

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 43 им. Г.К. Жукова» г. Курска

<p>«Согласовано»</p> <p>Руководитель МО учителей физической культуры, ОБЖ и технологии</p> <p> Чистякова Л. А.</p> <p>Протокол № <u>4</u></p> <p>от « <u>26</u> » <u>03</u> 2021г.</p>	<p>«Согласовано»</p> <p>Заместитель директора школы по УВР</p> <p> Паршукова М.Н.</p> <p>«<u>26</u>» <u>03</u> 2021г.</p> <p>«Рассмотрено»</p> <p>ШМС</p> <p> Орлова А.Н.</p> <p>Протокол № <u>4</u></p> <p>от «<u>26</u>» <u>03</u> 2021г.</p>	<p>«Принято»</p> <p>на заседании педагогического совета школы</p> <p>Протокол № <u>5</u></p> <p>от « <u>26</u> » <u>03</u> 2021г.</p> <p>Утверждено и введено по школе приказом директора</p> <p> Головастикова Л.В.</p> <p>Приказ № <u>57</u> от «<u>26</u>» <u>03</u> 2021г.</p> 
---	---	--

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**по учебному предмету**  
**«Технология»**  
**ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**  
**на 2021 – 2025 учебный год**

**СОСТАВИЛА:**  
учитель технологии  
высшей квалификационной  
категории  
**Ольшанская В.Г.**

Курск – 2021

## Планируемые результаты изучения предмета «Технология»

Обучение в основной школе является второй ступенью пропедевтического технологического образования. Одной из важнейших задач этой ступени является подготовка обучающихся к осознанному и ответственному выбору жизненного и профессионального пути. В результате обучающиеся должны научиться самостоятельно формулировать цели и определять пути их достижения, использовать приобретенный в школе опыт деятельности в реальной жизни, за рамками учебного процесса.

Общие результаты технологического образования состоят:

- в сформированности целостного представления о техносфере, которое основано на приобретенных школьниками соответствующих знаниях, умениях и способах деятельности;
- в приобретенном опыте разнообразной практической деятельности, познания и самообразования; созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- в формировании ценностных ориентаций в сфере созидательного труда и материального производства;
- в готовности к осуществлению осознанного выбора индивидуальной траектории последующего профессионального образования.

Изучение технологии призвано обеспечить:

- становление у школьников целостного представления о современном мире и роли техники и технологии в нем; умение объяснять объекты и процессы окружающей действительности — природной, социальной, культурной, технической среды, используя для этого технико-технологические знания;
- развитие личности обучающихся, их интеллектуальное и нравственное совершенствование, формирование у них толерантных отношений и экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности;
- формирование у молодых людей системы социальных ценностей: понимание ценности технологического образования, значимости прикладного знания для каждого человека, общественной потребности в развитии науки, техники и технологий, отношения к технологии как возможной области будущей практической деятельности;
- приобретение учащимися опыта созидательной и творческой деятельности, опыта познания и самообразования; навыков, составляющих основу ключевых компетентностей и имеющих универсальное значение для различных видов деятельности. Это навыки выявления противоречий и решения проблем, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, *базовых трудовых навыков ручного* и умственного труда; навыки измерений, навыки сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни.

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

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

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве

для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;

- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

**Метапредметными результатами** освоения выпускниками основной школы курса «Технология» являются:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;

- объективное оценивание вклада своей познавательно - трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

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

### **В познавательной сфере:**

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
  - владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

### **В трудовой сфере:**

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;
- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.
- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

### **В эстетической сфере;**

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

### В коммуникативной сфере:

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

### В физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

## **Содержание программы**

### **5класс**

#### **Раздел «Кулинария»**

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

*Теоретические сведения.* Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

#### **Тема. Физиология питания**

*Теоретические сведения.* Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. 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.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

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

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

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества.

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

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

*Теоретические сведения.* Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Дегустация блюд. Оценка качества.

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

*Теоретические сведения.* Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежемороженых продуктов.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.

Определение содержания нитратов в овощах.

Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Дегустация блюд. Оценка качества.

### **Тема. Блюда из яиц**

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

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

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

*Теоретические сведения.* Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака.

Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

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

### **Тема. Интерьер кухни, столовой**

*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). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

Проектирование кухни с помощью ПК.

## **Раздел «Электротехника»**

### **Тема 1. Бытовые электроприборы**

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



*Лабораторно-практические и практические работы.* Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

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

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

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

Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

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

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

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

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

### **Тема. Швейная машина**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками.

Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.

Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

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

*Теоретические сведения.* 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.

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: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок.

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).

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). Требования к выполнению машинных работ.

Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

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

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). Профессии закройщик, портной.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

### **Раздел «Художественные ремёсла»**

#### **Тема. Декоративно-прикладное искусство**

*Теоретические сведения.* Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села.

Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей).

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

### **Тема. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства**

*Теоретические сведения.* Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции.

Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции.

Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

### **Тема. Лоскутное шитьё**

*Теоретические сведения.* Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.

Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

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

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

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

*Теоретические сведения.* Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) 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 «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

# Содержание программы

## 6класс

### Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

#### Тема. Интерьер жилого дома

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

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.

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

#### Тема. Комнатные растения в интерьере

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

Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, декоративноцветущие комнатные, декоративноцветущие горшечные, кактусы и суккуленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения.

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 садовник.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Перевалка (пересадка) комнатных растений.

Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

### Раздел «Кулинария»

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

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

Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

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

### **Тема. Блюда из мяса**

*Теоретические сведения.* Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения 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.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.

Приготовление блюда из мяса.

### **Тема. Блюда из птицы**

*Теоретические сведения.* 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.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление блюда из птицы.

### **Тема. Заправочные супы**

*Теоретические сведения.* Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.

Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление заправочного супа.

### **Тема. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду**

*Теоретические сведения.* Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда.

Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

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

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

*Теоретические сведения.* Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

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

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

*Теоретические сведения.* Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. 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 (проектное изделие).

### **Тема. Моделирование швейных изделий**

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

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

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

### **Тема. Швейная машина**

*Теоретические сведения.* Устройство машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её 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. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины. Подготовка выкройки к раскрою.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Устранение дефектов машинной строчки.

Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы.

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

*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 с иглками и булавками.

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом.

Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков.

Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.

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

Классификация машинных швов: соединительные (стачной взаутюжку и стачной вразутюжку). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей.

Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застежкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструктор.

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

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия.

Окончательная обработка изделия.

## **Раздел «Художественные ремёсла»**

### **Тема. Вязание крючком**

*Теоретические сведения.* 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. Расчёт 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.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.

Выполнение плотного вязания по кругу.



## **Тема. Вязание спицами**

*Теоретические сведения.* Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

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

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

*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 «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:* «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Приготовление воскресного семейного обеда», «Наряд для семейного обеда», «Вяжем аксессуары крючком или спицами», «Любимая вязаная игрушка» и др.

## Содержание программы 7 класс

### Раздел «Технология ведения домашнего хозяйства» (8 часов)

#### **Тема: Вводное занятие (2 ч)**

*Основные теоретические сведения.* Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 7 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация теоретической и практической частей урока.

*Практические работы.* Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 7 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.

#### **Раздел «Технология ведения домашнего хозяйства». (4 ч.)**

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

*Основные теоретические сведения.* Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогеновые, 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.

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

Практические работы. Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Систематизация коллекции, книг.

#### **Тема: Гигиена жилища.**

*Основные теоретические сведения.* Значение в жизни человека соблюдения и поддержки 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-практическая работа. Подбор моющих средств для уборки помещения.

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

#### **Тема: Ручная роспись тканей.**

*Основные теоретические сведения.* Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани.

*Практическая работа.* Выполнение эскиза для росписи ткани в технике батик

**Тема: Вышивка как вид декоративно-прикладного творчества и ее применение.**

*Основные теоретические сведения.* Знакомство с различными видами вышивки народов нашей страны. Применение вышивки в народном и современном костюме.

Теплые и холодные цвета. Цветовой тон. Яркость и насыщенность цвета. Хроматические и ахроматические цвета.

Знакомство с различными инструментами и приспособлениями, применяемыми в вышивке. Правила работа с ножницами, иглами булавок. Правильная посадка во время работы. Приемы подготовки ткани к вышивке, заправка изделия в пяльцы, подбор игл и ниток.

Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

*Практическая работа.* Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов.

**Тема: Ручные стежки и швы на их основе.**

*Основные теоретические сведения.* Композиция, ритм, раппорт, орнамент. Определение места и размера узора на изделии. Способы увеличения, уменьшения и перевода рисунка на ткань. Подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, крестообразных и косых ручных стежков. Закрепление нити.

*Практическая работа.* Выполнение образцов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками.

**Тема: Вышивание счетными швами.**

*Основные теоретические сведения.* Материалы и оборудование для сетной вышивки. Подготовка к вышивке. Закрепление нити. Техника выполнения швом крест горизонтальными, вертикальными и диагональными рядами. Основные правила выполнения вышивки. Использование ПК в вышивке крестом.

Стирка и оформление готовой работы.

*Практическая работа.* Выполнение образца вышивки в технике крест.

**Тема: Вышивание по свободному контуру.**

*Основные теоретические сведения.* Вышивка по свободному контуру. Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Запяливание ткани. Материалы и оборудование для вышивки гладь. Правила безопасной работы. Правильность посадки вышивальщицы.

*Практическая работа.* Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо.

**Тема: Атласная и штриховая гладь.**

*Основные теоретические сведения.* Атласная и штриховая гладь. Материалы и оборудование для вышивки. Правила безопасной работы. Приемы подготовки ткани к вышивке. Техника вышивания атласной и штриховой гладью.

Правила ухода за готовым изделием.

*Практическая работа.*

Выполнение образцов вышивки атласной и штриховой гладью.

**Тема: Швы французский узелок и рококо.**

*Основные теоретические сведения.* Фактурная поверхность в вышивке. Создание объема. Технология выполнения швов французский узелок и рококо. Обработка вышитого изделия.

*Практическая работа.*

Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо.

**Тема: Вышивание атласными лентами.**

*Основные теоретические сведения.* Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Закрепление ленты в игле. Швы, используемые в вышивке лентами. Инструктаж по правилам безопасных приемов труда. Технология выполнения швов.

Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

*Практическая работа.*

Выполнение образца вышивки атласными лентами.

**Раздел: Создание изделий из текстильных материалов. (14 ч)**

Тема: Текстильные материалы из волокон животного происхождения.

*Основные теоретические сведения.* Классификация текстильных волокон 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-практическая работа. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

**Тема: Конструирование поясной одежды.** Снятие мерок.

*Основные теоретические сведения.* Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической, клиньевой и прямой юбок. Прибавки к меркам на свободу облегания.

Снятие мерок для изготовления поясной одежды.

*Практическая работа.* Снятие мерок и запись результатов измерений.

**Тема: Построение чертежа прямой юбки.**

*Основные теоретические сведения.* Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Системы конструирования одежды. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования.

Последовательность построения чертежей основы швейного изделия по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежа основы прямой юбки.

*Практическая работа.* Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.

**Тема: Моделирование прямой юбки.**

*Основные теоретические сведения.* Приемы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением к низу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журналов мод, с CD и из Интернета.

Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Форма, силуэт, стиль. Индивидуальный стиль в одежде.

*Практическая работа.* Моделирование юбки. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

**Тема: Раскрой поясной одежды и дублирование детали пояса.**

*Основные теоретические сведения.* Подготовка рабочего места, материалов, инструментов и приспособлений к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани.

Правила раскроя. Выкраивание бейки. Технологическая последовательность дублирование детали пояса.

*Практическая работа.* Раскрой проектного изделия.

**Тема: Технология ручных работ.**

*Основные теоретические сведения.* Терминология ручных работ. Основные операции при выполнении ручных работ: прикрепление подогнутого края потайными стежками – подшивание. Правила безопасной работы. Оборудование рабочего места.

*Практическая работа.* Изготовление образцов ручных швов (прямые потайные стежки, подшивание косыми стежками, подшивание крестообразными стежками).

**Тема: Технология машинных работ.**

*Основные теоретические сведения.* Инструктаж по правилам безопасных приемов труда. Универсальные и специальные швейные машины. Приспособления и их применение в швейной машине. Механические и автоматические устройства, варианты их конструктивного выполнения. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом.

*Практическая работа.* Изготовление образцов машинных швов (изготовление бейки из двух частей, окантовывание бейкой среза, подшивание потайным швом при помощи специальной лапки).

Раздел «Технология изготовления швейного изделия» 10 часов.

**Тема: Обработка среднего шва юбки с застежкой-молнией и разрезом.**

*Основные теоретические сведения.* Технология обработки среднего шва юбки с застежкой-молнией и разрезом. Сметывание среднего шва. Обработка среднего шва. Обработка разреза. Технология притачивания застежки-молнии.

Правила безопасной работы при выполнении ручных, машинных работ и влажно-тепловой обработки.

*Практическая работа.* Обработка среднего шва юбки с застежкой-молнией.

**Тема: Технология обработки складок и вытачек.**

*Основные теоретические сведения.* Технология обработки односторонней складки. Технология обработки встречной складки. Технология получения заутюженной складки. Технология обработки бантовой складки. Технология обработки вытачек. Правила безопасной работы при выполнении ручных, машинных работ и влажно-тепловой обработки.

*Практическая работа.* Обработка складок и вытачек.

**Тема: Подготовка и проведение примерки.**

*Основные теоретические сведения.* Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Заметывание вытачек. Сметывание боковых срезов. Заметывание подгиба низа. Проведение примерки. Устранение дефектов после примерки.

*Практическая работа.* Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

**Тема: Технология обработки юбки после примерки.**

*Основные теоретические сведения.* Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачки. Технология обработки боковых срезов. Технология обработки пояса. Выполнение прорезной петли. Пришивание пуговицы. Обработка нижнего среза.

*Практическая работа.* Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза. Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

**Тема: Окончательная обработка юбки.**

*Основные теоретические сведения.* Чистка изделия. Окончательная обработка изделия. Проведение влажно-тепловой обработки.

*Практическая работа.* Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

**Раздел: «Кулинария» (10 ч)**

**Тема. «Блюда из молока и кисломолочных продуктов»**

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

*Лабораторно-практическая работа.* Определение качества молока и молочных продуктов.

**Тема. Изделия из жидкого теста.**

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

Определение качества меда органолептическими и лабораторными методами.

*Лабораторно-практическая работа.* Определение качества меда.

**Тема. Виды теста и выпечки.**

*Основные теоретические сведения.* Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки.

Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для приготовления пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецепт и технология приготовления пресного слоеного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

*Лабораторно-практическая работа.* Создание банка рецептов блюд из различных видов теста.

**Тема. Сладости, десерты, напитки.**

*Основные теоретические сведения.* Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепт, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

*Практическая работа.* Приготовление сладких блюд и напитков.

**Тема: Сервировка сладкого стола.** Праздничный этикет.

*Основные теоретические сведения.* Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами.

Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.

*Практическая работа.* Разработка меню. Приготовление блюд для праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

**Раздел: «Творческая проектная деятельности» (10 ч)**

**Тема. Исследовательская и созидательная деятельность.**

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

*Практические работы.*

Творческий проект по разделу «Технология домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Художественные ремесла»

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»

Творческий проект по разделу «Кулинария»

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов.*

«Умный дом»

«Комплект светильников для моей комнаты»

«Праздничный сладкий стол»

«Сладкоежки»

«Праздничный наряд»

«Юбка-килт»

«Подарок своими руками»

«Атласные ленточки» и др.

Тема. Защита проекта

Основные теоретические сведения. Самооценка и внешняя экспертная оценка изделия. Разработка вариантов рекламы изделия. Оригинальная упаковка.

Презентация проект

8 класс

Содержание программы

Введение. Правила безопасной работы в кабинете технологии (1 час)

**Раздел «Технология домашнего хозяйства» (5 часов)**

**Тема: Экология жилища. 1 час.**

**Система безопасности жилища. 1 час.**

*Теоретические сведения.* Характеристика основных элементов систем водоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском 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.

Изучение конструкции водопроводных смесителей.

**Тема: Водоснабжение и канализация в доме 1 час**

*Теоретические сведения.* Схема горячего и холодного водоснабжения в доме.

Система канализации в доме.

Работа счетчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода

воды.

Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации.

Экологические проблемы, связанные с их утилизацией.

*Лабораторно-практические и практические работы:*

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

**Тема. Интерьер жилого дома 1 час**

**Применение текстиля в интерьере 1 час.**

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

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

*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.

**Раздел «Электротехника» (5 часов)**

**Тема . Бытовые электроприборы 1 час**

**Пути экономии электроэнергии 1 час**



*Теоретические сведения.* Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту. Бытовая электропроводка. Электроустановочные изделия. Электросветильники и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Подбор бытовых приборов по мощности и рабочему напряжению. Пути экономии электрической энергии. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации.

*Лабораторно-практические и практические работы:*

Изучение безопасных приемов работы с бытовым электрооборудованием.

### **Тема. «Электромонтажные и сборочные технологии» 1 час.**

#### **«Понятие об электрической цепи ПТБ 1» час.**

Теоретические сведения. Общие понятия об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приемников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах.

Понятие об электрической цепи и об ее принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Приемы монтажа и соединение установочных проводов и установочных изделий. Правила безопасной работы с электроустановками, при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ

*Лабораторно-практические и практические работы:*

Чтение простой электрической схемы. Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследование работы цепи при различных вариантах ее сборки.

Электромонтажные работы: Ознакомление с видами электромонтажными инструментами и приемами их использования; выполнение упражнений по механическому оконцеванию, соединению и ответвлению проводов.

### **Тема «Электроустройства с элементами автоматики»**

#### **(1 час)**

*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 окружающую среду и 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 «Художественные ремёсла» (4 часа)**  
**Тема Декоративно-прикладное искусство 1 час.**  
**«Приёмы украшения праздничной одежды» 1 час**

*Теоретические сведения.* Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села.

Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно прикладного искусства и народных промыслов.

*Лабораторно-практические и практические работы:*

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

**Тема «Основы композиции и законы восприятия цвета» 1 час**  
**«Символика в орнаменте» 1 час**

*Теоретические сведения.* Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции.

Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции.

Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

*Лабораторно-практические и практические работы:*

*Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.*

**Раздел «Семейная экономика» (6 часов)**

**Тема Бюджет семьи 1 час.**

**«Источники семейных доходов» 1 час**

**«Потребности человека» 1 час**

**«Предпринимательская деятельность» 1 час**

**«Потребительская корзина» 1 час**

**«рынок товаров и услуг» 1 час**

*Теоретические сведения.* Источники семейных доходов и бюджет семьи. Потребности человека. Минимальные и оптимальные потребности членов семьи. Потребительская корзина одного человека и семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения или рынка потребительских товаров.

Потребительские качества товаров и услуг. Планирование расходов семьи.

Правила поведения при совершении покупок. Права потребителя и их защита.

Подбор на основе анализа рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Формирование потребительской корзины семьи с учетом уровня доходов ее членов и рациональных рыночных цен.

*Лабораторно-практические и практические работы:*

Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учетом ее состава. Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи.

Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки. Положения законодательства по правам потребителя.

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

## **Раздел «Современное производство и профессиональное образование» (4 часа)**

### **Тема Сферы производства и разделение труда 1 час**

#### **«Понятие о профессии, специальности, квалификации» 1 час**

*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. Уровень квалификации и уровень образования. Факторы влияющие на уровень оплаты труда.

Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

*Лабораторно-практические и практические работы:*

Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

Ознакомление с деятельностью производственного предприятия.

### **Тема «Профессиональное образование и карьера» 1 час**

#### **«Профессиональные качества личности» 1 час**

Теоретические сведения. Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы индустриального производства и сервис а в регионе. Региональный рынок труда и его конъюктура.

Специальность, производительность и оплата труда.

Профессиональные качества личности. Профессиональный отбор кадров. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучения в нем.

Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

*Лабораторно-практические и практические работы:*

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

Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о

возможностях получения профессионального образования.

Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства.

**Раздел «Технологии творческой и исследовательской деятельности» (9 часов)**

**Тема «Исследовательская деятельность» 1 час**

**«Работа над творческим проектом часов» 6 часов**

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

*Лабораторно-практические и 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 ПК.

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

*Варианты творческих проектов.* «Семейный бюджет», «Бизнес-план семейного предприятия», «Дом будущего», «Мой профессиональный выбор» и др.

Итого: 34 часа.

**Тематическое планирование  
УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «Технология»  
5 класс (35 недель, 2 часа в неделю)**

№ п/п	Тема урока	Количес- тво часов
1	Вводное занятие.	1
2	Технология в жизни человека и общества.	1
<b>Раздел «Основы проектирования Технология проектной деятельности» (8ч.)</b>		
3	Основные компоненты проекта.	1
4	Основные компоненты проекта.	1
5	Что надо знать для выполнения проекта.	1
6	Презентация проекта на компьютере.	1
7	Современные стили в интерьере.	1
8	Этап проектной деятельности.	1
9	Современные стили в интерьере.	1
10	Этап проектной деятельности.	1
<b>Раздел «Кулинария» (14 ч.)</b>		
11	Кухня. Посуда,	1
12	Оборудование на кухне, уход за ними.	1
13	Общие сведения о пище.	1
14	Общие сведения о пище.	1
15	Сервировка стола к воскресному завтраку.	1
16	Обычаи, традиции, правила поведения за столом.	1
17	Горячие напитки.	1
18	Этап проектной деятельности.	1
19	Значение хлеба в питании человека.	1
20	Приготовление бутербродов.	1
21	Блюда из яиц.	1
22	Этап проектной деятельности.	1
23	Роль овощей в питании человека.	1
24	Приготовление салата.	1
<b>Раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Технология обработки ткани» (26ч.)</b>		
25	Текстильные волокна. Классификация волокон.	1
26	Свойства волокон и тканей из них.	1
27	Терминология ручных работ.	1
28	Виды ручных швов.	1
29	<b>Резервное время</b>	<b>2</b>
30	Ручные стежки и строчки.	1

31	Этап проектной деятельности.	1
32	Назначение и устройство швейной машины.	1
33	Назначение и устройство швейной машины.	1
34	Первичные навыки работы на швейной машине.	1
35	Первичные навыки работы на швейной машине.	1
36	Первичные навыки работы на швейной машине.	1
37	Первичные навыки работы на швейной машине.	1
38	Машинные швы.	1
39	Машинные швы.	1
40	Изготовление швейного изделия.	1
41	Одежда и мода.	1
42	Построение чертежа косынки и фартука.	1
43	Этап проектной деятельности.	1
44	Раскрой косынки и фартука.	1
45	Подготовка деталей кроя к обработке.	1
46	Обработка фартука и косынки.	1
47	Этап проектной деятельности.	1
48	Обработка фартука и косынки.	1
49	Этап проектной деятельности.	1
50	Соединение деталей.	1
51	Окончательная обработка фартука.	1
<b>Раздел «Художественные ремесла» 14ч.</b>		
52	Декоративно-прикладное искусство	1
53	Декоративно-прикладное искусство	1
54	Основы композиции.	1
55	Законы восприятия цвета.	1
56	Изготовление швейного изделия из лоскутов.	1
57	Этап проектной деятельности.	1
58	Применение лоскутной техники в изделиях.	1
59	Этап проектной деятельности.	1
60	Окончательная обработка изделия из лоскута.	1
61	Этап проектной деятельности.	1
62	Русская вышивка.	1
63	Простейшие ручные швы	1
64	Вышивка изделия (полотенце, салфетка).	1
65	Этап проектной деятельности.	1
<b>Раздел «Основы проектирования» (2ч.)</b>		
66	Подготовка к выполнению проекта.	1
67	Подготовка к выполнению проекта.	1
68	<b>Резервное время</b>	<b>2</b>
<b>Итого 70 ч.</b>		

**Тематическое планирование  
Учебного предмета «Технология»  
6 класс (35 НЕДЕЛЬ, 2 ЧАСА В НЕДЕЛЮ)**

№ урока	Раздел. Тема урока.	Кол- во часов
<b>Раздел «Технология ведения домашнего хозяйства» (4 часа)</b>		
1	Вводный урок. ПТБ	1
2	Интерьер жилого дома	1
3	Комнатные растения в интерьере квартиры.	1
4	Разновидности комнатных растений	1
<b>Раздел «Кулинария» (14 часов)</b>		
5	Технология первичной обработки рыбы .	1
6	Нерыбные продукты моря.	1
7	Технология приготовления блюд из рыбы.	1
8	Нерыбные продукты моря	1
9	Технология первичной обработки мяса.	1
10	Технология первичной обработки мяса.	1
11	Технология приготовления блюд из мяса	1
12	Технология приготовления блюд из мяса	1
13	Технология приготовления блюд из птицы.	1
14	Технология приготовления блюд из птицы.	1
15	Технология приготовления первых блюд.	1
16	Технология приготовления первых блюд.	1
17	Сервировка стола к обеду.	1
18	Этикет.	1
<b>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (30 часов)</b>		
19	Химические волокна.	1
20	Свойства химических волокон.	1
21	Понятие о плечевой одежде.	1
22	Снятие мерок .	1
23	Конструирование плечевой одежды.	1
24	Конструирование плечевой одежды.	1
25	Моделирование плечевой одежды.	1
26	Моделирование плечевой одежды.	1
27	Работа на швейной машине.	1
28	Приспособления к швейной машине.	1
29	<b>Резервное время</b>	<b>2</b>
30	Виды машинных операций.	1
31	Виды машинных операций.	1
32	Ручные работы.	1
33	Ручные работы.	1

34	Раскрой плечевой одежды.	1
35	Раскрой плечевой одежды.	1
36	Технология дублирования деталей.	1
37	Технология дублирования деталей.	1
38	Технология обработки мелких деталей.	1
39	Технология обработки мелких деталей.	1
40	Подготовка и проведение примерки изделия.	1
41	Проведение примерки изделия.	1
42	Технология обработки бокового и плечевых швов	1
43	Технология обработки бокового и плечевых швов	1
44	Технология обработки горловины обтачкой.	1
45	Технология обработки горловины обтачкой.	1
46	Технология обработки проймы.	1
47	Технология обработки проймы.	1
48	Технология обработки нижнего среза изделия.	1
49	Окончательная отделка изделия.	1
<b>Раздел «Художественные ремесла» (8 часов)</b>		
50	Материалы и инструменты для вязания крючком.	1
51	Основные виды петель при вязании крючком.	1
52	Вязание полотна	1
53	Вязание по кругу.	1
54	Материалы и инструменты для вязания спицами.	1
55	Вязание лицевых и изнаночных петель.	1
56	Вязание цветных узоров.	1
57	Создание схем для вязания.	1
<b>Раздел «Творческая проектная деятельность» (14 часов)</b>		
58	Творческая проектная деятельность.	1
59	Выбор и обоснование проекта.	1
60	Работа над проектом.	1
61	Изготовление проектируемого изделия.	1
62	Изготовление проектируемого изделия.	1
63	Товарный знак. Реклама.	1
64	Работа над проектом.	1
65	Экономический расчет проектного изделия.	1
66	Защита творческого проекта.	1
67	Защита творческого проекта.	1
68	<b>Резервное время</b>	<b>2</b>
<b>Итого 70 часов</b>		



**Тематическое планирование  
Учебного предмета «Технология»  
7 класс (34 недели, 2 часа в неделю)**

№ урока	Тема урока	Количество часов
<b>Раздел «Технология ведения домашнего хозяйства» 8 часов</b>		
1	Вводное занятие.	1
2	Первичный инструктаж на рабочем месте.	1
3	Освещение жилого помещения.	1
4	Предметы искусства в интерьере.	1
5	Гигиена жилища.	1
6	Бытовые электроприборы .	1
7	<b>Творческий проект №1</b>	<b>1</b>
8	«Уютный дом»	<b>1</b>
<b>Раздел «Художественные ремесла» 16 часов</b>		
9	Художественные ремесла.	1
10	Ручная роспись тканей.	1
11	Вышивка гладью и крестом.	1
12	Ее применение.	1
13	Ручные стежки и швы на их основе.	1
14	Выполнение образцов швов	1
15	Вышивание счетными швами.	1
16	Выполнение вышивки швом крест	1
17	Вышивание по свободному контуру	1
18	Выполнение образцов вышивки	1
19	Атласная и штриховая гладь.	1
20	Выполнение образцов вышивки	1
21	Швы французский узелок и рококо	1
22	Выполнение образцов вышивки	1
23	Вышивание лентами.	1
24	Выполнение образца вышивки	1
<b>Раздел «Творческая проектная деятельность» 10 часов</b>		
25	<b>Проект № 2 «Подарок своими руками»</b>	1
26	Этапы выполнения проекта.	1

27	Технологическая часть проекта	1
28	Практическая работа.	1
29	<b>Резервное время</b>	<b>2</b>
30	Технологическая часть проекта	1
31	Практическая работа.	1
32	Аналитическая часть проекта.	1
33	Практическая работа	1
<b>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» 14 часов</b>		
34	Текстильные материалы смешанного состава.	1
35	Изучение их свойств	1
36	<b>Проект №3 «Праздничный наряд».</b>	1
37	Снятие мерок с фигуры человека.	1
38	Построение чертежа прямой юбки.	1
39	Построение чертежа прямой юбки	1
40	Моделирование прямой юбки.	1
41	Работа над проектом.	1
42	Раскрой поясного изделия	1
43	Раскрой проектного изделия	1
44	Выполнение ручных швов	1
45	Прямые потайные стежки.	1
46	Изготовление машинных швов	1
47	Подшивание потайным швом .	1
<b>Раздел «Технология изготовления швейного изделия» 10 часов</b>		
48	Обработка бокового шва юбки застежкой-молнией .	1
49	Обработка среднего шва юбки застежкой-молнией	1
50	Обработка складок и вытачек.	1
51	Обработка складок и вытачек	1
52	Подготовка примерки юбки	1
53	Примерка изделия	1
54	Обработка юбки после примерки.	1
55	Обработка юбки после примерки	1
56	Окончательная обработка юбки.	1
57	Окончательная обработка юбки	1

<b>Раздел «Кулинария» 10 часов</b>		
58	Блюда из кисломолочных продуктов.	1
59	Определение качества молочных продуктов	1
60	Изделия из жидкого теста	1
61	Определение качества теста.	1
62	Виды теста и выпечки.	1
63	Создание банка рецептов .	1
64	Сладости, десерты, напитки.	1
65	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет	1
66	<b>Резервное время</b>	<b>2</b>
<b>Итого: 68 часов.</b>		

**Тематическое планирование  
Учебного предмета «Технология»  
8 класс (34 недели, 1 час в неделю)**

№ п/п	Тема раздела программы	Количество во часов
1	Введение. ПТБ в кабинете технологии	1
<b>Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (5 ч)</b>		
2	Экология жилища	1
3	Система безопасности жилища	1
4	Водоснабжение и канализация в доме	1
5	Интерьер жилого дома	1
6	Применение текстиля в интерьере	1
<b>Раздел «Электротехника» (5 ч)</b>		
7	Бытовые электроприборы	1
8	Пути экономии электроэнергии	1
9	Электромонтажные технологии	1
10	Понятие об электрической цепи. ПТБ	1
11	Электроустройства с элементами автоматики	1
<b>Раздел «Художественные ремесла» (4 ч)</b>		
12	Декоративно-прикладное искусство	1
13	Приемы украшения праздничной одежды	1
14	Основы композиции и законы восприятия цвета	1
15	Резервное время	1
16	Символика в орнаменте	1
<b>Раздел «Семейная экономика» (6 ч)</b>		
17	Бюджет семьи	1

18	Источники семейных доходов	1
19	Потребности человека	1
20	Предпринимательская деятельность	1
21	Потребительская корзина	1
22	Рынок товаров и услуг	1
<b>Раздел «Современное производство и профессиональное образование (4 ч)</b>		
23	Сферы производства и разделение труда	1
24	Понятие о профессии, специальности, квалификации	1
25	Профессиональное образование и карьера	1
26	Профессиональные качества личности	1
<b>Раздел «Технология творческой исследовательской деятельности» (9 ч)</b>		
27	Исследовательская деятельность	1
28	Работа над творческим проектом	1
29	Работа над творческим проектом	1
30	Работа над творческим проектом	1
31	Работа над творческим проектом	1
32	Работа над творческим проектом	1
33	Защита творческих проектов	1
34	Резервное время	1
	<b>Итого</b>	<b>34 часа</b>