

Приложение
к Основной общеобразовательной
программе основного общего образования
утверждено приказом

МБОУ Ядрышниковская ООШ № 22

От 22.02.2024 № 4- ад

директор школы

М.В Ознобихина



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»
БАЗОВЫЙ УРОВЕНЬ**

для 5-8 классов основного общего образования
(с использованием средств обучения и воспитания центра образования
естественно-научной и технологической направленностей «Точка роста»)

Рассмотрено на педагогическом совете
МБОУ Ядрышниковская ООШ №22 от 30.01.2024г. №3

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА, КУРСА

Планируемые результаты опираются на ведущие целевые установки, отражающие основной, существенный вклад изучаемой программы в развитии личности обучающегося, их способностей с использованием оборудования центра «Точка роста»

Личностные результаты:

У выпускника будут сформированы

- российская гражданская идентичность (патриотизм, уважение к Отечеству, к прошлому и настоящему многонационального народа России, чувство ответственности и долга перед Родиной, идентификация себя в качестве гражданина России, субъективная значимость использования русского языка и языков народов России, осознание и ощущение личностной сопричастности судьбе российского народа). Осознание этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества (идентичность человека с российской многонациональной культурой, сопричастность истории народов и государств, находившихся на территории современной России). Осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов России и народов мира;
- готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; готовность и способность осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учетом устойчивых познавательных интересов;
- развитое моральное сознание и компетентность в решении моральных проблем на основе личностного выбора, формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам (способность к нравственному самосовершенствованию; веротерпимость, уважительное отношение к религиозным чувствам, взглядам людей или их отсутствию; знание основных норм морали, нравственных, духовных идеалов, хранимых в культурных традициях народов России, готовность на их основе к сознательному самоограничению в поступках, поведении, расточительном потребительстве. Сформированность ответственного отношения к учению; уважительного отношения к труду, наличие опыта участия в социально значимом труде. Осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи;
- сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира;
- осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции. Готовность и способность вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания (идентификация себя как полноправного субъекта общения, готовность к конструированию образа партнера по диалогу, готовность к конструированию образа допустимых способов диалога, готовность к конструированию процесса диалога как конвенционирования интересов, процедур, готовность и способность к

ведению переговоров);

- освоенность социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах;
- сформированность ценности здорового и безопасного образа жизни;
- развитость эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности

эстетического характера (способность понимать художественные произведения, отражающие разные этнокультурные традиции; сформированность основ художественной культуры обучающихся как части их общей духовной культуры, как особого способа познания жизни и средства организации общения; эстетическое, эмоционально-ценностное видение окружающего мира; способность к эмоционально-ценностному освоению мира, самовыражению и ориентации в художественном и нравственном пространстве культуры; уважение к истории культуры своего Отечества, выраженной в том числе в понимании красоты человека; потребность в общении с художественными произведениями, сформированность активного отношения к традициям художественной культуры как смысловой, эстетической и личностно-значимой ценности);

Метапредметные результаты:

| Универсальные учебные действия | Выпускник научится |
|--|---|
| Регулятивные универсальные учебные действия | <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> самостоятельно определять цели обучения, ставить и формулировать новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности;<input type="checkbox"/> самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;<input type="checkbox"/> соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;<input type="checkbox"/> оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения;<input type="checkbox"/> владеть основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной |

| | |
|---|---|
| Коммуникативные универсальные учебные действия | <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение; <input type="checkbox"/> осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей для планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью; <input type="checkbox"/> компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее – ИКТ); |
| Познавательные универсальные учебные действия | <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное, по аналогии) и делать выводы; <input type="checkbox"/> создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач; <input type="checkbox"/> навыкам смыслового чтения; <input type="checkbox"/> применять экологическое мышление в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации; <input type="checkbox"/> культуре активного использования словарей и других поисковых систем. |

Предметные результаты:

| Требования к результатам освоения ООП ООО (ФГОС ООО) | Планируемые результаты освоения учебного предмета, курса (уточнение и конкретизация) |
|---|---|
| <p><u>Технология</u> <u>Технология</u></p> <p>1) осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологи-</p> | <p><u>Технология (обслуживающий труд)</u> Технологии</p> <p>ведения дома Выпускник научится:</p> <ul style="list-style-type: none"> • распределять рационально семейный бюджет; • оформлять домашний интерьер и поддерживать уют в доме; • пользоваться электроприборами с учетом техники безопасности <i>Выпускник получит возможность научиться:</i> • <i>разбираться и анализировать технические характеристики бытовых электроприборов.</i> |

| | |
|--|--|
| <p>ческих последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;</p> <p>2) овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;</p> <p>3) овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;</p> | <p>Кулинария</p> <p>Выпускник научится:</p> <ul style="list-style-type: none"> самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы. <p><i>Выпускник получит возможность научиться:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма; выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ; применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в |
| <p>4) формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;</p> <p>5) развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;</p> <p>6) формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.</p> | <p><i>домашних условиях;</i></p> <ul style="list-style-type: none"> экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом; определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека; выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека. <p>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов Выпускник научится:</p> <ul style="list-style-type: none"> изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией; выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий. <p><i>Выпускник получит возможность научиться:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием |

традиций народного костюма;

- *использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;*
- *выполнять художественную отделку швейных изделий;*
- *изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов; • определять основные стили в одежде и современные направления моды.*

Технологии исследовательской, опытно-конструкторской и проектной деятельности Выпускник научится:

- *планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;*
- *представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.*

Выпускник получит возможность научиться:

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

Современное производство и профессиональное самоопределение

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

Выпускник получит возможность научиться:

- *планировать профессиональную карьеру;*

- | | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none">• рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;• ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования; оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности. |
|--|--|

2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА, КУРСА

Содержание курса «Технология» определяется образовательным учреждением с учётом региональных особенностей, материально-технического обеспечения, а также использования следующих направлений и разделов курса:

Индустриальные технологии

Технологии обработки конструкционных и подделочных материалов

Технологии художественно-прикладной обработки материалов.

Электротехника

Бытовые электроприборы. **Технологии ведения дома**

Кулинария

Санитария и гигиена.

Физиология питания.

Блюда из яиц, бутерброды, горячие напитки.

Блюда из овощей. Блюда из молока и кисломолочных продуктов.

Блюда из рыбы и морепродуктов.

Блюда из птицы.

Блюда из мяса.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.

Заправочные супы.

Изделия из теста.

Сервировка стола. Этикет.

Приготовление обеда в походных условиях.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Свойства текстильных материалов.

Элементы машиноведения.

Конструирование швейных изделий.

Моделирование швейных изделий.

Технология изготовления швейных изделий.

Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов.

Художественные ремёсла

Декоративно-прикладное искусство.

Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства. Лоскутное шитьё. Роспись ткани.

Вязание крючком.

Вязание на спицах.

Профессиональное образование и профессиональная карьера.

Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности

Исследовательская и созидательная деятельность.

Современное производство и профессиональное самоопределение

Сферы производства, профессиональное образование и профессиональная карьера.

3. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы.

5 класс (68 часов)

| Тема, количество часов | Виды деятельности |
|--|---|
| Кулинария (14 ч) | |
| Физиология питания (1 ч.) | Изучение основ физиологии питания человека. Поиск и презентация информации о содержании в пищевых продуктах витаминов. Подготовка и презентация сообщения о последствиях для здоровья человека нехватки витаминов |
| Санитария и гигиена. Санитарные требования к помещению кухни, соблюдение санитарных правил (1 ч.) | Соблюдение личной гигиены при приготовлении пищи. Организация рабочего места. Подготовка кухонного инвентаря с помощью безопасных моющих средств. Анализ требований к соблюдению технологических процессов приготовления пищи. Освоение безопасных приемов работы кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Освоение безопасных приемов мытья посуды и кухонного инвентаря |
| Бутерброды, горячие напитки (2 ч.) Сервировка стола (2 ч.) | Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Приготовление и оформление бутербродов. Подсушивание хлеба для бутербродов канэпе в жарочном шкафу или тостере. Определение вкусовых сочетаний по вкусу и цвету продуктов в бутербродах ассорти на хлебе. Приготовление горячих напитков. Сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Работа в группе |
| Блюда из яиц. (2 ч.) Оформление готовых блюд. | Участие в обсуждении способов определения свежести яиц. Приготовление блюда из яиц. Художественное оформление яиц к народным праздникам. Работа в группе |

| | |
|---|--|
| <p>Блюда из овощей (4 ч.): Виды овощей. Способы кулинарного использования.</p> <p>Приготовление блюд из вареных овощей.</p> | <p>Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.</p> <p>Определение количества нитратов в овощах при помощи индикаторов. Выполнение сортировки, мойки, очистки, промывания овощей.</p> <p>Обсуждение способов экономного расходования продуктов. Выполнение нарезки овощей соломкой, кубиками, кружочками, дольками, кольцами и др.</p> <p>Выполнение фигурной нарезки овощей для художественного оформления салатов. Отработка</p> |
| | <p>точности и координации движений при выполнении приемов нарезки. Чтение технологической документации. Обсуждение последовательности приготовления блюд по инструкционной карте.</p> <p>Приготовление салата из сырых овощей. Освоение безопасных приемов тепловой обработки овощей (варка, жарка, тушение, запекание, пассерование, припускание и др.).</p> <p>Приготовление гарниров и блюд из вареных овощей.</p> <p>Органолептическая оценка готовых блюд (вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид). Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц. Освоение безопасных приемов мытья посуды и кухонного инвентаря. Расчет калорийности приготовленных блюд. Работа в группе. Формирование деловых уважительных культурных отношений со всеми членами бригады</p> |
| <p>Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку (2 ч.</p> | <p>Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток различными способами. Работа в группе</p> |
| <p>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 ч.)</p> | |
| <p>Элементы материаловедения (4ч.): Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей. Свойства тканей</p> | <p>Сравнение различных видов волокон и тканей по коллекциям.</p> <p>Определение вида переплетения нитей в ткани.</p> <p>Исследование свойств долевой и уточной нитей в ткани. Выполнение простейших переплетений.</p> <p>Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Определение направления долевой нити в ткани.</p> <p>Работа в группе</p> <p>Оформление результатов исследований</p> |

| | |
|---|---|
| <p>Элементы машиноведения(6ч): Виды машин. Бытовая универсальная швейная машина.</p> <p>Подготовка швейной машины к работе. Заправка нитей. Выполнение машинных строчек.</p> | <p>Выявление видов передач вращательного движения, применяемых в швейных машинах.</p> <p>Поиск информации о технических характеристиках и технологических возможностях современных швейных машин. Изучение устройства современной бытовой швейной машины. Включение и выключение махового колеса. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей.</p> <p>Отработка точности движений и координации при выполнении машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Выполнение машинных строчек с различной длиной стежка, закрепление строчки обратным ходом машины</p> |
| <p>Ручные работы</p> | <p>Выполнение ручных и машинных стежков.</p> <p>Изготовление салфетки с помощью стежков.</p> <p>Отработка навыков выполнения новых технологических операций.</p> <p>Анализ допущенных ошибок.</p> |
| <p>Виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. (2ч)</p> <p>Технология выполнения вышивальных швов.(4ч)</p> <p>Свободная вышивка по контуру узора.(4ч)</p> | <p>Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия. Сравнительный анализ технологических и эстетических возможностей различных материалов, применяемых в декоративно-прикладном искусстве. Коллективное обсуждение творческих работ.</p> <p>Создание композиции с изображением пейзажа для панно или шарфа по природным мотивам.</p> <p>Определение регионального стиля вышивки по репродукциям и коллекциям. Определение общих изобразительных мотивов и их различие в вышивке северных, южных и центральных регионов России. Разработка эскиза, вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. Изготовление образцов счетных швов, вышивки по рисованному контуру.</p> <p>Подбор рисунков для отделки вышивкой фартука, скатерти, салфетки. Перевод рисунка на ткань различными способами. Изготовление сувениров с применением различных техник вышивки. Работа в группе</p> |
| <p>Интерьер кухни, столовой. (4 ч.)</p> | |
| <p>Современные стили в интерьере. Создание интерьера кухни.</p> | <p>Поиск и презентация информации по истории интерьера народов мира.</p> <p>Выполнение эскиза интерьера кухни, столовой, кухни-столовой.</p> <p>Выполнение эскизов элементов декоративного оформления столовой</p> |
| <p>Технологии исследовательской опытнической и проектной деятельности (12 ч)</p> | |

| | |
|--|--|
| <p>Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта (2 ч.)</p> | <p>Поиск идей решения поставленной задачи. Расчет затрат на изготовление швейного изделия. Выбор оптимального варианта выполнения проекта.</p> |
| <p>Выбор оборудования инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта (4 ч.)</p> | <p>Использование необходимой литературы. Подбор необходимого для выполнения идеи</p> |
| <p>Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование, моделирование, изготовление изделия) (2 ч.)</p> | <p>Изготовление изделия самостоятельно и под руководством учителя. Контроль деятельности на каждом этапе изготовления изделия.</p> |
| <p>Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта) (2 ч.)</p> | <p>Оценивание выполненной работы и ее защита</p> |

6 класс (68 часов)

| Тема | Виды деятельности |
|--|-------------------|
| <p>Технология домашнего хозяйства (3 ч)</p> | |

| | |
|---|---|
| Интерьер жилого дома – 2 ч. | Умение находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, комнаты, квартиры. |
| Комнатные растения в интерьере – 1 ч. | Разработка планировки комнаты подростка. Изучение видов занавесей для окон. Выполнение компьютерной презентации по одной из тем: «Виды штор», «Стили в оформлении интерьера». Размещение комнатных растений в помещении. Понятие о фитодизайне. Разновидности комнатных растений. Умение находить информацию о приемах размещения комнатных растений, их происхождение. Знакомство с понятиями, связанными с уходом за растениями. Знакомство с профессией фитодизайнер. |
| Кулинария (14 ч) | |
| Физиология питания – 1 ч. | Поиск и презентация информации о содержании в пищевых продуктах микроэлементов. |
| Блюда из молока и кисломолочных продуктов - 4 ч. | Определение качества молока органолептическими и лабораторными методами. Кипячение и пастеризация молока. Приготовление молочного супа или молочной каши. Органолептическая оценка качества кисломолочных продуктов. Приготовление творога из простокваши. Приготовление блюда из творога. Работа в группе. Определение сроков хранения молока и кисломолочных продуктов в разных условиях. |
| Блюда из круп и макаронных изделий – 2 ч. | Экспериментальное определение оптимального соотношения крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Выбор оптимальных режимов работы электронагревательных приборов. Приготовление рассыпной, вязкой или жидкой каши. Приготовление гарнира из макаронных изделий. Приготовление и оформление блюд из крупы и макаронных изделий. Определение консистенции блюда. Работа в группе. Соблюдение безопасных приемов труда с горячими жидкостями. |

| | |
|--|---|
| Блюда из рыбы и продуктов моря -2 ч. | <p>Определение свежести рыбы органолептическими и лабораторными методами. Определение срока годности рыбных консервов.</p> <p>Подбор инструментов и приспособлений для механической обработки рыбы.</p> <p>Планирование последовательности технологических операций.</p> <p>Оттаивание и механическая обработка свежемороженой рыбы. Механическая обработка чешуйчатой рыбы.</p> <p>Освоение безопасных приемов труда.</p> <p>Выбор и приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Работа в группе.</p> |
| Сервировка стола - 2 ч. | <p>Обсуждение вариантов сервировок стола к обеду, ужину.</p> <p>Обсуждение вариантов сервировки праздничного стола (по приборам).</p> <p>Работа в группе.</p> <p>Выполнение проекта «Праздничный стол».</p> |
| Заготовка продуктов - 2 ч. | <p>Выбор способов хранения пищевых продуктов, обеспечивающих минимальные потери их вкусовых качеств и пищевой ценности.</p> <p>Засолка огурцов и томатов. Квашение капусты. Работа в группе.</p> |
| Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (35 ч.) | |
| <p><i>Элементы материаловедения – 2 ч.</i></p> <p>Натуральные волокна животного происхождения</p> | <p>Исследование свойств тканей из натуральных волокон.</p> <p>Поиск и презентация информации о новых свойствах современных тканей.</p> <p>Распознавание видов ткани.</p> <p>Определение вида переплетения нитей в ткани.</p> <p>Выполнение простейших переплетений. Работа в группе. Оформление результатов исследований</p> |
| <p><i>Элементы машиноведения – 6 ч.</i></p> <p>Регуляторы швейной машины</p> <p>Подбор игл. Уход за машиной.</p> | <p>Поиск и презентация информации об истории развития швейных машин.</p> <p>Анализ конструкции бытовой швейной машины. выявление в ней механизмов преобразования движения.</p> <p>Определение возможностей пределов регулирования в бытовой швейной машине длины стежка, ширины зигзага, высоты подъема и прижимной силы лапки и др.</p> <p>Замена иглы в швейной машине. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида сшиваемой ткани.</p> <p>Выбор смазочных материалов, чистка и смазка швейной машины.</p> |
| | <p>Выполнение безопасных приемов труда.</p> |

| | |
|--|--|
| <p>Конструирование и моделирование изделия – 6 ч. Снятие мерок. Запись результатов. Построение основы чертежа. Моделирование плечевого изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки ночной сорочки</p> | <p>Анализ особенностей фигуры человека различных типов. Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений. Построение чертежа ночной сорочки в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Работа в группе. Расчет по формулам отдельных элементов чертежей швейных изделий. Расчет количества ткани на изделие. Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры. Подготовка выкройки к раскрою. Выполнение эскизных зарисовок национальных костюмов. Поиск информации о современных направлениях моды. Разработка эскизов различных моделей женской одежды. Моделирование выбранного фасона швейного изделия. Использование зрительных иллюзий для подчеркивания достоинств и маскировки недостатков фигуры</p> |
| <p>Технология изготовления изделия – 20 ч. Раскладка и раскрой ткани. Прокладывание контрольных линий на деталях. Обработка деталей кроя. Сметывание деталей кроя. Проведение примерки. Стачивание деталей изделия. Окончательная отделка и ВТО.</p> | <p>Выполнение образцов машинных стежков, строчек и швов. Отработка точности движений, координации и глазомера при выполнении швов. Обоснование выбора вида соединительных, краевых и отделочных швов для данного изделия в зависимости от его конструкции, технологии изготовления, свойств ткани и наличия необходимого оборудования. Определение способа подготовки данного вида ткани к раскрою. Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом. Выполнение раскладки выкроек на ткани. Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя. Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий. Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Выполнение безопасных приемов труда. Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия. Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок</p> |

| | |
|---|--|
| <p>Рукоделие – 8 ч. Вышивка как один из</p> | <p>Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремёслах. Вышивка как один из видов ДПИ. Применение вышивки в народном и современном костюме. Виды вышивки.</p> |
| <p>видов ДПИ. Подготовка к вышивке Композиционное построение узоров. Счетные швы Изучение цвета. Художественная гладь. Окончательная обработка изделия. Выполнение композиции.</p> | <p>Профессия вышивальщица. Разметка размера рисунка и способы перевода рисунка на ткань в зависимости от структуры ткани. Подбор игл и ниток. Подготовка пасмы мулине к работе. Заправка ткани в пальцы. Композиция, ритм, раппорт, орнамент. Симметричное построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии, отдельных его частей, пропорции элементов, выполнение в цвете и т.д. Технология выполнения счётных швов (ропись, крест, набор, счётная гладь, косая стёжка). Тёплые и холодные цвета. Цветовой тон. Яркость и насыщенность цвета. Хроматические и ахроматические цвета. Способы увеличения и уменьшения рисунка. Технология выполнения простейших ручных швов (стебельчатого, тамбурного, «вперёд иголку» и др. Рабочее место вышивальщицы.</p> |
| <p>Электротехника (3 ч.)</p> | |
| <p>Бытовые электроприборы.- 2ч.</p> | <p>Обсуждение роли электрической энергии в жизни человека и необходимости ее экономии. Анализ технических характеристик энергосберегающих осветительных приборов. Расчет допустимой суммарной мощности электроприборов. Изучение принципов действия и правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.</p> |
| <p>Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности (11 ч.)</p> | |
| <p>Проектная задача</p> | <p>Подготовительный этап. Выбор оборудования, инструментов. Технологическая последовательность. Технологический этап (конструирование, моделирование) Технология изготовления. Заключительный этап. Подбор и презентация проекта</p> |

7 класс (68 часов)

| Тема, количество часов | Виды деятельности |
|--|--|
| Кулинария (12 ч). | |
| Физиология питания -1 час | Понятие о микроорганизмах; полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты; органолептические и лабораторные экспресс методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях. Поиск и презентация информации о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. |
| Блюда из птицы -1 час | Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Содержание жиров в мясе домашней птицы. Способы определения качества птицы (по состоянию и цвету кожи, цвету жира, запаху и др.). Кулинарное использование птичьих потрохов. Котлеты из птицы. |
| Механическая обработка птицы – 1 час | Оборудование и инвентарь, применяемые при механической обработке домашней птицы. Способы ощипывания кур, гусей, уток. Механическая обработка птицы. Приготовление блюда из домашней птицы. Оформление готового блюда из птицы и подача его к столу. Сервировка стола. Работа в группе. Соблюдение безопасных приемов работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Расчет калорийности приготовленных блюд |
| Технология приготовления блюд из птицы- 1 час | Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления блюд из птицы и способы определения готовности. Посуда и оборудование для тепловой обработки птицы. Способы разрезания птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу. |
| Блюда национальной кухни -1 ч | Факторы, влияющие на особенность национальной кухни. Особенности русской кухни. Кавказская кухня — приготовление шашлыка. Украинская кухня - приготовление борща. Русская кухня - приготовление щей. Работа в группе. Поиск рецептов блюд русской кухни и кухни народов мира с использованием Интернета. |
| Изделия из теста: пельмени и вареники -2 ч | Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Способы защипывания краев пельменей и вареников. Инструменты и приспособления для защипывания краев. Основные условия плотной защипки теста. Изменения вкусовых качеств кулинарных изделий путем внесения в тесто. Анализ рецептуры и кулинарного использования различных видов теста. |

| | |
|---|---|
| | Механическая обработка муки. Приготовление теста и начинки для пельменей или вареников. Приготовление вареников с начинкой. |
| Блины и оладьи -2 ч | Приготовление теста для блинов. Выпечка блинов. Механическая обработка муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в |
| | кулинарии. Блины на опаре. Блины скороспелые. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу. |
| Изделия из теста (дрожжевое; слоёное и песочное) - 2 ч | <i>Изделия из дрожжевого безопасного теста.</i> Виды дрожжевого теста. Рецептuru дрожжевого безопасного теста. Контроль качества муки. Ассортимент и сортность муки. Определение качества дрожжей. Приготовление дрожжевого безопасного теста и начинок. Раскатка теста и формование изделий. Художественное оформление верхней части пирога. Выпечка изделий из дрожжевого теста. Приготовление пресного слоеного теста. Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста. Приготовление песочного теста. Выпечка изделий из песочного теста. Сервировка стола и дегустация готовых блюд. Работа в группе. Составление рецептурного альбома блюд из теста. <i>Изделия из пресного и слоеного теста.</i> Рецептuru пресного слоеного теста. Влияние количества яиц, соли, кислоты, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий. Рецептура и технология приготовления песочного теста. Влияние количества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Правила раскатки песочного теста (температура теста, конечная толщина пласта). Инструмент для раскатки и разделки теста. Фруктовые начинки и кремы для тортов и пирожных из песочного теста. Ароматизирование песочного теста ванилью, лимонной цедрой, лимонным соком, шоколадом и др. Роль пищевой соды в ароматизированном песочном тесте. Формование печенья из ароматизированного песочного теста. |
| Обработка фруктов и ягод.- 1ч | <i>Механическая обработка фруктов и ягод.</i> Назначение и правила механической обработки фруктов и ягод (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка, удаление косточек и др.) Посуда, инструменты и приспособления для механической обработки фруктов и ягод. Правила и сроки сбора, перевозки и хранения плодов и ягод для варенья. Предварительная сортировка, нарезка и бланшировка плодов перед варкой. Подготовка тары. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья. Концентрация сахара, необходимая для консервации плодов и ягод. Способы определения готовности варенья (по состоянию пенки, по распределению ягод в сиропе, по растеканию капли сиропа, по температуре кипения варенья). Правила |

| | |
|--|---|
| | <p>перекладывания варенья на хранение. Исправление прокисшего варенья. Технология приготовления джема, повидла, желе, цукатов.</p> <p>Плоды и ягоды, рекомендуемые для их приготовления. Технология приготовления пастеризованного варенья и джема. Условия и сроки их хранения. Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром). Посуда и приспособления для механической обработки ягод и фруктов, приготовления варенья, повидла и для закладки их на хранение. Выполнение безопасных приёмов работы с горячими жидкостями</p> |
| Изготовление изделий из текстильных и поделочных материалов (34 ч). | |
| Элементы материаловедения – 2 часа | <p>Искусственные и синтетические волокна, технология их производства и эксплуатационные свойства. Сравнительные характеристики тканей из натуральных, искусственных, синтетических и смесовых волокон. Способы обнаружения искусственных и синтетических волокон в тканях. Преимущества и недостатки различных способов соединения деталей. Синтетические нитки (капроновые, лавсановые и др.), особенности их использования в швейных машинах.</p> <p>Химические и натуральные красители. Сравнение характеристик различных видов волокон и тканей по коллекциям. Исследование свойств тканей из синтетических волокон. Поиск и презентация информации о новых свойствах современных тканей. Распознавание видов ткани.</p> <p>Сравнительный анализ прочности окраски различных тканей. Оформление результатов исследований.</p> |
| Элементы машиноведения – 6 часов | <p>Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип обработки изделий. Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины.</p> <p><i>Практическая работа:</i> Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Обработка петель. Виды неполадок в работе швейной машины. Причины неполадок и способы их устранения. Выполнение безопасных приемов труда</p> |
| Конструирование и моделирование швейных изделий – 4 часа . | <p>Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Типовые фигуры, размерные признаки, пропорции фигуры человека. Условно - нормальная фигура. Отклонения от условно - нормальной фигуры. Анализ особенностей фигуры человека различных типов (сутулая, перегибистая, полная, худая т. д). Зрительная иллюзия. Изучение основ композиции костюма. Приёмы выполнения различных видов эскизов. Разработка эскизов моделей современной одежды с использованием элементов народного костюма. Конструирование поясного изделия.</p> <p>Поиск информации о современных направлениях моды. Разработка эскизов различных моделей женской</p> |

| | |
|---|--|
| | одежды и массовый пошив одежды. Преимущества и недостатки индивидуального пошива одежды. |
| Построение чертежа выкройки в М 1:4 – 2 часа | <i>Практическая работа:</i> Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Расчет количества ткани на изделие. Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры. Работа в группе. |
| Моделирование поясного изделия – 2 часа | <i>Практическая работа:</i> Способы моделирования поясного изделия. Способы моделирования конических и клиньевых юбок (горизонтальные разрезы, расширение или сужение клина от линии бёдер, расширение клина от линии талии, расширение дополнительными клиньями и др.) Конструктивные особенности деталей юбок в зависимости от фасона. Способы моделирования прямой юбки. Выбор модели и моделирование. Подбор цветовой гаммы в костюме с учетом индивидуальных особенностей человека (цвет волос, глаз, кожи и т. д.). Выбор ткани и художественной отделки изделия. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие. Расчет параметров и построение выкройки с помощью компьютера (при наличии специального программного обеспечения) |
| Технология изготовления поясного изделия (18ч) | Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной сторон). Раскладка выкройки на ткани с учетом припусков на швы. Способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани, направления рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. <i>Практическая работа:</i> Правила обработки деталей кроя (обработка вытачек, рельефов, складок, обметывание). <i>Практическая работа:</i> Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом. Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя. <i>Практическая работа:</i> Обработки застёжки поясных изделий тесьмой «молния» <i>Практическая работа:</i> Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей кроя. <i>Практическая работа:</i> Выполнение безопасных приемов труда. Выбор режима и выполнение влажно - тепловой обработки изделия. <i>Практическая работа:</i> Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок. Контроль качества готового изделия. |

| Декоративно — прикладное творчество (10 ч). | |
|--|--|
| Рукоделие. Вязание крючком (10ч) | <p><i>Вязание крючком.</i> Краткие сведения из истории рукоделия. Материалы и инструменты для вязания крючком. Правила вязания крючком. Выбор крючка, пряжи и ниток. Типы петель. Технология выполнения петель. Вязание по кругу.</p> <p><i>Практическая работа:</i> Изготовление образцов, вязанных крючком. Работа с журналами мод.</p> <p><i>Плетение макраме.</i> Краткие сведения из истории макраме. Знакомство с возможностями данной техники. Инструменты, приспособления, материалы для плетения.</p> |
| | <p><i>Практическая работа:</i> Приемы плетения узлов и узоров. Крепление нити на основе различными способами. Основные узлы и узоры. Технология выполнения основных узлов.</p> <p><i>Практическая работа:</i> Определение длины нити. Отделка готового изделия. Выполнение творческих проектов. Поиск и презентация информации о старинных рукоделиях.</p> <p><i>Практическая работа:</i> Изготовление образцов плетения с применением различных узлов. Выполнение эскиза изделия для плетения. Подбор материала и конструктивных деталей. Подбор узора и декоративных элементов. Расчет количества и длины нитей по образцу. Изготовление декоративного изделия в технике макраме. Выполнение эскизов скатерти с бахромой, штор и абажура в технике макраме.</p> |
| Технология ведения дома (2 ч) | |
| Технология ведения дома | <p>Эстетика и экология жилища. Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Размещение комнатных растений на подоконниках, полках, полу, в подвесных кашпо, на переносных подставках, декоративных решетках и т. п.</p> <p>Выполнение эскиза размещения комнатных растений в интерьере. Подбор и посадка декоративных комнатных растений.</p> <p>Разработка эскиза приусадебного участка с декоративными растениями. Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Комнатные плодовые вечнозеленые растения (лимон, апельсин, мандарин, гранат). Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха. Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное цветоводство. Эстетические требования к составлению букета. Поэтическое значение цветов и растений. Уход за комнатными растениями Творческие проекты. Написание проекта.</p> <p><i>Практическая работа:</i> Работа над проектом Подготовка и проведение презентация проекта.</p> |

| | |
|--|--|
| Электротехнические работы | <p>Электроосветительные и электронагревательные приборы. Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Пути экономии электрической энергии. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации. Гальванические источники тока, их характеристики, область применения</p> <p>Поиск информации и анализ технических характеристик энергосберегающих осветительных приборов.</p> <p>Проверка и замена гальванических элементов в переносной радиоаппаратуре</p> |
| Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности (10 ч.) | |
| Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности | <p>Творческие проекты. Написание проекта.</p> <p><i>Практическая работа:</i> Работа над проектом . Подготовка презентации проекта. Презентация проекта.</p> |

8 класс (53 часа)

| Тема урока | Виды деятельности |
|---|---|
| Изготовление изделий из текстильных и поделочных материалов (28 ч) | |
| Конструирование плечевых изделий. 1 час | <p>Краткие сведения из истории одежды. Мода XIX—XX вв. Современные направления в одежде. Анализ особенностей фигуры человека различных типов.</p> <p>Народный костюм как основа в построении современных форм одежды. Деление одежды по половозрастным признакам и размерам. Типовые фигуры, размерные признаки, пропорции фигуры человека. Условно - нормальная фигура. Отклонения от условно - нормальной фигуры. Анализ особенностей фигуры человека различных типов (сутулая, перегибистая, полная, худая и т. д.).</p> <p>Индивидуальный и массовый пошив одежды.</p> <p>Преимущества и недостатки индивидуального пошива одежды. Фигура человека и ее измерение. Общие сведения о строении фигуры человека. Основные точки и линии измерения. Мерки, необходимые для построения чертежа плечевого изделия, правила их измерения и условные обозначения. Значимость величины прибавок на свободу облегания от силуэта изделия и свойств ткани.</p> |
| Снятие мерок с фигуры 1 час | <i>Практическая работа:</i> Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений. |

| | |
|--|---|
| Построение выкройки в М 1:4 | чертежа <i>Практическая работа:</i> Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Расчет по формулам отдельных элементов чертежей швейных изделий. |
| Моделирование. | <i>Практическая работа:</i> Моделирование воротников и рукавов. Выполнение эскизов оформления швейного изделия. Изучение традиций оформления одежды своего региона. |
| Расчет количества ткани на изделие | <i>Практическая работа:</i> Расчет количества ткани на изделие. Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры. Определение количества ткани на изделие. Подготовка выкройки к раскрою. |
| Технология изготовления изделия (20ч) | <p>Технология изготовления швейного изделия.</p> <p><i>Практическая работа:</i> Раскладка и раскрой выкройки на ткани с учетом припусков на швы. Определение способа подготовки данного вида ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на тканях с крупным рисунком, в клетку и в полоску. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка и раскрой ткани.</p> <p><i>Практическая работа:</i> Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом. Обработка изделия.</p> <p><i>Практическая работа:</i> Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий.</p> <p><i>Практическая работа:</i> Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.</p> <p><i>Практическая работа:</i> Выполнение безопасных приемов труда. Выбор режима и выполнение влажно - тепловой обработки изделия. Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок.</p> |
| Технология ведения дома (2 ч.) | |
| Бюджет семьи | <p>Рациональное планирование расходов семьи. Право потребителя. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.</p> <p>Анализ расходов своей семьи. Основное содержание и виды деятельности учащихся при ремонтных работах.</p> |
| Электротехнические работы | <p>Бытовые электрические обогреватели. Электродвигатели. Двигатели постоянного и переменного тока. Виды и назначение автоматических устройств. Источники света, светодиоды. Использование электромагнитных волн для передачи информации. Устройства отображения информации. Сравнительный анализ потребления электроэнергии и силы света современных осветительных приборов.</p> |

| Современное производство и профессиональное образование (9 ч.) | |
|---|---|
| Современное производство и профессиональное образование | <p>Сферы производства и разделение труда. Сферы и отрасли современного производства. Приоритетные направления развития техники и технологий. Влияние техники и новых технологий на виды и содержание труда. Понятие о специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Анализ типовых структур предприятия и профессионального деления работников. Анализ профессиональных возможностей личности школьника. Самоопределение школьников, знакомство с различными видами профессий Уральского региона. Виды учреждений профессионального образования. Региональный рынок труда и образовательных услуг.</p> <p>Профессиональный отбор кадров. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности.</p> <p>Экскурсии на промышленные предприятия города.</p> <p><i>Практическая работа:</i> Поиск и презентация информации о путях получения профессионального образования и трудоустройства.</p> |
| Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности (14 ч) | |
| Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности | <p>Работа над проектом. Поиск и анализ проблемы. Выбор темы творческого проекта. Сбор, изучение и обработка информации по теме проекта. Выбор лучшего варианта решения проблемы. Экологическая и экономическая оценка проекта. Подбор необходимых материалов и оборудования.</p> <p><i>Практическая работа:</i> Выполнение технологических операций. Анализ результатов выполнения проекта. Подготовка и презентация проекта. Работа в группе</p> |