

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 6»

Утверждаю:  
Руководитель ОО

\_\_\_\_\_/ Елохина А.В. \_\_\_\_/  
ФИО

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**по предмету «Технологии»**

ОСНОВНОЕ ОБЩЕЕ ОБРАЗОВАНИЕ АООП для детей с ЗПР, 5-9 классы  
уровень общего образования, класс

С изменениями и дополнениями  
приказ № 116/6-26-350 от 30.09.2021

САЯНСК

## **Планируемые результаты освоения учебного предмета, курса (предметные, метапредметные, личностные);**

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

**Личностные результаты** освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- воспитание трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

**Метапредметные результаты** освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;

- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные результаты освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:  
**в познавательной сфере:**

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;
- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

#### **в трудовой сфере:**

- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

#### **в мотивационной сфере:**

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

#### **в эстетической сфере:**

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного

творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;

- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

**в коммуникативной сфере:**

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

**в физиолого-психологической сфере:**

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

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

***Выпускник научиться:***

- изготавливать с помощью ручных инструментов и швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно – тепловую обработку швейных изделий.

***Выпускник получит возможность научиться:***

- выполнять несложные приёмы моделирование швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративна – прикладного искусства, региональных народных промыслов.

**Раздел « Электротехника»**

***Выпускник научиться:***

- разбираться в адаптированной для школьников технико – технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электротехнических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей;
- осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи, с учетом необходимости экономии электрической энергии.

***Выпускник получит возможность научиться:***

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

## **Раздел «Кулинария»**

### ***Выпускник научиться:***

- изучит теорию приготовления блюд для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно – гигиенические требования и правила безопасной работы.

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

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

## **Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»**

### ***Выпускник научиться:***

- планировать и выполнять учебные технико – технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать последовательность (этапы) выполнения работ; составлять маршрутную и технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: готовить пояснительную записку; пользоваться основными видами проектной документации; представлять спроектированное и изготовленное изделие к защите, защищать проект с демонстрацией спроектированного и изготовленного изделия.

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

- организовывать и выполнять учебную проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технико – технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать варианты рекламы для продукта труда.

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

### ***Выпускник научиться:***

- планировать варианты личной профессиональной карьеры и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

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

- планировать профессиональную карьеру;
- рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;
- ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;
- оценивать свои возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

## **Содержание учебного предмета (курса)**

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

#### **Тема. Интерьер жилого дома**

##### 5 класс

*Теоретические сведения.* Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Варианты планировки кухни: линейная, параллельная, угловая, П-образная. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Проектирование кухни на компьютере.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Разработка плана размещения оборудования на кухне. Проектирование кухни на компьютере.

##### 6 класс

*Теоретические сведения.* Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка.

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

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

#### **Тема. Комнатные растения в интерьере**

##### 6 класс

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

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

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

##### 7 класс

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

Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное. Профессия электрик.

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Систематизация коллекции, книг.

### **Тема. Гигиена жилища**

#### **7 класс**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Генеральная уборка кабинета технологии. Подбор моющих средств для уборки помещения.

### **Тема 5. Экология жилища**

#### **8 класс**

*Теоретические сведения.* Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Ознакомление с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде). Изучение конструкции водопроводных смесителей.

### **Раздел «Электротехника»**

#### **Тема. Бытовые электроприборы**

##### **5класс**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение принципа действия и правил эксплуатации бытового холодильника и микроволновой печи.

##### **7класс**

*Теоретические сведения.* Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Понятие о микроклимате. Современные технологии и технические средства создания микроклимата.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

#### 8 класс

*Теоретические сведения.* Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту.

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

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

Электронные приборы: телевизоры, 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*

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

### **Тема. Электротехнические устройства с элементами автоматики**

#### 8 класс

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

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

Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

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

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

#### *Лабораторно-практические и практические работы.*

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

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

#### **Тема. Свойства текстильных материалов**

#### 5 класс

*Теоретические сведения.* Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие

переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

#### 6 класс

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

#### 7 класс

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение вида тканей по сырьевому составу и изучение их свойств.

### **Тема. Конструирование швейных изделий**

#### 5класс

*Теоретические сведения.* Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек фартука, прямой юбки с кулиской на резинке. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

#### 6класс

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину.

#### 7класс

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.  
Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

### **Тема. Моделирование одежды**

#### 6класс

*Теоретические сведения.* Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

#### 7класс

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Моделирование юбки. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

### **Тема. «Швейная машина»**

#### 5класс

*Теоретические сведения.* Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками.

Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками. Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

#### 6класс

*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.

#### 7 класс

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

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

## **Тема. Технология изготовления швейных изделий**

### 5 класс

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

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

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

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).

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

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

Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива фартука, юбки, шорт. Обработка кулиски для мягкого пояса (в фартуке), резинки (в юбке). Профессии закройщик, портной.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных швов.

Проведение влажно – тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

### 6 класс

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

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

Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной – приметывание, временное ниточное закрепление стачных и вывернутых краёв – выметывание.

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

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

Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог – конструктор.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

Обработка плечевых и нижних срезов рукавов; горловины проектного изделия; боковых срезов и нижнего среза изделия.

Окончательная обработка изделия.

### 7класс

*Теоретические сведения.* Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем.

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

Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой.

Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытыми срезами и с открытым срезом.

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

Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

Обработка складок.

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

## **Тема. Художественные ремёсла**

### 5класс

*Теоретические сведения.* Отделка швейных изделий вышивкой. Материалы и оборудование для вышивки крестом. Подготовка ткани и ниток к вышивке. Технология вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование компьютера в вышивке крестом.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Создание схемы вышивки крестом. Выполнение образцов вышивки.

#### 6класс

*Теоретические сведения.* Материалы для вязания крючком. Правила подбора крючка в зависимости от вида изделия и толщины нити. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания, по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами.

Выполнение плотного и ажурного вязания по кругу.

#### 7класс

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками. Выполнение образца вышивки атласными лентами.

### **Раздел. Кулинария**

#### **Тема. Санитария и гигиена на кухне**

##### 5 класс

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

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

Профессия повар.

#### **Тема. Здоровое питание**

##### 5класс

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

#### **Тема. Бутерброды и горячие напитки**

##### 5 класс

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

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

*Практические работы.*

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

### **Тема. Блюда из овощей и фруктов**

#### 5 класс

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

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые виды нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов).

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

### **Тема. Блюда из яиц**

#### 5 класс

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

### **Тема. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку**

#### 5 класс

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Разработка меню завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

### **Тема. Блюда из круп и макаронных изделий**

#### 6 класс

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

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

Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий. подача готовых блюд.

*Лабораторно-практические работы.*

Исследование каш и макаронных изделий быстрого приготовления. Расчёт расхода круп и макаронных изделий.

### **Тема. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря**

#### 6 класс

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

Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы.

*Лабораторно-практические работы.*

Исследование пищевой фольги.

### **Тема. Блюда из мяса и птицы**

6класс

*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.

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

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

### **Тема. Первые блюда**

6класс

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

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

6класс

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

*Лабораторно-практические работы.*

Исследование состава обеда.

### **Тема. Блюда из молока и молочных продуктов**

7класс

*Теоретические сведения.* Значение молока в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Условия и сроки хранения молока, кисломолочных продуктов.

Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству готовых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Сравнительный анализ коровьего и козьего молока.

### **Тема. Мучные изделия**

7класс

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Исследование качества муки.

Анализ домашней выпечки.

### **Тема. Сладкие блюда**

### 7класс

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

### **Тема. Сервировка сладкого стола**

#### 7класс

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Составление букета из конфет и печенья.

### **Раздел «Семейная экономика»**

#### **Тема. Бюджет семьи**

##### 8 класс

*Теоретические сведения.* Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности.

Потребительская корзина одного человека и членов семьи.

Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи.

Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.

Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг.

Правила поведения при совершении покупки. Способы защиты прав потребителей

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

*Практические работы.*

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

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

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

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

#### **Тема. Сферы производства и разделение труда**

##### 8 класс

*Теоретические сведения.* Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия.

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

Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Ознакомление с деятельностью производственного предприятия.

Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

#### **Тема. Профессиональное образование и профессиональная карьера**

##### 8 класс

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

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

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

Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

Здоровье и выбор профессии.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

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

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

## **Раздел «Технологии творческой и опытно-конструкторской деятельности»**

### **Тема. Исследовательская и созидательная деятельность**

#### 5 класс

*Теоретические сведения.* Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический (основной) этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчет затрат на изготовление. Аналитический (заключительный) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

*Практические работы.*

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

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

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:* «Планирование кухни», «Моя комната», «Интерьер гостиной», «Фартук для кулинарных работ», «Наряд для завтрака на траве» и др.

#### 6 класс

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

*Практические работы.*

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

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

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

#### 7 класс

*Теоретические сведения.* Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе.

Составные части годового творческого проекта семиклассников.

*Практические работы.*

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

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

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

#### 8 класс

*Теоретические сведения.* Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей.\* Реализация проекта.\* Оценка проекта.\*

*Практические работы.*

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

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

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

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

### **Тематическое планирование**

#### **5 класс**

| <b>№ п/п</b>   | <b>Элементы содержания (тема урока)</b>   | <b>Кол - во часов</b> |
|--|---|-----------------------|
|  | Вводное занятие. Правила техники безопасности в кабинете «Домоводство»  | 2                     |
| <b>1. Технология домашнего хозяйства (4 часа)</b>              |   |                       |
| 1.1  | Понятие об интерьере. Основные варианты планировки кухни.   | 3                     |
| 1.2  | Оформление кухни.   | 1                     |
| <b>2. Создание изделий из текстильных материалов (33 часа)</b> |   |                       |
| 2.1  | Текстильные волокон. Знакомство с натуральными волокнами растительного происхождения.   | 2                     |
| 2.2  | Понятие о пряже и прядении, ткани и ткачестве. Выполнение из бумаги макета полотняного переплетения.  | 2                     |
| 2.3  | Определение нити основы, лицевой стороны. Свойства в х/б и льняных тканях. Технология обработки ткани. Т.Б. при ручных и влажно-тепловых работах. | 2                     |
| 2.4  | Ручные работы. Технология выполнения ручных стежков и строчек. Выполнение ручных стежков, строчек и швов с учетом правил безопасной работы.       | 2                     |
| 2.5  | Виды приводов швейной машины. Т.Б. при работе на швейной машине. Знакомство с бытовой швейной машиной.  | 2                     |

|  |  |           |
|--|--|-----------|
| 2.6  | Терминология, применяемая при выполнении машинных работ. Заправка верхней и нижней ниток в машину.<br>Заправка ниток в машину. | 2         |
| 2.7  | Виды машинных швов. Выполнение машинных швов.  | 4         |
| 2.8  | Одежда и требования к ней.   | 2         |
| 2.9  | Снятие мерок для построения чертежа фартука. Конструирование фартука.  | 2         |
| 2.10   | Моделирование фартука.   | 2         |
| 2.11   | Технология изготовления фартука. Раскрой фартука. Правила Т.Б. при работе с ножницами.   | 2         |
| 2.12   | Подготовка деталей к сметыванию. Обработка накладного кармана. Его соединение с нижней частью фартука.                         | 3         |
| 2.13   | Обработка нижнего и боковых срезов нижней части фартука швом в подгибку с закрытым срезом.                                     | 2         |
| 2.14   | Обработка пояса. Обработка верхнего среза фартука. Окончательная обработка фартука.  | 2         |
| 2.15   | Уход за одеждой и обувью. Расшифровка символов на ярлыке одежды из х/б и льняных тканей.                                       | 2         |
| <b>3. Кулинария (12 часов)</b>   |  |           |
| 3.1  | Санитария и гигиена на кухне. Правила ТБ при кулинарных работах.   | 2         |
| 3.2  | Физиология питания. Микроэлементы в продуктах.   | 2         |
| 3.3  | Бутерброды. Горячие напитки.   | 2         |
| 3.4  | Технология приготовления блюд из овощей и фруктов.   | 2         |
| 3.5  | Технология приготовления блюд из яиц.  | 2         |
| 3.6  | Культура поведения за столом.  | 2         |
| <b>4. Технология творческой и опытнической деятельности (12 часов)</b> |  |           |
| 4.1  | Этапы выполнения проекта. Выбор и обоснование темы.  | 2         |
| 4.2  | Работа с пояснительной запиской.   | 2         |
| 4.3  | Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего.  | 1         |
| 4.4  | Разработка конструкции изделия.  | 1         |
| 4.5  | Технология изготовления изделия.   | 2         |
| 4.6  | Экологическое обоснование. Экономические расчеты. Затраты на материалы.  | 1         |
| 4.7  | Испытание изделия. Анализ проектного изделия.  | 1         |
| 4.5  | Презентация изделия. Защита проекта.   | 2         |
|  | <b>ИТОГО</b>   | <b>64</b> |

#### 6 класс

| № п/п   | Элементы содержания (тема урока)                                    | Кол - во часов |
|---|---|----------------|
| <b>1. Технология домашнего хозяйства (6 часов)</b>              |   |                |
| 1.1   | Вводное занятие. Инструктаж по ТБ. Планировка жилого дома.          | 2              |
| 1.2   | Интерьер жилого дома. Комнатные растения в интерьере.               | 2              |
| 1.3   | Разновидности комнатных растений.<br>Пересадка комнатных растений». | 2              |
| <b>2. Создание изделия из текстильных материалов (36 часов)</b> |   |                |
| 2.1   | Текстильные материалы из химических волокон.                        | 2              |
| 2.2   | Работа на швейной машине. Уход за швейной машине.                   | 2              |
| 2.3   | Машинная игла. Установка. Дефекты машинных строчек.                 | 2              |
| 2.4   | Конструирование плечевой одежды. Снятие мерок.                      | 2              |

|  |  |           |
|--|--|-----------|
| 2.5  | Построение чертежа основы плечевого изделия.   | 2         |
| 2.6  | Моделирование плечевой одежды. Моделирование и подготовка выкроек к раскрою.   | 2         |
| 2.7  | Правила подготовки ткани к раскрою и экономная раскладка. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой.                                 | 2         |
| 2.8  | Подготовка деталей кроя к обработке.   | 2         |
| 2.9  | Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя   | 2         |
| 2.10   | Проведение примерки, выявление и устранение дефектов.  | 2         |
| 2.11   | Стачивание деталей кроя. Обработка боковых срезов.   | 2         |
| 2.12   | Способы обработки горловины и пройм. Обработка срезов горловины и пройм изделия.   | 2         |
| 2.13   | Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия.  | 2         |
| 2.14   | Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль качества и оценка изделия.   | 2         |
| 2.15   | «Художественные ремёсла». Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Материалы и инструменты для вязания крючком. | 2         |
| 2.16   | Основные виды петель для вязания крючком. Вязание полотна.   | 3         |
| 2.17   | Вязание по кругу.  | 3         |
| <b>3. Кулинария (10 часов)</b>   |  |           |
| 3.1  | «Блюда из круп и макаронных изделий»   | 2         |
| 3.2  | «Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря»  | 2         |
| 3.3  | «Блюда из мяса и птицы»  | 2         |
| 3.4  | «Первые блюда»   | 2         |
| 3.5  | «Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола»   | 2         |
| <b>4. Технология творческой и опытнической деятельности (12 часов)</b> |  |           |
| 4.1  | Организационно-подготовительный этап проекта.<br>Эскизная работа изделия.  | 2         |
| 4.2  | Творческая проектная работа<br>Разработка чертежей, технологической карты.   | 4         |
| 4.3  | Технологический этап выполнения проекта.<br>Заключительный этап проекта.   | 4         |
| 4.4  | Защита проекта.  | 2         |
|  | <b>ИТОГО</b>   | <b>64</b> |

### 7 класс

| № п/п   | Элементы содержания (тема урока)  | Кол - во часов |
|---|---|----------------|
| <b>1. Технология домашнего хозяйства (6 часов)</b>              |   |                |
| 1.1   | Вводное занятие. Инструктаж по ТБ.<br>Освещение жилого помещения.                 | 2              |
| 1.2   | Предметы искусства и коллекции в интерьере.                                       | 2              |
| 1.3   | Гигиена жилища  | 1              |
| 1.4   | Бытовые электроприборы.   | 1              |
| <b>2. Создание изделия из текстильных материалов (38 часов)</b> |   |                |
| 2.1   | Свойства текстильных материалов   | 2              |
| 2.2   | Конструирование швейных изделий.<br>Снятие мерок для изготовления поясной одежды. | 2              |
| 2.3   | Конструирование швейных изделий.  | 2              |
| 2.4   | Моделирование швейных изделий   | 2              |
| 2.5   | Швейная машина.   | 2              |
| 2.6   | Технология изготовления швейных изделий.  | 2              |

|  |  |           |
|--|--|-----------|
| 2.7  | Правила подготовки ткани к раскрою и экономная раскладка. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой.                             | 2         |
| 2.8  | Подготовка деталей кроя к обработке.   | 2         |
| 2.9  | Обработка деталей кроя. Скальвание и сметывание деталей кроя.  | 2         |
| 2.10   | Проведение примерки, выявление и устранение дефектов.  | 2         |
| 2.11   | Обработка боковых и средних срезов с застежкой-молнией   | 2         |
| 2.12   | Способы обработки верхнего среза юбки. Обработка верхнего среза прямым притачным поясом.                                       | 2         |
| 2.13   | Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия.  | 1         |
| 2.14   | Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль качества и оценка изделия.   | 1         |
| 2.15   | «Художественные ремёсла». Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вышивания. Материалы и инструменты для вышивания. | 2         |
| 2.16   | Вышивание. Ручные стежки и швы на их основе.   | 2         |
| 2.17   | Техника вышивания гладью. Виды глади.  | 4         |
| 2.18   | Вышивание лентами.   | 4         |
| <b>3. Кулинария (10 часов)</b>   |  |           |
| 3.1  | Блюда из молока и молочных продуктов   | 2         |
| 3.2  | Мучные изделия   | 2         |
| 3.3  | Виды теста и выпечки.  | 2         |
| 3.4  | Сладкие блюда.   | 2         |
| 3.5  | Праздничный этикет.  | 2         |
| <b>4. Технология творческой и опытнической деятельности (10 часов)</b> |  |           |
| 4.1  | Организационно-подготовительный этап проекта.<br>Эскизная работа изделия.  | 2         |
| 4.2  | Творческая проектная работа<br>Разработка чертежей, технологической карты.   | 2         |
| 4.3  | Технологический этап выполнения проекта.<br>Заключительный этап проекта.   | 4         |
| 4.4  | Защита проекта. Презентация проекта.   | 2         |
|  | <b>ИТОГО</b>   | <b>64</b> |

### 8 класс

| № п/п  | Элементы содержания (тема урока)  | Кол - во часов |
|--|---|----------------|
| <b>1. Творческая проектная деятельность (вводная часть) – 2 часа</b> |   |                |
| 1.1  | Вводный инструктаж по охране труда.                                       | 1              |
| 1.2  | Проектная деятельность в 8 классе.  | 1              |
| <b>2. Технологии домашнего хозяйства – 2 часа</b>                    |   |                |
| 2.1  | Экология жилища   | 2              |
| <b>3. Электротехника – 4 часа</b>                                    |   |                |
| 3.1  | Применение электрической энергии в быту.<br>Электрические бытовые приборы | 2              |
| 3.2  | Бытовые электротехнические приборы с элементами автоматики                | 2              |
| <b>4. Семейная экономика – 10 часов</b>                              |   |                |
| 4.1  | Источники семейных доходов и бюджет семьи.                                | 2              |
| 4.2  | Технология построения семейного бюджета.                                  | 2              |
| 4.3  | Технология совершения покупок.  | 2              |
| 4.4  | Технология ведения бизнеса.   | 2              |
| 4.5  | Права потребителей  | 2              |

| <b>5. Современное производство и профессиональное самоопределение – 6 часов</b> |   |           |
|---|---|-----------|
| 5.1   | Сферы и отрасли современного производства. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника. | 2         |
| 5.2   | Профессия в жизни человека.   | 2         |
| 5.3   | Информация о профессиях   | 2         |
| <b>6. Творческая проектная деятельность (завершение) – 10 часов</b>             |   |           |
| 6.1   | Поисковый (подготовительный) этап выполнения проекта.   | 2         |
| 6.2   | Создание эскиза проектного изделия  | 2         |
| 6.3   | Составление технологической карты. Изготовление изделия   | 2         |
| 6.4   | Аналитический этап выполнения проекта.  | 2         |
| 6.5   | Защита проектов   | 2         |
|   | <b>Итого</b>  | <b>34</b> |