

**2. Вязание долевой резинки по кругу. Практическая работа. Т/б.-1ч.** Подбор спиц в зависимости от качества и толщины нити. Материалы и инструменты для вязания. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах. Образцы резинок.

**3. Вязание пятки носка. Практическая работа. Т/б.-1ч.** Набор петель и распределение их на 4 спицы. Вязание по кругу. Прием провязывания 2-х петель вместе. Вывязывания пятки носка (готовые изделия, инструкционная карта).

**4. Вывязывание мыска носка. Практическая работа. Т/б.-1ч.** Выполнение простых петель различными способами. Убавление, прибавление и закрывание петель. Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах (готовые изделия, инструкционная карта).

## **Вышивка белой гладью.-4ч.**

### ***1.Подбор рисунка и перевод его на ткань. Практическая работа. Т/б.-1ч.***

Возникновение белой глади в городском костюме. Изделия вышитые белой гладью. Подбор рисунка и перевод его на ткань. Перевод рисунка на кальку и на ткань. Обводка рисунка карандашом.

### ***2.Вышивка настила в белой глади. Практическая работа. Т/б-1ч.***

Выполнение плотного настила элементов белой глади не заходя за края рисунка.

***3.Выполнение вышивки стебельчатых стежков. Практическая работа. т/б -1ч.*** Выполнение стежков одинакового размера, расположенных близко друг к другу плотно, не заходя за края рисунка.

### ***4. Выполнение «рококо» в белой глади. Практическая работа. Т/б. – 1ч.***

Выполнение в белой глади «розочек» с прикрепом к ткани.

## **Раздел 4. Семейная экономика-2ч.**

### ***1.Бюджет семьи -2ч.***

## **Раздел 5. Современное производство и профессиональное самообразование -4 ч.**

### ***1.Сферы производства и разделение труда-2ч.***

***2.Профессиональное образование и профессиональная карьера -2ч.*** Виды профессий.

## **Раздел 6. Творческие проектные работы -12ч.**

### ***1.Тематика творческих проектов и этапы их выполнения -2ч.***

Организационно-подготовительный этап (выбор темы проекта) и его обсуждение, обоснование, обоснование выбора, разработка эскиза.

***2.Составление технической последовательности проекта -2ч.*** . Выполнение эскиза. Организация рабочего места. Оборудование и приспособления для

различных видов работ, составление последовательности и выполнения. Поиск сведений в литературе.

**3. Технологический этап выполнения творческого проекта -2ч.**

Конструирование базовой модели. Моделирование, изготовление изделия.

**4. Правила безопасности при выполнении выбранного проекта -2ч.**

Разработка основных правил безопасности при изготовлении изделия. Подбор материалов и инструментов.

**5. Расчет стоимости изделия с учетом затрат -2ч.** Критерий оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия.

**6. Заключительный этап. Защита проекта. -2ч.** Критерий оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия.

### 3. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

#### 5-8 КЛАССЫ

	<b>Количество часов по классам</b>			
	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
<b><i>Технологии домашнего хозяйства (16ч)</i></b>	2	4	8	2
1.Интерьер кухни, столовой	2	-	-	-
2. Инструктаж по технике безопасности	-	-	2	-
3. Комнатные растения дома	-	2	2	-
4.Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки.		2		
5.Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере	-	-	-	-
6. Гигиена жилища	-	-	2	-
7. Экология жилища	-	-	2	2
8. Водоснабжение и канализация в доме	-	-	-	

<b>Электротехника (4 ч)</b>	2	2	-	-
Бытовые электроприборы	2	2	-	-
Электромонтажные и сборочные технологии	-	-	-	
Электротехнические устройства с элементами автоматики	-	-	-	
<b>Кулинария (48ч)</b>	14	14	14	6
Санитария и гигиена на кухне	-	-	-	-
Физиология питания	2	-	2	1
Минеральные вещества. Значение минеральных веществ		2		
Бутерброды и горячие напитки	2	-	-	-
Блюда из круп, бобовых.	2	2	-	-
Блюда из макаронных изделий		2		
Приготовление обеда в походных условиях.		2	2	
Заготовка продуктов. Квашение капусты. Домашнее консервирование.		2	2	
Блюда из овощей и фруктов	4	-	-	-
Блюда из яиц	2	-	-	-
Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	2	-	-	-
Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	-	2	-	-
Блюда из мяса	-		-	-
Блюда из птицы	-	-	-	2
Заправочные супы	-	-	-	-
Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду	-	-	-	-
Блюда из молока и кисломолочных продуктов	-	2	2	-
Мясо и мясные продукты	-	-	2	-
Виды теста и выпечки. Мучные изделия.	-	-	2	1
Изделия из пресного теста.	-	-	2	-
Сервировка праздничного стола. Праздничный этикет	-	-	-	1
Способы украшения блюд.				1
<b>Создание изделий из текстильных материалов (78 ч)</b>	22	28	28	-
Свойства текстильных материалов	4	2	4	-
Конструирование швейных изделий	4	4	4	-
Моделирование швейных изделий	-	2	2	-
Швейная машина	4	4	4	-
Технология изготовления швейных изделий	10	16	14	-
<b>Художественные ремесла (24 ч)</b>	8	8	8	8
Декоративно-прикладное искусство	2	-	-	-

Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	2	-	-	-
Лоскутное шитье	4	-	-	-
Вязание крючком	-	-	-	-
<i>Вязание спицами</i>	-	8	8	4
<i>Ручная роспись ткани</i>	-	-	-	-
<i>Вышивание</i>	-	-	-	4
<i>Семейная экономика (2ч)</i>	-	-	-	2
<i>1. Бюджет семьи</i>	-	-	-	2
<i>Современное производство и профессиональное самоопределение (4ч)</i>	-	-	-	4
<i>Сферы производства и разделение труда</i>	-	-	-	2
<i>Профессиональное образование и профессиональная карьера</i>	-	-	-	2
<i>Технологии творческой и опытнической деятельности (60 ч)</i>	20	12	10	12
<i>Исследовательская и созидательная деятельность</i>	20	12	10	12
<b><i>ВСЕГО: 238часов</i></b>	68	68	68	34

Данная рабочая программа по направлению «Технология ведения дома», составлена на основе программы по учебному предмету «Технология», подготовленной авторами-составителями А.Г. Тищенко, Н.В. Сеница.-М.: Вентана-Граф, 2012 г. Она основывается на Федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования второго поколения, разработана для учащихся 5-8 классов, включает 204 часа в 5-7 классах (68 часов в год в каждом классе, по 2 часа в неделю) и 34 часа в 8 класс (1 час в неделю).

