

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
Самарской области основная общеобразовательная школа с. Высокое
муниципального района Пестравский Самарской области

ПРОВЕРЕНО

зам.директора по УВР
ГБОУ ООШ с. Высокое
_____/ Мозжелова И.А.
« 30 » 08 2023 г

УТВЕРЖДАЮ

и.о.директора ГБОУ ООШ с. Высокое
_____/ / Мозжелова И.А.
Приказ № 59-од от
« 30 » 08 2023 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного предмета «ТЕХНОЛОГИЯ» (базовый уровень)

для обучающихся 5-8 классов

2023-2024 учебный год

**реализуется с использованием оборудования Центра образования
естественнонаучной и технологической направленностей «Точка Роста»**

Рассмотрена на заседании МО

Протокол № 1 от 28.08. 2023 г.

Председатель МО _____ Косыгина Н.С.

Пояснительная записка.

Рабочая программа по технологии для обучающихся 5-8 классов составлена на основе Требований к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования, представленных в Федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования, с учётом распределённых по классам проверяемых требований к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования и элементов содержания, представленных в Универсальном кодификаторе по химии, а также на основе Примерной программы воспитания обучающихся при получении основного общего образования и с учётом Концепции преподавания учебного предмета «Технология» в образовательных организациях Российской Федерации, реализующих основные общеобразовательные программы (утв. Решением Коллегии Минпросвещения России, протокол от 03.12.2019 N ПК-4вн), на основе Методических рекомендаций ФГАОУ ДПО «Академия Минпросвещения России» по реализации образовательной программы естественнонаучной и технологической направленностей по технологии на базе центра «Точка роста»

Рабочая программа ориентирована на реализацию в центре образования естественнонаучной и технологической направленностей «Точка роста», созданного на базе ГБОУ ООШ с.Высокое с целью развития у обучающихся естественнонаучной, математической, информационной грамотности, формирования критического и креативного мышления, совершенствования навыков естественнонаучной и технологической направленности, а также для практической отработки учебного материала по учебным предметам «Физика», «Химия», «Биология», «Технология».

Использование оборудования центров «Точка роста» позволяет организовывать и проводить учебные занятия с учётом указанных требований, с активным включением проектной деятельности обучающихся в процесс освоения предмета «Технология», что отражено в содержании примерной рабочей программы.

В сценариях учебных занятий указаны виды исследовательской работы в малых группах с акцентом на сотрудничество и совместную деятельность обучающихся, примеры индивидуальной творческой работы с упором на рефлексию и формулировку собственных суждений и выводов. Важными результатами освоения программы являются навыки самостоятельного производства учебных продуктов на оборудовании центра «Точка роста».

Материально-техническое и информационно-техническое обеспечение программы:

№ п/п	Наименование
-------	--------------

1.	МФУ (Принтер, Сканер. Копир)
2.	ПК
3.	Мультимедийный проектор
4.	Образовательный набор по механике, мехатронике и робототехнике
5.	Образовательный набор для изучения многокомпонентных робототехнических систем и манипуляционных роботов

I. Планируемые результаты освоения учебного предмета

Личностные результаты.

- 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 научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- развитие 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 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;

- гражданская идентичность (знание о своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности).

Метапредметные результаты.

— 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 точности 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.

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;

— владение 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 познавательной-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.

2. Содержание учебного предмета.

5 класс

№ п/п	Название раздела	Кол-во часов	Содержание учебного раздела. Основные изучаемые вопросы.	Практические и лабораторные работы, творческие и проектные работы, экскурсии и др.
1.	Оформление интерьера. Электротехника. Исследовательская и созидательная деятельность	6 ч	<p>Запуск первого творческого проекта. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические). Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Декоративное оформление кухни. Современные стили в оформлении кухни.</p> <p>Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.</p> <p>Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта.</p>	<p>Практическая работа «Планировка кухни»</p> <p>Практическая работа «Изучение потребности в бытовых приборах на кухне».</p> <p>Проект «Планирование кухни-столовой»</p>
2.	Кулинария	16 ч	<p>Запуск второго творческого проекта. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приемы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком. Пищевые (питательные) вещества.</p>	<p>Практическая работа «Составление индивидуального режима питания и дневного рациона».</p> <p>Практическая работа «Приготовление и оформление бутербродов».</p> <p>Практическая работа «Приготовление каши из круп».</p> <p>Практическая работа «Приготовление и оформление салатов из сырых и вареных овощей».</p> <p>Практическая работа «Приготовление блюд из яиц».</p> <p>Практическая работа «Разработка меню</p>

		<p>Значение белков, жиров , углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.</p> <p>Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Виды горячих напитков. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Технология приготовления, подача кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.</p> <p>Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Посуда для приготовления я блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.</p> <p>Пищевая ценность овощей и фруктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Способы нарезки овощей и фруктов. Инструменты и приспособления для нарезки. Технология приготовления салатов из сырых овощей и фруктов. Украшение</p>	<p>завтрака»</p> <p>Проект «Приготовление воскресного завтрака для своей семьи».</p>
--	--	---	--

			<p>готовых блюд.</p> <p>Значение и виды тепловой обработки продуктов.</p> <p>Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегрета из вареных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов.</p> <p>Требования к качеству и оформлению готовых блюд.</p> <p>Значение яиц в питании человека.</p> <p>Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц.</p> <p>Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания яиц. Способы варки яиц. Подача вареных яиц. Жарение яиц. Подача готовых блюд.</p> <p>Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.</p> <p>Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию.</p> <p>Расчет затрат на изготовление проектного изделия.</p>	
3.	Создание изделий из текстильных материалов	28 ч	<p>Запуск третьего творческого проекта .Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения.</p> <p>Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная стороны ткани.</p> <p>Общие свойства текстильных материалов. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения.</p> <p>Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия.</p> <p>Конструктивные линии фигуры.</p> <p>Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой</p>	<p>Практическая работа «Определение направления долевой и уточной нити в ткани».</p> <p>Практическая работа «Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани».</p> <p>Практическая работа «Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия».</p> <p>Практическая работа «Подготовка выкройки к раскрою».</p> <p>Практическая работа «Упражнения в шитье на машине, не заправленной нитками».</p>

			<p>выкройки. Правила безопасной работы с ножницами. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учетом направления долевой нити. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учетом припусков на швы. Правила безопасной работы с портновскими булавками. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя. Основные операции при ручных работах. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка машины к работе. Приемы работы на швейной машине. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов. Основные операции при обработке изделия. Требования к выполнению машинных работ. Оборудование для В-ТО. Правила выполнения В-ТО. Основные операции В-ТО. Классификация машинных швов. Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива фартука. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс. Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта.</p>	<p>Практическая работа «Заправка швейной машины. Упражнения в шитье на машине, заправленной нитками» Практическая работа «Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка». Практическая работа «Ракрой швейного изделия» Практическая работа «Изготовление образцов ручных швов» Практическая работа «Изготовление образцов машинных швов» Практическая работа «Проведение влажно-тепловых работ» Практическая работа «Обработка проектного изделия по индивидуальному плану». Проект "Наряд для завтрака"</p>
4.	Художественные ремесла	18 ч	<p>Запуск четвертого творческого проекта. Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-</p>	<p>Экскурсия в краеведческий музей Практическая работа «Создание</p>

		<p>прикладного искусства России. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Приемы украшений праздничной одежды в старину. Понятие «композиция». Правила, приемы и средства композиции. Симметрия и асимметрия. Понятие «орнамент». Цветовое сочетание в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Гармонические цветовые композиции. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутков. Возможности лоскутной практики, ее связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитье по шаблонам. Обработка срезов лоскутного изделия. Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта. Оформление портфолио. Подготовка электронной презентации. Защита проекта.</p>	<p>композиции» Практическая работа "Изготовление образцов лоскутного шитья «полоса» Практическая работа «Изготовление образцов лоскутного шитья «изба» Практическая работа Выполнение проектного изделия по индивидуальному плану» Проект «Лоскутное изделие для кухни-столовой» Защита проекта.</p>
--	--	--	--

6 класс.

№ п/п	Название раздела	Кол-во часов	Содержание учебного раздела. Основные изучаемые вопросы.	Практические и лабораторные работы, творческие и проектные работы, экскурсии и др.
1.	Технологии домашнего хозяйства	6 ч	<p>Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приема пищи, отдыха и общения членов семьи, приема гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны.</p>	<p>Практическая работа «Перевалка (пересадка) комнатных растений» Творческий проект «Роль комнатных растений в интерьере».</p>

			<p>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.</p> <p>Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создание композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приемы их размещения в интерьере: одиночные растения, композиции из горшечных растений, комнатный садик, террариум. Требования растений к окружающим условиям. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, декоративноцветущие комнатные, декоративноцветущие горшечные, кактусы и суккуленты. Технологии выращивания комнатных растений. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Профессия садовник.</p>	
2.	Создание изделий из текстильных материалов	28 ч	<p>Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроенным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроенным рукавом. Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застежкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приемы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою.</p>	<p>Лабораторно-практическая работа «Изучение свойств текстильных материалов их химических волокон». Практическая работа «Снятие мерок» Практическая работа «Построение чертежа швейного изделия с цельнокроенным рукавом в масштабе 1:4» Практическая работа «Построение чертежа швейного изделия с цельнокроенным рукавом в натуральную</p>

			<p>Профессия художник по костюму. Устройство машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, ее поломкой, Замена машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обметывание петель и пришивание пуговиц с помощью швейной машины. Технология изготовления плечевого изделия с цельнокроенным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Правила безопасной работы иголками и булавками. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Классификация машинных швов. Подготовка и проведение примерки плечевого изделия. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроенным рукавом. Технология обработки среднего шва с застежкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой. Окончательная обработка изделия. Профессия технолог-конструктор.</p>	<p>величину». Практическая работа «Моделирование выкройки проектного изделия». Практическая работа «Подготовка выкройки к раскрою» Лабораторно-практическая работа «Устранение дефектов машинной строчки» Практическая работа «Применение приспособлений к швейной машине». «Выполнение прорезных петель» Проект «Дефекты машинной строчки». Практическая работа «Раскрой швейного изделия». «Дублирование деталей клеевой прокладкой». «Изготовление образцов ручных и машинных швов». «Обработка мелких деталей проектного изделия» «Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки». «Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов, горловины и застежки проектного изделия»</p>
3.	Кулинария	16 ч	<p>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</p>	<p>Практическая работа «Приготовление блюд из рыбы» Практическая работа «Приготовление блюд из мяса.» «Приготовление</p>

		<p>доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание соленой 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. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам. 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. Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, овощных супов. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.</p>	<p>блюда из птицы» «Приготовление заправочного супа» «Составление меню обеда» «Определение калорийности блюд» Творческий проект «Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду».</p>
--	--	--	--

			<p>Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.</p>	
4.	Художественные ремесла	20 ч	<p>Краткие сведения из истории старинного рукоделия- вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчет количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. 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. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые, изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.</p>	<p>Практическая работа «Вязание крючком рядами» «Выполнение плотного вязания по кругу» «Выполнение образца вязки лицевыми петлями» «Выполнение образца вязки изнаночными петлями».</p>

7 класс.

№ п/п	Название раздела.	Кол-во часов	Содержание учебного раздела. Основные изучаемые вопросы.	Практические и лабораторные работы, творческие и проектные работы, экскурсии и др.
1	Интерьер жилого дома.	8 ч.	<p>Освещение жилого дома; основные типы ламп; типы и виды светильников; системы управления светом. Систематизация, принципы</p>	<p>Творческий проект «Умный дом» Этапы проектирования, цель и задачи проектной</p>

			<p>размещения картин и коллекций в интерьере.</p> <p>Гигиена жилища: виды и последовательность уборки помещений, средства для уборки.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к уборке помещений.</p> <p>Современные бытовые приборы для уборки помещений; современные технологии и технические средства для создания микроклимата, их виды, назначение.</p> <p>Творческий проект «Умный дом»</p>	<p>деятельности.</p> <p><i>Практические работы</i></p> <p>Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».</p> <p>Составление плана генеральной уборки своей комнаты.</p> <p>Выполнение проекта «Умный лом» в форме эскиза или презентации.</p> <p>Подготовка к защите и защита проекта.</p>
2	Кулинария.	14 ч.	<p>Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2 ч)</p> <p>Пищевая ценность молока. Значение молока, молочный и кисломолочных продуктов в питании человека. Блюда из молока, мелочных и кисломолочных продуктов. Виды тепловой обработки молока. Определение качества молока и молочных продуктов. Технологов приготовления молочных супов и каш. Технология приготовления блюд из творога; сырников, вареников. запеканки.</p> <p>Изделия из теста (6 ч)</p> <p>Изделия из жидкого теста (блины, блинчики, оладьи. блинный пирог). Виды разрыхлителей. Технология приготовления изделий из жидкого теста.</p> <p>Виды теста и выпечки. Качество продуктов для выпечки, их функция в составе теста. Виды ароматизаторов теста.</p> <p>Оборудование, инструменты и приспособления, необходимые для приготовления различных видов теста.</p> <p>Технология приготовления изделий из пресного слоеного (готового или скороспелого) теста. Виды изделий из слоеного теста.</p> <p>Технология приготовления изделий из песочного теста. Виды изделий из песочного теста.</p> <p>Способы формования печенья из</p>	<p><i>Практическая работа</i></p> <p>Приготовление молочного супа, молочных каш» или блюда из творога.</p> <p><i>Практические работы</i></p> <p>Приготовление изделий из жидкого теста. Приготовление изделий из слоеного и песочного теста.</p> <p><i>Практическая работа</i></p> <p>Приготовление сладких блюд и напитков.</p>

			<p>песочного теста.</p> <p>Технология приготовления сладостей, десертов, напитков (2 ч)</p> <p>Сладкие блюда в питании человека. Виды десертов. Сахар и его виды, заменители сахара, пищевая ценность.</p> <p>Технология приготовления цукатов.</p> <p>Десерты из шоколада и какао-порошка, технология приготовления «Шоколадных трюфелей».</p> <p>Различные сладкие блюда (безе, суфле, желе, мусс, самбук), технология их приготовления, подача готовых блюд. Продукты и желирующие вещества, используемые для приготовления сладких блюд.</p> <p>Сладкие напитки. Технология приготовления компота, морса, киселя.</p> <p>Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет (2 ч)</p> <p>Составление меню сладкого стола. Правила подачи десерта. Эстетическое оформление стола. Правила использования столовых приборов при подаче десерта, торта, мороженого, фруктов.</p> <p>Правила этикета на торжественном приеме: приглашение, поведение за столом.</p>	<p><i>Практическая работа</i></p> <p>Разработка приглашения на торжество в редакторе Microsoft Word.</p>
3	Создание изделий из текстильных материалов.	28 ч.	<p>Элементы материаловедения (2 ч)</p> <p>Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства. Технология производства шерстяных и шелковых тканей. Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. Определение вида тканей по сырьевому составу.</p> <p>Ассортимент шерстяных и шелковых тканей.</p> <p>Конструирование поясной одежды (6 ч)</p> <p>Виды поясной одежды. Юбка в народном костюме. Виды тканей, используемых для пошива юбок. Конструкции юбки (прямая, клинневая, коническая). Мерки,</p>	<p><i>Практическая работа</i></p> <p>Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.</p> <p><i>Практические работы</i></p> <p>Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование юбки в соответствии с</p>

		<p>необходимые для построения основы чертежа прямой юбки. Правила снятия мерок для построения чертежа юбки. Правила построения основы чертежа прямой юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину (по своим меркам).</p> <p>Способы моделирования прямой юбки. Выбор модели с учетом особенностей фигуры. Моделирование юбки расширением к низу, со складками (односторонние складки, двусторонние (встречные) складки).</p> <p>Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод или Интернета. Определение индивидуального размера (российский и европейский размерный ряд). Чтение чертежа и перенос контура чертежа на кальку.</p> <p>Швейные ручные работы (2 ч) Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иглками, булавками, ножницами. Терминология ручных работ. Подшивание: прямыми, косыми, крестообразными стежками.</p> <p>Технология машинных работ (2 ч) Приспособления к швейной машине: лапки для пришивания пуговиц, потайной застежки-молнии, для потайного подшивания, лапка для обметывания петель. Приемы обработки среза изделия косой бейкой. Виды окантовочного шва: с закрытыми срезами, с открытым срезом. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине.</p> <p>Творческий проект «Праздничный наряд» (16 ч) Проектирование праздничного наряда: выбор лучшей идеи (модели юбки) и обоснование. Организация рабочего места для работ. Последовательность и приемы раскроя поясного</p>	<p>выбранным фасоном. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод и подготовка ее к раскрою.</p> <p><i>Практическая работа</i> Изготовление образцов ручных швов.</p> <p><i>Практическая работа</i> Изготовление образцов машинных швов.</p> <p><i>Практические работы</i> Подготовка ткани к раскрою и раскрой проектного изделия. Обработка среднего (бокового) шва юбки с застежкой-молнией. Обработка складок, вытачек. Примерка изделия и устранение дефектов. Обработка верхнего среза прямым притачным поясом. Обработка нижнего среза юбки (потайными стежками). Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль, оценка и самооценка качества готового изделия. Защита проекта.</p>
--	--	--	---

			<p>швейного изделия. Подготовка ткани и выкройки к раскрою. Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой изделия: правила раскладки выкроек на ткани, раскладка выкроек на ворсовой ткани, на ткани в клетку, в полоску, обмеловка, контрольные надсечки.</p> <p>Обработка деталей кроя. Дублирование деталей с использованием флизелина, дублерина, клеевой прокладки.</p> <p>Сборка поясного швейного изделия. Технология обработки вытачек, складок. Технология притачивания застежки-молнии. Технология обработки боковых срезов, пояса, нижнего среза юбки.</p> <p>Влажно-тепловая обработка швейного изделия. Подготовка доклада к защите проекта.</p>	
4	Художественные ремесла.	20 ч.	<p>Ручная роспись тканей (4 ч) Виды росписи по ткани. Художественные особенности различных техник росписи по ткани. Материалы, инструменты, приспособления. Красители анилиновые и на основе растительного сырья. Приемы росписи по ткани. Закрепление рисунка на ткани. Технология росписи по ткани «холодный батик».</p> <p>Ручные стежки и швы на их основе. Вышивка (8 ч) Вышивка как один из древнейших видов декоративно-прикладного искусства в России. Вышивка в народном костюме. Применение вышивки в современном костюме, интерьере. Организация рабочего места для ручного шитья. Виды вышивки. Материалы и оборудование для вышивки. Виды <i>ручных</i> стежков (прямые, петлеобразные, петельные, косые, крестообразные). Виды счетных швов (крест, гобеленовый, болгарский крест, хардангер). Виды вышивки по <i>свободному</i> контуру (гладьевые швы). Вышивка лентами: материалы,</p>	<p><i>Практические работы</i> Выполнение образца росписи по ткани в технике холодного батика.</p> <p><i>Практические работы</i> Выполнение образцов швов. Выполнение образца вышивки швом крест. Выполнение обратной вышивки гладью. Выполнение образца вышивки лентами.</p> <p><i>Практические работы</i> Выполнение проекта «Подарок своими руками». Защита проекта.</p>

			<p>инструменты, приспособления, Приемы вышивки лентами.</p> <p>Творческий проект «Подарок своими руками» (8 ч)</p> <p><i>Основные теоретические сведения</i></p> <p>Исследование проблемы, определение цели и задач проекта</p> <p>Выбор техники выполнения проекта. Обоснование проекта. Разработка технологической карты, расчет затрат на изготовление изделия.</p> <p>Подготовка к защите проекта, оценка и самооценка.</p>	
--	--	--	--	--

8 класс

№ п/п	Название раздела	Количество часов	Содержание учебного раздела Основные изучаемые вопросы	Практические и лабораторные работы, творческие проекты, экскурсии и др.
1.	«Технологии домашнего хозяйства»-	4 ч.	<p>Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Понятие об экологии жилища.</p> <p>Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища.</p> <p>Система канализации в доме. Работа счетчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Экологические проблемы, связанные с утилизацией сточных вод.</p>	<p>Самостоятельная работа «Различные способы уменьшения потерь тепла зимой и нагрева жилища летом» или «Предложите новый способ обогрева домов».</p> <p>Презентация «Система безопасности жилища»</p> <p>Сообщение «Современные системы фильтрации воды»</p> <p>Самостоятельная работа «Способы экономии воды в быту»</p>
2.	«Электротехника»	12 ч.	<p>Электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.</p> <p>Электрическая и индукционная плиты на</p>	<p>Презентация «Новые ручные электроинструменты, появившиеся на рынке в последнее время»</p> <p>Сообщение</p>

			<p>кухне. Принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электроэнергии в быту. Назначение, устройство, правила эксплуатации отопительных электроприборов. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств. Способы защиты приборов от скачков напряжения. Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ; приемы монтажа. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ. Схема квартирной электропроводки. Работа счетчика электрической энергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека.</p>	<p>«Электрическая и индукционная плиты на кухне» Самост.раб. «Пути экономии электроэнергии в быту» Лабораторно-практ. работа «Поиск вариантов усовершенствования бытовых приборов» Презентация «Способы защиты приборов от скачков напряжения» Сообщение «Типы электростанций» Практ. работа «Изучение домашнего электросчетчика в работе» Экскурсия в Горсеть «Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ» Отчет об экскурсии Презентация «Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах»</p>
3.	«Семейная экономика»	6 ч.	<p>Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав</p>	<p>Лабораторно-практическая работа «Затраты на приобретение необходимых для учащегося 8 класса вещей» Лабораторно-практическая работа «Расходы вашей семьи за месяц, год». Самостоятельная</p>

			потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.	работа «Разработать проект снижения затрат на оплату коммунальных услуг» Практическая работа «Разработка этикетки на предполагаемый товар» Лабораторно-практическая работа «Учет потребления продуктов питания» Практическая работа «Бизнес-идея»
4.	«Современное производство и профессиональное самоопределение»	4 ч.	Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Здоровье и выбор профессии.	Экскурсия в районный центр занятости «Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе» Лабораторно-практическая работа «Выбор профессии» Самостоятельная работа «Составление профессиограммы» Лабораторно-практическая работа «Определение уровня самооценки»
5.	«Технологии творческой и опытнической деятельности»	8 ч.	Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта.	Лабораторно-практическая работа «Составление банка идей» Разработка творческого проекта. Защита проекта.

3. Тематическое планирование.

Раздел	5 класс /	6 класс /	7 класс /	8 класс /	9 класс /
					КОЛ-ВО

	КОЛ-ВО ЧАСОВ	КОЛ-ВО ЧАСОВ	КОЛ-ВО ЧАСОВ	КОЛ-ВО ЧАСОВ	ЧАСОВ
Современные технологии и перспективы их развития.	6	-	-	-	-
Конструирование и моделирование.	6	-	-	-	-
Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений.	-	4	-	-	-
Технологии в сфере быта.	-	4	-	-	-
Технологическая система.	-	10	-	-	-
Материальные технологии.	26	24	28	12	-
Технологии получения современных материалов.	-	-	4	-	-
Современные информационные технологии.	-	-	4	-	-
Технологии в транспорте.	-	-	6	-	-
Автоматизация производства.	-	-	4	-	-
Технологии в энергетике.	-	-	-	6	-
Социальные технологии.	-	-	-	-	6
Медицинские технологии.	-	-	-	-	4
Технологии в области электроники.	-	-	-	-	6
Закономерности технологического развития цивилизации.	-	-	-	-	6
Профессиональное самоопределение.	-	-	-	-	6
Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов.	12	10	8	6	-
Технологии растениеводства и животноводства.	8	8	6	4	-
Исследовательская и созидательная деятельность (Творческий проект).	10	8	8	6	6
Всего	68	68	68	34	34

6 класс

Разделы и темы программы	Кол-во часов	Формы контроля					Использование оборудования «Точка роста»
		Контрольные работы	Лабораторные работы	Практические работы.	Лабораторно-практические работы.	Проекты	
Технологии домашнего хозяйства	3	1		3		«Растение в интерьере жилого дома»	ИКТ, презентация
Кулинария	14	1		7	2	«Приготовление воскресного семейного обеда»	ИКТ, презентация
Создание изделий из текстильных материалов	22	1		14	1	«Наряд для семейного обеда»	ИКТ, презентация
Художественные ремёсла	8	1		4		«Вяжем аксессуары крючком или спицами»	ИКТ, презентация
Технологии творческой и опытнической деятельности	21	5		8			Образовательный набор по робототехнике
Все го:	68						

7 класс

Разделы и темы программы	Кол-во часов	Формы контроля					Использование оборудования «Точка роста»
		Контрольные работы	Лабораторные работы	Практические работы.	Лабораторно-практические работы.	Проекты	
Технологии Домашнего хозяйства	4	1		2		«Умный дом», «Комплект светильников для моей комнаты»	Образовательный набор по механике, мехатронике и робототехнике
Электротехника	2			1			Образовательный

ка							набор по механике, мехатронике и робототехнике
Кулинария	10	1		6	2	«Праздничный сладкий стол»	ИКТ презентация
Создание изделий из текстильных материалов	16	1		13	1	«Праздничный наряд»	ИКТ презентация
Художественные ремёсла	16	1		5		«Подарок своими руками»	ИКТ презентация
Технологии творческой и опытнической деятельности	20	5		11			ИКТ Презентация Образовательный набор по механике, мехатронике и робототехнике
Всего:	68						

8 класс (2 часа в неделю, реализуется программа за 8 и 9 класс)

Разделы и темы программы	Кол-во часов	Формы контроля					Использование оборудования «Точка роста»
		Контрольные работы	Лабораторные работы	Практические работы.	Лабораторно-практические работы.	Проекты	
Технологии Домашнего хозяйства	8	2		2	4		ИКТ презентация
Электротехника	24			12	12	«Разработка плаката по электробезопасности»	Образовательный набор по механике, мехатронике и робототехнике ИКТ презентация
Семейная экономика	12	2		10		«Семейный бюджет»	ИКТ презентация
Технологии творческой и опытнической деятельности	16	2		14		«Подарок для дома»	Образовательный набор по робототехнике

Современное производство и профессиональное самоопределение	8	2		6		«Мой профессиональный выбор»	ИКТ презентация
Всего:	68						