

**Рабочая программа учебного предмета  
«Технология. Технология ведения дома»  
5-8 классы**

**1. Планируемые результаты освоения обучающимися образовательной программы**

**Личностные планируемые результаты:**

5-8 классы

- Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
- Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
- Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
- Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
- Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.
- Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
- Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
- Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
- Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
- Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

**Метапредметные планируемые результаты:**

5-8 классы

- Планирование процесса познавательной деятельности.
- Ответственной отношении к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
- Определение, адекватных условиям, способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
- Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирование изделия или технологического процесса.
- Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно – прикладного искусства.
- Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
- Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
- Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость.
- Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, 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.
- Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
- Оценка своей познавательно – трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
- Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
- Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
- Соблюдение безопасных приемов познавательно – трудовой деятельности и созидательного труда.

### **Предметные планируемые результаты:**

5-8 классы

## **1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития:**

### **Выпускник научится:**

- называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
- объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;
- проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

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

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

## **2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся;**

### **Выпускник научится:**

- следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- оценивать условия применимости технологии, в том числе с позиций экологической защищенности;
- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;
- в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;
- проводить оценку и испытание полученного продукта;
- проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;

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

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

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

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

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

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

- встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;

- изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;

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

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

- обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и ее пилотного применения;

- разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;

- разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;

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

- планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);

- планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;

- разработку плана продвижения продукта;

- проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).

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

- *выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;*

- *модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;*

- *технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;*

- *оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.*

### **3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения:**

#### **Выпускник научится:**

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

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

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

## **2. Содержание учебного предмета 5 класс**

### **Раздел I. «Проектная деятельность» - 2 ч.**

#### **Тема 1. Вводный урок. Инструктаж по технике безопасности. Творческая проектная деятельность (2 ч.)**

*Теоретические сведения.* Техника безопасности. Понятие о проектной деятельности, творческих проектах, этапах их подготовки и реализации. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектов. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Этапы проекта, подготовка и реализация.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение эскизов проектов.

### **Раздел II. «Оформление интерьера. Электротехника» - 2 ч.**

## **Тема 2. Интерьер кухни-столовой. Оборудование и электроприборы на кухне (2 ч.)**

*Теоретические сведения.* Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Понятия об интерьере. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические. Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приема пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Отделка интерьера произведениями декоративно-прикладного искусства. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины. *НРЭО.* Национальные традиции в оформлении интерьера кухни-столовой.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой. Легоконструирование. Создание макета. Работа на ПК. Творческий мини проект «Кухня моей мечты». *Практические работы.* Творческий проект «Кухня моей мечты». Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности. Выполнение эскиза интерьера кухни. Защита проекта.

### **Раздел III. «Создание изделий из текстильных материалов» - 32 ч.**

#### **Тема 3. Производство и свойства текстильных материалов (2 ч.)**

*Теоретические сведения.* Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Долевая (основная) и поперечная (уточная) нити, кромка и ширина ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Сравнительный анализ прочности окраски тканей. Изучение свойств тканей из хлопка и льна. Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

#### **Тема 4. Определение сторон и долевой нити в ткани (2 ч.)**

*Теоретические сведения.* Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Долевая (основная) и поперечная (уточная) нити, кромка и ширина ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной стороны в ткани. Изготовление образца полотняного переплетения.

#### **Тема 5. Подготовка швейной машины к работе. Приемы работы на швейной машине (2 ч.)**

*Теоретические сведения.* История швейной машины. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Назначение основных узлов. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила

использования регулирующих механизмов: *переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад*. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приемы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и в конце работы, окончание работы. Терминология швейных работ.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нити. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка. Терминология швейных работ. Выполнение образцов.

#### **Тема 6. Заправка верхней и нижней нити в швейной машине. Выполнение пробных машинных строчек (2 ч.)**

*Теоретические сведения.* Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приемы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и в конце работы, окончание работы. Инструменты, приспособления для выполнения ручных и машинных работ. Правила и техника безопасности при работе с иглками, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных и машинных работ. Влажно-тепловая обработка. Терминология ручных и машинных работ.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка. Выполнение влажно-тепловой обработки.

#### **Тема 7. Выполнение образцов стачных машинных швов (2 ч.)**

*Теоретические сведения.* Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иглками, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных и машинных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колесика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания – ручное обметывание, обметывание машинной зигзагообразной строчкой и оверлоком; временное соединение деталей – сметывание. Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку). Постоянное соединение деталей – стачивание. Требования к выполнению машинных работ. Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание. Правила безопасной работы при работе с утюгом. Терминология ручных, машинных и утюжительных работ.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изготовление образцов ручных стежков, строчек. Выполнение образцов машинных (*стачных*) швов. Выполнение влажно-тепловой обработки.

#### **Тема 8. Выполнение образцов краевых машинных швов (2 ч.)**

*Теоретические сведения.* Классификация машинных швов: краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обметанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). Основные операции при машинной обработке изделия: постоянное закрепление подогнутого края – застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ. Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, заутюживание. Правила безопасной работы с портновскими булавками. ТБ при работе с утюгом. Терминология.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изготовление образцов ручных стежков, строчек. Выполнение образцов машинных (краевых) швов. Выполнение влажно-тепловой обработки.

**Тема 9. Виды рабочей одежды. Фартук в национальном костюме (2 ч.)**

*Теоретические сведения.* Понятие о рабочей одежде – фартук. Виды рабочей одежды. Виды фартуков. Конструкции фартуков. Фартуки в национальном костюме. *НРЭО.* Фартук в национальном костюме народов Урала.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Составление эскиза вариантов рабочей одежды – фартука для различных профессий. Выполнение эскиза фартука в национальном костюме.

**Тема 10. Конструирование швейных изделий. Снятие мерок (2 ч.)**

*Теоретические сведения.* Фигура человека ее измерение. Определение размера швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Правила снятия мерок. Снятие мерок для изготовления фартука.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Снятие мерок и запись результатов измерений. Определение размера швейного изделия.

**11. Построение чертежа фартука (2 ч.)**

*Теоретические сведения.* Понятие о масштабе, чертеже, эскизе, выкройке швейного изделия. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Особенности построения выкроек фартука. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Построение чертежа фартука. Изготовление выкройки проектного изделия. Понятие о моделировании одежды. Приёмы моделирования фартука. Моделирование фартука.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Построение чертежа фартука в натуральную величину по своим меркам. Моделирование выкройки проектного изделия. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

**Тема 12. Моделирование фартука (2 ч.)**

*Теоретические сведения.* Понятие о моделировании одежды. Приемы моделирования фартука. Моделирование фартука.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Моделирование проектного изделия.

**Тема 13. Подготовка ткани и выкройки к раскрою. Раскрой фартука. Практическая работа «Раскрой фартука» (2 ч.)**

*Теоретические сведения.* Подготовка выкройки и ткани к раскрою. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Последовательность и приемы раскроя швейного изделия. Раскладка выкройки на ткани с учетом направления долевой нити. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Инструменты и приспособления для раскроя. Правила безопасной работы с портновскими булавками, с ножницами. Профессия художник по костюму.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Подготовка ткани и выкройки изделия к раскрою. Раскладка выкройки на ткань. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань.

**Тема 14. Подготовка деталей кроя фартука к обработке (2 ч.)**

*Теоретические сведения.* Технология пошива фартука, обработка деталей фартука (кармана, нижнего, боковых, верхнего срезов, пояса). Последовательность изготовления швейных изделий. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану. Технология пошива фартука. Подготовка деталей кроя фартука к обработке. Способы переноса линий. Самоконтроль выполненной работы.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Организация рабочего места. Подготовка деталей кроя проектного изделия к обработке.

**Тема 15. Обработка нижнего и боковых срезов фартука (2 ч.)**

*Теоретические сведения.* Организация рабочего места. Подбор инструментов и материалов. Технология пошива фартука. Технология обработки нижнего и боковых срезов фартука. Обработка нижнего и боковых срезов нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Контроль и оценка качества. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Обработка проектного изделия по индивидуальному плану. Организация рабочего места. Подбор инструментов и материалов. Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Контроль и оценка качества готового изделия.

#### **Тема 16. Обработка накладного кармана. Соединение кармана с нижней частью фартука (2 ч.)**

*Теоретические сведения.* Виды накладных карманов. Способы обработки накладных карманов. Обработка накладных карманов. Отделка накладных карманов. Соединение кармана с нижней частью фартука. Влажно-тепловая обработка.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Обработка накладных карманов и соединение с нижней частью фартука. Влажно-тепловая обработка. Контроль и оценка качества.

#### **Тема 17. Обработка верхнего среза фартука притачным поясом (2 ч.)**

*Теоретические сведения.* Варианты и способы обработки пояса и верхнего среза фартука. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Обработка пояса. Обработка верхнего среза фартука притачным поясом. Контроль и оценка качества.

#### **Тема 18. Окончательная отделка фартука. Подготовка к защите проекта «Фартук для работы на кухне» (2 ч.)**

*Теоретические сведения.* Художественная и окончательная отделка изделия, влажно-тепловая обработка изделия. Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, и доклада к защите проекта.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Подготовка электронной презентации проекта. Составление доклада для защиты творческого проекта. Защита проекта.

### **Раздел IV «Художественные ремесла» - 8 ч.**

#### **Тема 19. Декоративно-прикладное искусство (2 ч.)**

*Теоретические сведения.* Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев Уральского региона. Приемы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Понятие «композиция». Правила, приемы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие «орнамент». Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Цветовое сочетание в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, теплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на компьютере с помощью графического редактора. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов. НРЭО. Творчество народных умельцев Уральского региона.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовка традиционных орнаментов лоскутной пластики, определение колорита и материалов для шитья изделия. Организация рабочего места. Выполнение эскизов орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного



панно. Создание графических композиций на листе бумаги или на компьютере с помощью графического редактора.

#### **Тема 20. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства (2 ч.)**

*Теоретические сведения.* Понятие «композиции». Правила, приемы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие «орнамент». Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Цветовое сочетание в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, теплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Создание композиции на компьютере с помощью графического редактора. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Зарисовка традиционных орнаментов лоскутной пластики, определение колорита и материалов для шитья изделия. Разработка цветового сочетания в орнаменте. Создание графических композиций на листе бумаги или на компьютере с помощью графического редактора.

#### **Тема 21. Лоскутное шитье. Разработка эскиза изделия в технике лоскутного шитья (2 ч.)**

*Теоретические сведения.* Краткие сведения об истории создания изделий из лоскутков. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме, интерьере. Знакомство с видами лоскутной пластики. Композиции, цвет в лоскутном шитье. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. *НРЭО.* Использование изделий в технике лоскутного шитья на Урале.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение эскизов орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создание графических композиций на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора.

#### **Тема 22. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья (2 ч.)**

*Теоретические сведения.* Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (*соединение деталей между собой*). Аппликация и стёжка (*выстёгивание*) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

### **Раздел V. «Кулинария» - 14 ч.**

#### **Тема 23. Физиология питания. Сервировка стола завтраку (2 ч.)**

*Теоретические сведения.* Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд. Правила мытья посуды. Безопасные приемы работы на кухне. Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Пищевая пирамида. Первая помощь при пищевых отравлениях. Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды. Составление сбалансированного меню на завтрак. Контроль и самоконтроль. Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочем столе. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения

различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах. Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Работа с пищевой пирамидой. Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами. Участие в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом».

#### **Тема 24. Бутерброды и горячие напитки. Блюда из яиц (2 ч.)**

*Теоретические сведения.* Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Требования к качеству бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Способы варки яиц. *НРЭО.* Горячие напитки и фруктовые блюда (старинные уральские рецепты). Напитки в национальной кухне народов Уральского региона. Празднование Пасхи на Урале.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Составление технологических карт приготовления бутербродов. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Определение свежести яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

#### **Тема 25. Практическая работа «Приготовление бутербродов и горячих напитков. Блюда из яиц» (2 ч.)**

*Теоретические сведения.* Приготовление бутербродов и горячих напитков с использованием технологической карты. Требования к качеству блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи. Сервировка стола к завтраку, складывание салфеток. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку. Первичная обработка яиц. Приготовление блюд из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц. Оценка качества. Соблюдение правил Т.Б.

#### **Тема 26. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2 ч.)**

*Теоретические сведения.* Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы В. Причины увеличения веса и объема при варке. *НРЭО.* Зерновые культуры Челябинской области.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Чтение маркировки, штриховых кодов на упаковке. Составление технологической карты приготовления каши.

#### **Тема 27. Приготовление блюд из круп и макаронных изделий (2 ч.)**

*Теоретические сведения.* Приготовление блюд из круп и макаронных изделий с использованием технологической карты. Требования к качеству блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Подготовка к варке круп и макаронных изделий; приготовление блюда. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. *Приготовление и оформление* блюд из круп и макаронных изделий. Дегустация блюд. Оценка качества. Соблюдение правил безопасного труда при работе горячей жидкостью.

#### **Тема 28. Блюда из сырых, вареных овощей и фруктов (2 ч.)**

*Теоретические сведения.* Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей, содержание нитратов. Назначение, виды и технология механической и тепловой кулинарной обработки овощей. Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. *НРЭО.* Овощные и фруктовые культуры Уральского региона.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной.

### **Тема 29. Приготовление блюд из сырых, вареных овощей и фруктов (2 ч.)**

*Теоретические сведения.* Приготовление блюд из сырых, вареных овощей и фруктов с использованием технологической карты. Требования к качеству блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление и оформление блюд из сырых, вареных овощей и фруктов. Соблюдение правил безопасного труда при работе горячей жидкостью. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности. Дегустация блюд. Оценка качества.

## **VI раздел. «Технология творческой, исследовательской и опытнической деятельности» - 10 ч.**

### **Тема 30. Мини-проект по разделу «Оформление интерьера» (2 ч.)**

*Теоретические сведения.* Реализация этапов выполнения творческого проекта; поисковый (*подготовительный*), технологический, заключительный (*аналитический*). Определение потребностей, формулировка задачи. Первоначальные идеи. Дизайн-анализ. Оценка результатов работы. Подготовка доклада к защите проекта. Защита проекта.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Разработка плана кухни. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления кухни. Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление «Кухни моей мечты». Рефлексия. Защита творческого проекта.

### **Тема 31. Мини-проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов» (2 ч.)**

*Теоретические сведения.* Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытание проектного изделия. Демонстрация готового изделия.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение мини-проекта по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Защита мини-проекта «Фартук для работы на кухне».

### **Тема 32. Мини-проект по разделу «Художественные ремесла» (2 ч.)**

*Теоретические сведения.* Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытание проектного изделия. *Лабораторно-практические и практические работы.* Творческий проект по разделу «Художественные ремесла». «Лоскутное изделие для кухни».

### **Тема 33. Мини-проект по разделу «Кулинария» (2 ч.)**

*Теоретические сведения.* Этапы выполнения проекта: поисковый (*подготовительный*), технологический, заключительный (*аналитический*). Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, и доклада для защиты творческого проекта. Правила защиты проекта.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Оформление портфолио и пояснительной записки к творческому проекту. Подготовка электронной презентации проекта. Составление доклада для защиты творческого проекта. Защита творческого проекта. Выполнение проекта по разделу «Кулинария». Защита проекта.

### **Тема 34. Исследовательская и созидательная деятельность (2 ч.)**

*Теоретические сведения.* Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта. Испытание проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.

## **Содержание учебного предмета 6 класс**

### **Раздел I. «Технологии домашнего хозяйства» (8ч)**

**Тема 1-2. Интерьер жилого дома (4 ч.)** *Запуск первого творческого проекта.*  
«Планирование комнаты подростка»

*Теоретические сведения.* Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон. *НРЭО* Национальные традиции в оформлении интерьера жилого дома Уральского региона.

*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 3-4. Комнатные растения в интерьере квартиры (4 ч.)**

*Теоретические сведения.* Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник. *НРЭО* Комнатные растения в интерьере квартиры г. Миасса.

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

### **Раздел II. Создание изделий из текстильных материалов (42ч)**

#### **Тема 5. Свойства текстильных материалов (2ч.)**

*Теоретические сведения.* Классификация текстильных химических волокон. Производство текстильных материалов из химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства тканей из химических волокон (искусственные, синтетические). Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон. Определение видов тканей по внешним признакам.

#### **Тема 6. Нетканые материалы из химических волокон. Применение нетканых материалов (2ч)**

*Теоретические сведения.* Виды нетканых материалов из химических волокон. Способы получения нетканых материалов. Применение нетканых материалов. Профессия оператор в производстве химических волокон.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон. Определение видов тканей по внешним признакам.

#### **Тема 7. Швейная машина. Устройство швейной машины (2 ч.)**

*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 8. «Швейная машина. Приспособления к швейной машине. Технология обметывания петель» (2 ч.)**

*Теоретические сведения.* Приспособления малой механизации. Приспособления к швейной машине. Использование приспособлений малой механизации с целью повышения производительности труда и замены ручного труда машинным.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Обметывание петель на швейной машине. Пришивание пуговиц с помощью швейной машины.

#### **Тема 9-10. «Выполнение образцов швов: обтачного, обтачного в кант» (4 ч.)**

*Теоретические сведения.* Техника безопасности при работе с иглами, булавками, ножницами, утюгом. Технические условия при выполнении ручных и машинных работ.

Классификация машинных швов: краевых (*обтачной, обтачной в кант*). Постоянное соединение деталей – обтачивание. 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*. Требование к выполнению машинных работ. Правила выполнения ВТО. Терминология ручных, машинных и утюжительных работ.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение образцов машинных (*обтачных*) швов. Дублирование деталей клеевой прокладкой. Выполнение влажно-тепловой обработки.

#### **Тема 11. «Конструирование швейных изделий» (2 ч.)**

*Теоретические сведения.* История швейных изделий. Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавами. Виды плечевой одежды. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Расчёты для построения чертежа изделия с цельнокроеным рукавом.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину.

#### **Тема 12. «Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом» (2ч.)**

*Теоретические сведения.* Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Линии при построении чертежа. Правила построения чертежа.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину.

#### **Тема 13-14. «Моделирование одежды» (4ч.)**

*Теоретические сведения.* Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Профессия художник по костюму. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Моделирование выкройки проектного изделия. Изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта.

#### **Тема 15. «Подготовка выкроек к раскрою. Подготовка ткани к раскрою» (2ч.)**

*Теоретические сведения.* Подготовка выкройки к раскрою. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Профессия технолог-конструктор швейного производства, портной.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою. Подготовка ткани к раскрою.

#### **Тема 16. «Раскрой плечевого швейного изделия» (2ч.)**

*Теоретические сведения.* Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Раскрой швейного изделия.

#### **Тема 17-18. «Подготовка проектного изделия к примерке. Проведение примерки» (4ч.)**

*Теоретические сведения.* Правила безопасной работы иглками, булавками, ножницами. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Последовательность подготовки изделия к первой примерке. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной - *примётывание*; временное ниточное

закрепление стачанных и вывернутых краёв - *вымётывание*. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

#### **Тема 19. Обработка и настрачивание карманов (2ч.)**

*Теоретические сведения.* Способы обработки карманов. Обработка мелких деталей - карманы. Основные ручные и машинные операции при наметывании и настрачивании. Варианты отделки карманов. Терминология при выполнении настрачивания.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Обработка и настрачивание карманов.

#### **Тема 20. Обработка плечевых швов и нижних срезов рукавов» (2ч.)**

*Теоретические сведения.* Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва, плечевых швов и нижних срезов рукавов. Правила безопасной работы утюгом.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Обработка среднего, плечевых и нижних срезов рукавов.

#### **Тема 21. Обработка горловины проектного изделия» (2ч.)**

*Теоретические сведения.* 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. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Обработка горловины проектного изделия.

#### **Тема 22. Обработка боковых срезов (2ч.)**

*Теоретические сведения.* Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Соединение лифа с юбкой. Технология обработки боковых срезов проектного изделия. Обработка боковых швов.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Соединение лифа с юбкой. Обработка боковых срезов.

#### **Тема 23. Обработки края борта (2ч.)**

*Теоретические сведения.* Способы обработки края борта. Обработка застёжки подбортom. Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом - мягкого пояса. Обработка мелких деталей (карманы).

*Лабораторно-практические и практические работы.* Обработка края борта изделия обтачным швом и мелких деталей (мягкий пояс, карманы).

#### **Тема 24-25. Обработки нижнего среза изделия. Разметка и обработка петель. Пришивание фурнитуры. Окончательная отделка изделия (4ч.)**

*Теоретические сведения.* Способы обработки нижнего среза изделия. Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия. Разметка петель. Способы обработки петель. Способы пришивания пуговиц (фурнитуры). Окончательная отделка изделия.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Обработка низа изделия. Окончательная обработка изделия. Обработка петель, пришивание пуговиц (фурнитуры).

### **Раздел III. «Художественные ремесла» (16ч)**

#### **Тема 26-27. Вязание крючком. Инструменты и материалы. Основные виды петель (4ч.)**

*Теоретические сведения.* Краткие сведения из истории старинного рукоделия - вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы для вязания крючком. Правила подбора крючка в зависимости от вида изделия и толщины нити. Основные виды петель для вязания крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Расчёт количества петель для изделия. Организация рабочего места при вязании. Профессия вязальщица

текстильно-галантерейных изделий. *НРЭО* Традиционные виды старинного рукоделия – вязания крючком Уральских мастериц.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Подбор крючка и ниток для вязания. Расчёт количества петель для изделия.

**Тема 28-29. Изготовление образцов вязания крючком. Вязание полотна и по кругу (4ч.)**

*Теоретические сведения.* Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Отпаривание и сборка готового изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами. Вязание полотна и по кругу.

**Тема 30-31. Вязание спицами. Набор петель (4ч.)**

*Теоретические сведения.* Условные обозначения, применяемые при вязании спицами. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. *НРЭО* Использование изделий на Урале в технике вязания спицами.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Набор петель на спицы.

**Тема 32-33. Вязание образцов спицами. Вязание узоров (4ч.)**

*Теоретические сведения.* Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК

*Лабораторно-практические и практические работы.* Вязание образцов спицами.

**Раздел IV Кулинария (16ч)**

**Тема 34. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (2ч.)**

*Теоретические сведения.* Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. *НРЭО* Разновидности рыбы водоемах Челябинской области.

**Тема 35. Приготовление блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (2ч.)**

*Теоретические сведения.* Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд к столу. Требования к качеству готовых блюд из рыбы.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление блюда из рыбы или морепродуктов. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Исследование пищевой фольги. Использование различных приемов при обработке рыбы.

**Тема 36. Блюда из мяса и птицы (2 ч.)**

*Теоретические сведения.* Значение мясных блюд в питании. 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. Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Пищевая ценность мяса и птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Виды тепловой обработки мяса и птицы. *НРЭО* Блюда из мяса и птицы Уральского региона.

**Тема 37. Приготовление блюда из мяса и птицы (2 ч.)**

*Теоретические сведения.* Технология приготовления блюд из мяса и птицы. Подача к столу. Требования к качеству готовых блюд из мяса и птицы.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление блюда из мяса и птицы. Определение качества термической обработки мясных блюд. Использование различных приемов при обработке мяса. Дегустация блюд. Оценка качества.

**Тема 38-39. Первые блюда. Заправочные супы. Приготовление первых блюд (4ч.)**

*Теоретические сведения.* Значение супов в рационе питания.

Классификация супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Технология приготовления супов: заправочных, супов-пюре, холодных. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами. Профессия технолог пищевой промышленности. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу. *НРЭО* Первые блюда Уральского региона.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление супа. Приготовление окрошки. Исследование состава обеда.

**Тема 40-41. Сервировка стола к обеду. Этикет (4 ч.)**

*Теоретические сведения.* Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Сервировка стола к обеду.

**Раздел V «Технологии творческой и опытнической деятельности» (20 ч)**

**Тема 42-43. Проект по разделу «Технология домашнего хозяйства» (4ч.)**

*Теоретические сведения.* Понятие о творческой проектной деятельности индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический (основной), аналитический (заключительный). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытание проектных изделий. Подготовка презентации и доклада для защиты творческого проекта.

*Творческий проект «Растения в интерьере жилого помещения». «Планирование комнаты подростка».*

**Тема 44-45. Мини-проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».** (4ч.)

*Теоретические сведения.* Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада к защите творческого проекта.

**Тема 46-47. Творческий проект по разделу «Художественные ремесла» (4ч.)**

*Теоретические сведения.* Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада к защите творческого проекта.

*Практические работы. Творческий проект.* «Вязаные домашние тапочки».

**Тема 48-49. Мини-проект по разделу «Кулинария» (4ч.)**

*Теоретические сведения.* Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Реализация этапов выполнения творческого проекта. Определение затрат на изготовление проектного изделия. Подготовка презентации, и доклада для защиты творческого проекта.

*Практические работы. Творческий проект.* «Приготовление воскресного обеда».

**Тема 50-51. Исследовательская и созидательная деятельность (4ч.)**

*Теоретические сведения.* Защита творческого проекта. Портфолио достижений по технологии. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический (основной),



аналитический (заключительный). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий.

*Практические работы.* Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Выполнять проекты по разделам: «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект. Рефлексия.

## **Содержание учебного предмета 7 класс**

### **Раздел I. Технология домашнего хозяйства (4 ч.)**

#### **Тема 1. Освещение жилого помещения (2 ч.)**

*Теоретические сведения.* Запуск первого творческого проекта.

Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки. Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное. Оформление интерьера произведениями искусства. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер. *НРЭО* Национальные традиции предметов искусства и коллекций в интерьере Уральского региона. Система электроснабжения в Челябинской области.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

#### **Тема 2. Гигиена жилища. Бытовые электроприборы для уборки квартиры (2ч.)**

*Теоретические сведения.* Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый, технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Генеральная уборка кабинета технологии. Подбор моющих средств для уборки помещения. Составление портфолио и разработка электронной презентации к проектам «Умный дом», «Комплект светильников для моей комнаты». Выполнение мини-проекта (эскизов) «Комплект светильников для моей комнаты», «Умный дом по разделу «Технология домашнего хозяйства», «Электротехника». Презентация и защита творческого проекта.

### **Раздел II. Оформление интерьера. Электротехника (2ч.)**

#### **Тема 3. Бытовые электроприборы для уборки квартиры (2ч.)**

*Теоретические сведения.* Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Понятие о микроклимате, современные технологии и технические средства создания микроклимата. Приборы для создания микроклимата (климатические приборы): кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

*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 III. «Создание изделий из текстильных материалов» (34ч)**

#### **Тема 4. Свойства текстильных материалов (2 ч.)**

*Запуск второго творческого проекта. Варианты творческих проектов:* «Праздничный наряд», «Юбка в русском национальном костюме».

*Теоретические сведения.* Классификация текстильных натуральных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон. *НРЭО* Производство волокон животного происхождения на Южном Урале.

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

#### **Тема 5. Конструирование швейных изделий (2ч.)**

*Теоретические сведения.* Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Расчёты для построения чертежа юбки. Построение чертежа прямой юбки. *НРЭО.* Юбка в национальном костюме Уральского региона.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Снятие мерок и выполнение расчётов для построения чертежа прямой юбки.

#### **Тема 6. Построение чертежа юбки (2ч.)**

*Теоретические сведения.* Построение чертежа юбки. Линии при построении чертежа. Правила построения чертежа.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

#### **Тема 7-8. Моделирование юбки (4ч.)**

*Теоретические сведения.* Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Моделирование юбки.

#### **Тема 9. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою (2ч.)**

*Теоретические сведения.* Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD-диска или из Интернета. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою. Чтение чертежа. Определение расхода ткани.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

#### **Тема 10. Швейная машина. Выполнение образцов окантовочных швов (2ч.)**

*Теоретические сведения.* Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками - подшивание. Приспособления к швейной машине для окантовывания срезов. Назначение, графическое обозначение и технология выполнения окантовочных швов. Выкраивание бейки. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный шов с закрытым срезом и с открытым срезом.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Уход за швейной машиной: чистка и смазка. Изготовление образцов ручных и машинных работ.

#### **Тема 11-12. Обработка образцов вытачек и складок (4ч.)**

*Теоретические сведения.* Виды вытачек и складок, способы их обработки. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. ВТО вытачек и складок.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изготовление образцов вытачек, односторонней, встречной или бантовой складки.

**Тема 13. Обработка образца застежки на тесьму «молния» (2ч.)**

*Теоретические сведения.* Приспособления к швейной машине для притачивания потайной застёжки-молнии. Обработка застежки тесьмой «молния» различными способами.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изготовление образца застежки тесьмой «молния».

**Тема 14. Раскрой поясного изделия. Подготовка деталей кроя к обработке (2ч.)**

*Теоретические сведения.* Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Критерии качества кроя. Подготовка деталей кроя к обработке. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Раскрой проектного изделия. Подготовка деталей кроя к обработке.

**Тема 15-16. Подготовка поясного изделия к примерке. Проведение примерки. (4ч.)**

*Теоретические сведения.* Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. НРЭО Фабрики по пошиву одежды Челябинской области.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Подготовка поясного изделия к примерке. Проведение примерки.

**Тема 17. Обработка среднего шва юбки с застежкой на тесьму «молния» (2ч.)**

*Теоретические сведения.* Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии. Обработка разреза в среднем шве юбки.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Обработка среднего шва юбки застёжкой «молния» и разреза.

**Тема 18. Обработка вытачек и складок (2ч.)**

*Теоретические сведения.* Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. Технология обработки вытачек. Влажно-тепловая обработка вытачек и складок.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Обработка односторонней, встречной или бантовой складки. Обработка вытачек.

**Тема 19. Обработка боковых срезов (2ч.)**

*Теоретические сведения.* Технология обработки боковых срезов. Влажно-тепловая обработка боковых срезов.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Обработка боковых срезов.

**Тема 20. Обработка пояса (2ч.)**

*Теоретические сведения.* Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Технология выполнения дублирования.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем.

**Тема 21. Обработка верхнего среза изделия (2ч.)**

*Теоретические сведения.* Обработка юбки после примерки верхнего среза прямым притачным поясом. Технология обработки верхнего среза поясного изделия притачным поясом.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Обработка верхнего среза юбки прямым притачным поясом.

**Тема 22. Обработка нижнего среза изделия (2ч.)**

*Теоретические сведения.* Способы обработки нижнего среза проектного изделия. Обработка нижнего среза изделия.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Обработка нижнего среза юбки.

**Тема 23. Окончательная отделка юбки. Влажно-тепловая обработка (2ч.)**

*Теоретические сведения.* Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы на поясе. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты мини-проекта.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение прорезной петли и пришивание пуговиц. Проведение окончательной ВТО. Оценка качества готового изделия, анализ ошибок. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.

#### **Раздел IV «Художественные ремесла» (22ч)**

##### **Тема 24-25. Ручная роспись тканей (4ч.)**

*Теоретические сведения. Запуск третьего творческого проекта. Варианты творческих проектов:* «Подарок своими руками», «Атласные ленточки» и др.

Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи.

Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани. *НРЭО.* Использование изделий в технике ручной росписи тканей на Урале.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение эскиза для ручной росписи ткани. Выполнение образца (рисунка) росписи ткани в технике холодного батика.

##### **Тема 26. Ручные стежки. Вышивание по свободному контуру (2ч.)**

*Основные теоретические сведения.* Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани и ниток к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Профессия вышивальщица. *НРЭО.* Традиционные виды вышивания Уральских мастериц.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными и косыми стежками.

##### **Тема 27-28. Вышивание счетными швами (4ч.)**

*Основные теоретические сведения.* Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение образца вышивки в технике крест.

##### **Тема 29-30. Вышивание. Гладью (4ч.)**

*Теоретические сведения.* Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Профессия вышивальщица.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение образца вышивки гладью.

##### **Тема 31-32. Узелковая вышивка (4ч.)**

*Теоретические сведения.* Швы французский узелок и рококо. Техника вышивания французский узелок и рококо.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение образцов вышивки французским узелком и рококо.

##### **Тема 33-34. Вышивание лентами (4ч.)**

*Теоретические сведения.* Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Закрепление ленты в игле. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение образца вышивки атласными лентами. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.

#### **Раздел V «Кулинария» (14ч)**

##### **Тема 35-36. Блюда из молока и кисломолочных продуктов (4ч.)**

*Запуск четвертого творческого проекта. Варианты творческих проектов:* «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки», и др.

*Теоретические сведения.* Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Условия и сроки хранения молока, кисломолочных продуктов. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Подача готовых блюд. Профессия мастер производства молочной продукции. *НРЭО.* Разновидности молочной продукции Челябинской области.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение качества молока и молочных продуктов. Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

#### **Тема 37-38. Изделия из жидкого теста (4ч.)**

*Теоретические сведения.* Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление изделий из жидкого теста.

#### **Тема 39. Виды теста и выпечки (2ч.)**

*Теоретические сведения.* Понятие «мучные изделия». Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Технология приготовления дрожжевого, пресного, бисквитного, слоёного, песочного, заварного, пряничное тесто и тесто для вареников, пельменей и выпечки мучных изделий. Виды изделий из них. Рецепт и технология приготовления пресного теста. Особенности выпечки изделий из них. Кремы и начинки. Профессия кондитер. *НРЭО.* Разновидности мучных изделий Уральского региона.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление изделий из пресного слоёного или песочного теста.

#### **Тема 40-41. Сладости, десерты и напитки. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет. (4ч.)**

*Теоретические сведения.* Виды десертов. Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Их значение в питании человека. Рецепт, технология их приготовления и подача к столу. Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка приглашений билетов с помощью ПК. Профессия кондитер сахаристых изделий.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление сладких блюд и напитков. Разработка меню. Приготовление блюд для праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

### **Раздел VI «Технология творческой и опытнической деятельности» (20 ч.)**

#### **Тема 42-43. Мини-проект по разделам «Технология жилого дома». «Электротехника» (4ч.)**

*Теоретические сведения.* Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый, технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение мини-проекта (эскизов) «Комплект светильников для моей комнаты», «Умный дом по разделу «Технология домашнего хозяйства», «Электротехника».

**Тема 44-45. Мини - проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов» (4ч.)**

*Теоретические сведения. Варианты творческих проектов:* «Праздничный наряд» «Юбка в русских традициях» и др. Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытание проектного изделия. Демонстрация готовых изделий.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение мини-проекта по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Защита мини-проекта.

**Тема 46-47. Мини – проект по разделу «Художественные ремёсла» (4ч.)**

*Теоретические сведения. Варианты творческих проектов:* «Подарок своими руками», «Атласные ленточки» и др. Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытание проектного изделия.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла» «Подарок своими руками», «Атласные ленточки». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.

**Тема 48-49. Мини – проект по разделу «Кулинария» (4ч.)**

*Теоретические сведения.* Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектного изделия. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.

**Тема 50-51. Исследовательская и созидательная деятельности (4ч.)**

*Теоретические сведения.* Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый, технологический, заключительный (аналитический). Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Презентация и защита творческого проекта (портфолио).

## **Содержание учебного предмета - 8 класс**

### **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4 ч)**

**Тема 1. Инструктаж по технике безопасности. Экология жилища. (2 ч.)**

*Теоретические сведения.* Вводный инструктаж по ТБ. 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. *НРЭО.* Экологические проблемы Челябинской области. Экологическое состояние города Миасса.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

1. Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении.
2. Ознакомление с системой фильтрации воды.
3. Изучение конструкции водопроводных смесителей.

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

*Теоретические сведения* Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме. Система канализации в доме. Технологии ремонта элементов систем водоснабжения и канализации. 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 утилизацией. *НРЭО.* Водоснабжение и канализация города Миасса.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

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

### **Раздел «Электротехника» (6 ч)**

#### **Тема 3. Инструктаж по технике безопасности. Бытовые электроприборы (2 ч.)**

*Теоретические сведения.* Вводный инструктаж по ТБ. Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. 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.

Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств. Электронные приборы: телевизоры, DVD, 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.*

1. Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети.
2. Ознакомление с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена.
3. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

#### **Тема 4. Электромонтажные и сборочные технологии (2 ч.)**

*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 её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Приёмы монтажа и соединений установочных проводов и установочных изделий. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

1. Чтение простой электрической схемы. Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническим источником тока.
2. Исследование работы цепи при различных вариантах её сборки.
3. Электромонтажные работы: ознакомление с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнение упражнений по механическому оконцеванию, соединению и ответвлению проводов.

#### **Тема 5. Электротехнические устройства с элементами автоматики (2 ч.)**

*Теоретические сведения.* Принципы работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей. Схема квартирной электропроводки. Подключение бытовых приёмников электрической энергии. Работа счётчика электрической энергии. Способы определения расхода и стоимости электрической энергии. Возможность одновременного включения нескольких бытовых приборов в сеть с учётом их мощности. Пути экономии электрической энергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Работа счётчика электрической энергии. Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

1. Изучение схем квартирной электропроводки.
2. Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц.

3. Ознакомление с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

### **Раздел «Семейная экономика» (6 ч)**

#### **Тема 6. Бюджет семьи. Доходная и расходная части бюджета (2 ч.)**

*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.

*Практические работы.*

1. Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи..
2. Анализ потребностей членов семьи.
3. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учетом ее состава.

#### **Тема 7. Потребительские качества товаров и услуг. Права потребителя (2 ч.)**

*Теоретические сведения.* Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. *НРЭО.* Потребительская корзина жителей города Миасса.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

1. Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи.
2. Анализ качества и потребительских свойств товаров.
3. Выбор способа совершения покупки.
4. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей.

#### **Тема 8. Введение в предпринимательскую деятельность (2 ч.)**

*Теоретические сведения.* 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. *НРЭО.* Южноуральские предприниматели.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

1. Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности: обоснование объектов и услуг, примерная оценка доходности предприятия.
2. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

### **Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» (6 ч)**

#### **Тема 9. Сферы производства и разделение труда (2 ч.)**

*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. *НРЭО.* Рынок труда города Миасса.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

1. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия.
2. Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

#### **Тема 10. Профессиональное образование и профессиональная карьера (2 ч.)**

*Теоретические сведения.* Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Специальность, производительность и оплата труда. Классификация профессий. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Профессиональные интересы, склонности



и способности. *НРЭО*. Высшие и среднеспециальные образовательные учреждения города Миасса. Востребованность профессий на региональном рынке труда.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

1. Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями.
2. Ознакомление с профиограммами массовых для региона профессий.
3. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда.
4. Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования.

#### **Тема 11. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности (2 ч.)**

*Теоретические сведения.* 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. Профиограмма и психограмма профессии. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучения там. Траектория получения профессии. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности. Здоровье и выбор профессии.

*Практические работы.*

1. Диагностика склонностей и качеств личности.
2. Построение планов профессионального образования и трудоустройства.
3. Поиск информации о возможностях и путях получения профессионального образования и трудоустройства.
4. Ознакомление по справочнику с массовыми профессиями.

#### **Раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» (24 ч)**

##### **Тема 12. Снятие мерок. Работа с листами выкроек журнала мод (2 ч.)**

*Теоретические сведения.* Инструктаж по технике безопасности. Краткие сведения из истории брюк. Мода XX- XXI вв. Современные направления. Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Особенности строения женской и детской фигуры. Системы конструирования одежды. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Виды брюк в зависимости от силуэта и пропорции в одежде. Создание новых форм брюк на основе выкройки из журнала мод. Конструкции брюк. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Правила снятия выкроек с журнала мод. Выбор модели изделия из журнала мод с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Способы копирования выкройки из журналов. Проверка основных размеров выкройки по своим меркам и коррекция чертежа выкройки. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Определение расхода ткани на брюки. *НРЭО*. Брюки в народном костюме.

*Практические работы.* Снятие мерок и выкройки с журнала мод.

##### **Тема 13. Моделирование брюк (2 ч.)**

*Теоретические сведения.* Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий. Способы моделирования швейных изделий. Приёмы моделирования брюк. Моделирование брюк. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета. Поиск в Интернете современных моделей швейных изделий, построение выкроек, раскладка выкроек на ткани и расчет количества ткани на изделие с применением компьютерных программ.

*Практические работы.* Моделирование брюк. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

##### **Тема 14. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою (2 ч.)**

*Теоретические сведения.* Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD-диска или из Интернета. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою. Чтение чертежа. Определение расхода ткани.

*Практические работы.*

1. Чтение чертежа. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

**Тема 15. Раскрой поясного швейного изделия (2 ч.)**

*Теоретические сведения.* Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.

*Практические работы.*

1. Раскрой проектного изделия.

**Тема 16. Подготовка деталей кроя к обработке (2 ч.)**

*Теоретические сведения.* Подготовка деталей кроя к обработке. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.

*Практические работы.*

1. Подготовка деталей кроя к обработке.

**Тема 17. Подготовка поясного изделия к примерке. Проведение примерки (2 ч.)**

*Теоретические сведения.* Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.

*Практические работы.*

1. Подготовка поясного изделия к примерке. Проведение примерки.

**Тема 18. Обработка вытачек, боковых и шаговых срезов (2 ч.)**

*Теоретические сведения.* Виды вытачек и способы их обработки. Технология обработки боковых и шаговых срезов. Влажно-тепловая обработка боковых срезов.

*Практические работы.*

1. Обработка вытачек, боковых и шаговых срезов.

**Тема 19. Обработка среднего шва поясного изделия (2 ч.)**

*Теоретические сведения.* Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки среднего шва брюк.

*Практические работы.*

1. Обработка среднего шва брюк.

**Тема 20. Обработка застежки на тесьму «молния» (2 ч.)**

*Теоретические сведения.* Технология обработки застежки на тесьму «молния». Притачивание застежки-молнии.

*Практические работы.*

1. Обработка застежки на тесьму «молния».

**Тема 21. Обработка пояса. Обработка верхнего среза проектного изделия (2 ч.)**

*Теоретические сведения.* Дублирование детали пояса клеевой прокладкой. Технология выполнения дублирования. Обработка верхнего среза брюк притачным поясом.

*Практические работы.*

1. Дублирование детали пояса. Обработка верхнего среза брюк притачным поясом.

**Тема 22. Обработка нижнего среза проектного (2 ч.)**

*Теоретические сведения.* Способы обработки нижнего среза проектного изделия. Обработка нижнего среза изделия.

*Практические работы.* 1. Обработка нижнего среза брюк.

**Тема 23. Окончательная отделка проектного изделия. ВТО. (2 ч.)**

*Теоретические сведения.* Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы на поясе. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка брюк. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты мини-проекта.

*Практические работы.*

1. Выполнение прорезной петли и пришивание пуговиц.

2. Проведение окончательной ВТО.

3. Оценка качества готового изделия, анализ ошибок.

**Раздел «Художественные ремесла» (6 ч)**

#### **Тема 24. Художественная роспись ткани (2 ч.)**

*Теоретические сведения.* Техника росписи ткани «холодный батик». Инструменты, оборудование и материалы для «холодного батика». Роль резерва и способы нанесения его на ткань. Способы нанесения и закрепления краски. *НРЭО.* Использование художественной росписи ткани на Южном Урале.

*Практические работы.*

1. Выполнение эскиза росписи.
2. Подбор резерва, красителей, инструментов.
3. Подготовка ткани и перевод рисунка на ткань.
4. Изготовление сувенира в технике «холодный батик».
5. Закрепление рисунка.

#### **Тема 25. Свободная роспись по ткани (2 ч.)**

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

*Практические работы.*

1. Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.
2. Зарисовка природных мотивов с натуры и их стилизация.
3. Подбор тканей и красителей.
4. Инструменты и приспособления для свободной росписи.
5. Свободная роспись с применением солевого раствора.
6. Закрепление рисунка на ткани.
7. Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике «свободной росписи» по ткани.

#### **Тема 26. Узелковый батик. Выполнение изделий в технике росписи ткани (2 ч.)**

*Теоретические сведения.* Художественные особенности узелкового батика. Приемы выполнения узелкового батика. Приемы выполнения художественной и свободной росписи ткани. *Варианты объектов труда.* Салфетка, шарф, сумка, декоративное панно, подушка, шторы. Декоративное панно, платок, скатерть.

### **Раздел «Кулинария» (8 ч)**

#### **Тема 27. Физиология питания (2 ч.)**

*Теоретические сведения.* Инструктаж по технике безопасности. Обмен веществ. Пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов. Калорийность пищи. Факторы, влияющие на обмен веществ. Физиологические основы диетического питания. Влияние характера пищи на течение различных болезней. Особенности технологии приготовления диетических блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Поиск информации об основных принципах диетического питания, его необходимости при лечении различных заболеваний. Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов. Расчет калорийности блюд. Составление суточного меню.

#### **Тема 28. Заготовка продуктов (2 ч.)**

*Теоретические сведения.* Способы консервирования фруктов и ягод на производстве и в домашних условиях. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Первичная обработка фруктов и ягод. Влияние на консервы воздуха, остающегося в банках. Бланширование фруктов перед консервированием (цель и правила выполнения). Способы закупорки банок и бутылок. Технология приготовления и стерилизации консервов из фруктов и ягод. Приготовление сахарного сиропа. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов. *НРЭО.* Плодовые культуры Уральского региона.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Первичная обработка яблок или груш для компота. Подготовка банок и крышек для консервирования. Приготовление и стерилизация консервов из фруктов и ягод. Закупорка банок и бутылок. Приготовление сахарного сиропа. *Варианты объектов труда.* Компот из яблок и груш.

**Тема 29. Упаковка и качество пищевых продуктов и товаров (2 ч.)**

*Теоретические сведения.* Особенности упаковки пищевых продуктов. Содержание информации на этикетке продуктов (наименование, описание, питательная ценность, ингредиенты, пищевые добавки). Штриховой код. Правила его чтения. Экомаркировка, экологические знаки.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изучение подлинности товара по штриховому коду. Чтение информации на этикетке упакованного товара.

**Тема 30. Сервировка праздничного стола (2 ч.)**

*Теоретические сведения.* Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита. *НРЭО.* Блюда национальной кухни Уральского региона.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Сервировка праздничного стола. Аранжировка стола цветами. Складывание салфеток различными способами. Изготовление приглашения. Варианты объектов труда. Приглашения к празднику. Меню. Расчет стоимости продуктов. Эскиз и сервировка стола.

**Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (8 ч.)**

**Тема 31. Мини-проект по разделу «Семейная экономика» (2 ч.)**

*Теоретические сведения.* Творческая проектная деятельность, индивидуальные и коллективные творческие проекты. Цель и задачи проектной деятельности в 8 классе. Составные части годового творческого проекта восьмиклассников. *Этапы выполнения проекта:* поисковый (подготовительный), технологический (основной), аналитический (заключительный). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, и доклада для защиты творческого проекта.

*Творческий проект.* «Семейный бюджет». Бизнес-план семейного предприятия».

**Тема 32. Мини-проект по разделу «Современное производство и профессиональное самоопределение» (2 ч.)**

*Теоретические сведения.* Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический (основной), аналитический (заключительный). Подготовка презентации, и доклада для защиты творческого проекта. *Творческий проект.* «Мой профессиональный выбор».

**Тема 33. Мини-проект по разделу «Изучение производства швейных изделий» (2 ч.)**

*Теоретические сведения.* Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Испытания проектных изделий. *Творческий проект.* «Брючный наряд будущего».

**Тема 34. Мини-проект по разделу «Изучение производства пищевых продуктов» (2 ч.)**

*Теоретические сведения.* Реализация этапов выполнения творческого проекта. Определение затрат на изготовление проектного изделия. Подготовка презентации, и доклада для защиты творческого проекта. *Творческий проект.* Правильное питание. Приглашения к празднику. Эскиз и сервировка стола.

**3. Тематическое планирование 5 класс**

№ п/п	Раздел. Тема урока	Кол-во часов
<b>Раздел. Проектная деятельность</b>		<b>2</b>
1	Творческая проектная деятельность.	2
<b>Раздел. Оформление интерьера. Электротехника</b>		<b>2</b>

2	Интерьер кухни-столовой. Оборудование и электроприборы на кухне.	2
<b>Раздел. Создание изделий из текстильных материалов</b>		<b>32</b>
3	Производство и свойства текстильных материалов.	2
4	Определение сторон и долевой нити в ткани.	2
5	Подготовка швейной машины к работе. Приемы работы на швейной машине.	2
6	Заправка швейной машины. Выполнение пробных машинных строчек.	2
7	Выполнение образцов стачных машинных швов.	2
8	Выполнение образцов краевых машинных швов.	2
9	Виды рабочей одежды. Фартук в национальном костюме.	2
10	Конструирование швейных изделий. Снятие мерок.	2
11	Построение чертежа фартука.	2
12	Моделирование фартука.	2
13	Подготовка ткани и выкройки к раскрою. Раскрой фартука.	2
14	Подготовка деталей фартука к обработке.	2
15	Обработка нижнего и боковых срезов фартука.	2
16	Обработка накладного кармана. Соединение кармана с нижней частью фартука.	2
17	Обработка верхнего среза фартука притачным поясом.	2
18	Окончательная отделка фартука. Подготовка к защите проекта «Фартук для работы на кухне».	2
<b>Раздел. Художественные ремесла</b>		<b>8</b>
19	Декоративно-прикладное искусство.	2
20	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства.	2
21	Лоскутное шитье. Разработка эскиза изделия в технике лоскутного шитья.	2
22	Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.	2
<b>Раздел. Кулинария</b>		<b>14</b>
23	Физиология питания. Сервировка стола к завтраку.	2
24	Бутерброды и горячие напитки. Блюда из яиц.	2
25	Приготовление бутербродов, горячих напитков, блюд из яиц.	2
26	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	2
27	Приготовление блюд из круп и макаронных изделий.	2
28	Блюда из сырых, вареных овощей и фруктов.	2
29	Приготовление блюд из сырых, вареных овощей и фруктов.	2
<b>Раздел. Технологии творческой и опытнической деятельности</b>		<b>10</b>
30	Мини-проект по разделу «Оформление интерьера».	2
31	Мини-проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».	2
32	Мини-проект по разделу «Художественные ремесла».	2
33	Мини – проект по разделу «Кулинария».	2
34	Исследовательская и созидательная деятельность.	2
<b>Итого</b>		<b>68</b>

### Тематическое планирование 6 класс

№ п/п	Раздел. Тема урока	Кол-во часов
<b>Раздел. Технологии домашнего хозяйства</b>		<b>8</b>
1-2	Интерьер жилого дома.	4
3-4	Комнатные растения в интерьере квартиры.	4
<b>Раздел. Создание изделий из текстильных материалов</b>		<b>42</b>
5	Свойства текстильных материалов.	2
6	Нетканые материалы из химических волокон. Применение нетканых материалов.	2
7	Швейная машина. Устройство машинной иглы.	2
8	Швейная машина. Приспособления к швейной машине. Технология обмётывания петель.	2
9-10	Выполнение образцов швов: обтачного, обтачного в кант.	4
11	Конструирование швейных изделий.	2
12	Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	2
13-14	Моделирование одежды.	4
15	Подготовка выкроек к раскрою. Подготовка ткани к раскрою.	2
16	Раскрой плечевого швейного изделия.	2
17-18	Подготовка проектного изделия к примерке. Проведение примерки.	4
19	Обработка и настрачивание карманов.	2
20	Обработка плечевых и нижних срезов рукавов.	2
21	Обработка горловины проектного изделия.	2
22	Обработка боковых срезов.	2
23	Обработка края борта.	2
24-25	Обработки нижнего среза изделия. Разметка и обработка петель. Пришивание фурнитуры. Окончательная отделка изделия.	4
<b>Раздел. Художественные ремесла</b>		<b>16</b>
26-27	Вязание крючком. Инструменты и материалы. Основные виды петель.	4
28-29	Изготовление образцов вязания крючком. Вязание полотна и по кругу.	4
30-31	Вязание спицами. Набор петель.	4
32-33	Вязание образцов спицами. Вязание узоров.	4
<b>Раздел. Кулинария</b>		<b>16</b>
34	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.	2
35	Приготовление блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.	2
36	Блюда из мяса и птицы.	2
37	Приготовление блюда из мяса и птицы.	2
38-39	Первые блюда. Приготовление первых блюд.	4
40-41	Сервировка стола к обеду. Этикет.	4
<b>Раздел. Технологии творческой и опытнической деятельности</b>		<b>20</b>
42-43	Мини-проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».	4
44-45	Мини-проект по разделу «Художественные ремесла».	4
46-47	Мини – проект по разделу «Кулинария».	4
48-49	Мини – проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».	4
50-51	Исследовательская и созидательная деятельность.	4
<b>Итого</b>		<b>102</b>

### Тематическое планирование 7 класс

№ п/п	Раздел. Тема урока	Кол-во часов
<b>Раздел. Технологии домашнего хозяйства</b>		<b>4</b>
1	Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере.	2
2	Гигиена жилища.	2
<b>Раздел. Оформление интерьера. Электротехника</b>		<b>2</b>
3	Бытовые электроприборы для уборки квартиры.	2
<b>Раздел. Создание изделий из текстильных материалов</b>		<b>40</b>
4	Свойства текстильных материалов.	2
5	Конструирование швейных изделий.	2
6	Построение чертежа юбки.	2
7-8	Моделирование юбки.	4
9	Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.	2
10	Швейная машина. Выполнение образцов окантовочных швов.	2
11-12	Выполнение образцов вытачек и складок.	4
13	Выполнение образца застежки на тесьму «молния».	2
14	Раскрой поясного изделия. Подготовка деталей кроя к обработке.	2
15-16	Подготовка поясного изделия к примерке. Проведение примерки.	4
17	Обработка среднего шва юбки с застежкой на тесьму «молния».	2
18	Обработка вытачек и складок.	2
19	Обработка боковых срезов.	2
20	Обработка пояса.	2
21	Обработка верхнего среза изделия.	2
22	Обработка нижнего среза изделия.	2
23	Окончательная отделка юбки. Влажно-тепловая обработка.	2
<b>Раздел. Художественные ремесла</b>		<b>22</b>
24-25	Ручная роспись тканей.	4
26	Ручные стежки. Вышивание по свободному контуру.	2
27-28	Вышивание счетными швами.	4
29-30	Вышивание. Гладью.	4
31-32	Узелковая вышивка.	4
33-34	Вышивание лентами.	4
<b>Раздел. Кулинария</b>		<b>14</b>
35-36	Блюда из молока и кисломолочных продуктов.	4
37-38	Изделия из жидкого теста.	4
39	Виды теста и выпечки.	2
40-41	Сладости, десерты и напитки. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.	4
<b>Раздел. Технологии творческой и опытнической деятельности</b>		<b>20</b>
42-43	Мини-проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».	4
44-45	Мини-проект по разделу «Художественные ремесла».	4
46-47	Мини – проект по разделу «Кулинария».	4
48-49	Мини-проект по разделам «Технологии домашнего хозяйства». «Электротехника».	4
50-51	Исследовательская и созидательная деятельность.	4
<b>Итого</b>		<b>102</b>

### Тематическое планирование 8 класс

№ п/п	Раздел. Тема урока	Кол-во часов
<b>Раздел. Технологии домашнего хозяйства</b>		<b>4</b>
1	Инструктаж по технике безопасности. Экология жилища.	2
2	Водоснабжение и канализация в доме.	2
<b>Раздел. Оформление интерьера. Электротехника</b>		<b>6</b>
3	Инструктаж по технике безопасности. Бытовые электроприборы.	2
4	Электромонтажные и сборочные технологии.	2
5	Электротехнические устройства с элементами автоматики.	2
<b>Раздел. Создание изделий из текстильных материалов</b>		<b>24</b>
6	Снятие мерок. Работа с листами выкроек журнала мод.	2
7	Моделирование брюк.	2
8	Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.	2
9	Раскрой поясного швейного изделия.	2
10	Подготовка деталей кроя к обработке.	2
11	Подготовка поясного изделия к примерке. Проведение примерки.	2
12	Обработка вытачек, боковых и шаговых срезов.	2
13	Обработка среднего шва поясного изделия.	2
14	Обработка застежки на тесьму «молния».	2
15	Обработка пояса. Обработка верхнего среза проектного изделия.	2
16	Обработка нижнего среза проектного.	2
17	Окончательная отделка проектного изделия. ВТО.	2
<b>Раздел. Семейная экономика</b>		<b>6</b>
18	Бюджет семьи. Доходная и расходная части бюджета.	2
19	Потребительские качества товаров и услуг. Права потребителя.	2
20	Введение в предпринимательскую деятельность.	2
<b>Раздел. Современное производство и профессиональное самоопределение</b>		<b>6</b>
21	Сферы производства и разделение труда.	2
22	Профессиональное образование и профессиональная карьера.	2
23	Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности.	2
<b>Раздел. Художественные ремесла</b>		<b>6</b>
24	Художественная роспись ткани.	2
25	Свободная роспись по ткани.	2
26	Узелковый батик.	2
<b>Раздел. Кулинария</b>		<b>8</b>
27	Физиология питания.	2
28	Заготовка продуктов.	2
29	Упаковка и качество пищевых продуктов и товаров.	2
30	Сервировка праздничного стола.	2
<b>Раздел. Технологии творческой и опытнической деятельности</b>		<b>8</b>
31	Мини-проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».	2
32	Мини – проект по разделу «Кулинария».	2
33	Мини-проект по разделу «Семейная экономика».	2
34	Мини-проект по разделу «Современное производство и профессиональное самоопределение».	2
<b>Итого</b>		<b>68</b>



Из части, формируемой участниками образовательных отношений, в 6-7-8 классах добавлен 1 час в программу, увеличено количество часов на изучение тем, вызывающих затруднение при изучении. Распределение часов выглядит следующим образом:

#### 6 класс

№ п/п	Раздел	Количество часов	Коррекция программы
1.	<b>Раздел.</b> Технологии домашнего хозяйства	4 ч.	1. Интерьер жилого дома. 2. Комнатные растения в интерьере квартиры.
2.	<b>Раздел.</b> Создание изделий из текстильных материалов	8 ч.	1. Выполнение образцов швов: обтачного, обтачного в кант. 2. Моделирование одежды. 3. Подготовка проектного изделия к примерке. Проведение примерки. 4. Обработки нижнего среза изделия. Разметка и обработка петель. Пришивание фурнитуры. Окончательная отделка изделия.
3.	<b>Раздел.</b> Художественные ремесла	8 ч.	1. Вязание крючком. Инструменты и материалы. Основные виды петель. 2. Изготовление образцов вязания крючком. Вязание полотна и по кругу. 3. Вязание спицами. Набор петель. 4. Вязание образцов спицами. Вязание узоров.
4.	<b>Раздел.</b> Кулинария	4 ч.	1. Первые блюда. Приготовление первых блюд. 2. Сервировка стола к обеду. Этикет.
5.	<b>Раздел.</b> Технологии творческой и опытнической деятельности	10 ч.	1. Мини-проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». 2. Мини-проект по разделу «Художественные ремесла». 3. Мини – проект по разделу «Кулинария». 4. Мини – проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». 5. Исследовательская и созидательная деятельность.
Итого		34	

#### 7 класс

№ п/п	Раздел	Количество часов	Коррекция программы
1.	<b>Раздел.</b> Технологии домашнего хозяйства	1 ч.	1. Гигиена жилища.
2.	<b>Раздел.</b> Электротехника	1 ч.	1. Бытовые электроприборы для уборки квартиры.
3.	<b>Раздел.</b> Создание изделий из текстильных	6 ч.	1. Моделирование юбки. 2. Выполнение образцов вытачек и складок. 3. Подготовка поясного изделия к примерке.

	материалов		Проведение примерки.
4.	<b>Раздел.</b> Художественные ремесла	10 ч.	1. Ручная роспись тканей. 2. Вышивание счетными швами. 3. Вышивание. Гладью. 4. Узелковая вышивка. 5. Вышивание лентами.
5.	<b>Раздел.</b> Кулинария.	6 ч.	1. Блюда из молока и кисломолочных продуктов. 2. Изделия из жидкого теста. 3. Сладости, десерты и напитки. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.
6.	<b>Раздел.</b> Технологии творческой и опытнической деятельности	10 ч.	1. Мини-проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». 2. Мини-проект по разделу «Художественные ремесла». 3. Мини – проект по разделу «Кулинария». 4. Мини-проект по разделам «Технологии домашнего хозяйства». «Электротехника». 5. Исследовательская и созидательная деятельность.
Итого		34	

### 8 класс

В программе сокращены часы на изучение раздела «Электротехника» на 4 часа.

№ п/п	Раздел	Количество часов	Коррекция программы
1.	<b>Раздел.</b> Создание изделий из текстильных материалов	24 ч.	1. Снятие мерок. Работа с листами выкроек журнала мод. 2. Моделирование брюк. 3. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою. 4. Раскрой поясного швейного изделия. 5. Подготовка деталей кроя к обработке. 5. Подготовка поясного изделия к примерке. Проведение примерки. 6. Обработка вытачек, боковых и шаговых срезов. 7. Обработка среднего шва поясного изделия. 8. Обработка застежки на тесьму «молния». 9. Обработка пояса. 10. Обработка верхнего среза проектного изделия. 11. Обработка нижнего среза проектного. 12. Окончательная отделка проектного изделия. ВТО.
2.	<b>Раздел.</b> Художественные ремесла	6 ч.	1. Художественная роспись ткани. 2. Свободная роспись по ткани. 3. Узелковый батик.
3.	<b>Раздел.</b> Кулинария	8 ч.	1. Физиология питания. 2. Заготовка продуктов. 3. Упаковка и качество пищевых продуктов и товаров. 4. Сервировка праздничного стола.
Итого		38	

**Перечень учебников, используемых при реализации основной общеобразовательной программы по учебному предмету «Технология. Технология ведения дома» основного общего образования 5-9 классы**

№ п/п	Учебник
1	Технологии ведения дома. 5 класс. Учебник для общеобразовательных учреждений Н. В. Сеница, В.Д. Симоненко М. «Вентана-Граф», 2015
2	Технологии ведения дома. 6 класс. Учебник для общеобразовательных учреждений Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко М. «Вентана-Граф», 2015
3	Технология. Обслуживающий труд. 7 класс. Учебник для общеобразовательных организаций Н.В. Сеница, О.В. Табурчак, О.А. Кожина, под редакцией В.Д. Симоненко М. «Вентана-Граф», 2013
4	Технология. 8 класс. Учебник для общеобразовательных учреждений, под редакцией В.Д. Симоненко М. «Вентана-Граф», 2014