

### Планируемые результаты освоения учебного предмета ТЕХНОЛОГИЯ

#### Личностные результаты:

##### 5 класс:

- 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;
- 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;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

##### 6 класс

- 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;
- 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;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

##### 7 класс:

- 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;
- 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;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

#### **8 класс:**

- 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;
- 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;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

#### **Метапредметные результаты:**

##### **5 класс:**

- 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 безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

#### **6 класс:**

- 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 безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

#### **7 класс:**

- 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 безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

#### **8 класс:**

- 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 безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

### **Предметные результаты:**

#### **5 класс**

#### Обучающийся научится:

- характеризовать виды ресурсов, объяснять место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
- разъяснять содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользоваться этими понятиями;
- объяснять основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;
- составлять техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;
- осуществлять сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции;
- осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
- конструировать модель по заданному прототипу;
- осуществлять корректное применение / хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки);
- получать и анализировать опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы;
- получать и анализировать опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели;
- получать и анализировать опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
- получать и анализировать опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму;

- получать и анализировать опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;

Обучающийся получит возможность научиться:

- осуществлять выбор товара в модельной ситуации;
- приводить произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта;
- объяснять, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты;
- называть предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводить примеры функций работников этих предприятий;
- получать и анализировать опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.

## **6 класс**

Обучающийся научится:

- описывать жизненный цикл технологии, приводя примеры;
- оперировать понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребностей человека;
- получить и анализировать опыт решения задач на взаимодействие со службами ЖКХ;
- получить опыт мониторинга развития технологий произвольно избранной отрасли, удовлетворяющих произвольно избранную группу потребностей на основе работы с информационными источниками различных видов;
- читать элементарные чертежи и эскизы;
- выполнять эскизы механизмов, интерьера;
- освоить техники обработки материалов (по выбору обучающегося в соответствии с содержанием проектной деятельности) ;
- применять простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации / проектированию технологических систем;

Обучающийся получит возможность научиться:

- проводить анализ технологической системы – надсистемы – подсистемы в процессе проектирования продукта*
- получить и анализировать опыт исследования способов жизнеобеспечения и состояния жилых зданий микрорайона / поселения;
  - получить и анализировать опыт модификации механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);
  - получить и анализировать опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.
  - называть и характеризовать актуальные технологии возведения зданий и сооружений, профессии в области строительства, характеризовать строительную отрасль региона проживания;

## **7 класс**

Обучающийся научится:

- называть и характеризовать актуальные и перспективные информационные технологии, характеризует профессии в сфере информационных технологий;

- характеризовать автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства, приводить произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;
- перечислять, характеризовать и распознавать устройства для накопления энергии, для передачи энергии;
- объяснять понятие «машина», характеризует технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю;
- получить и проанализировать опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).

Обучающийся получит возможность научиться:

- *получить и проанализировать опыт разработки проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки;*
- *получить и проанализировать опыт разработки и создания изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования; называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания;*

## **8 класс**

Обучающийся научится:

- называть характеристики современного рынка труда, описывать цикл жизни профессии, характеризует новые и умирающие профессии, в том числе на предприятиях региона проживания,
- перечислять и характеризовать виды технической и технологической документации,
- характеризовать произвольно заданный материал в соответствии с задачей деятельности, называть его свойства (внешний вид, механические, электрические, термические, возможность обработки), экономические характеристики, экологичность (с использованием произвольно избранных источников информации),
  - разъяснять функции модели и принципы моделирования,
  - создавать модель, адекватную практической задаче,
  - отбирать материал в соответствии с техническим решением или по заданным критериям,
  - составлять рацион питания, адекватный ситуации,
  - планировать продвижение продукта,
  - регламентировать заданный процесс в заданной форме,
  - проводить оценку и испытание полученного продукта,
  - описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения,
- получить и проанализировать опыт лабораторного исследования продуктов питания,
- получить и проанализировать опыт разработки организационного проекта и решения логистических задач,
- получить и проанализировать опыт компьютерного моделирования / проведения виртуального эксперимента по избранной обучающимся характеристике транспортного средства,
- получить и опыт выявления проблем транспортной логистики населённого пункта / трассы на основе самостоятельно спланированного наблюдения,
- получить и проанализировать опыт моделирования транспортных потоков,

- получить опыт анализа объявлений, предлагающих работу
- получить и проанализировал опыт проектирования и изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования,
- получить и проанализировать опыт создания информационного продукта и его встраивания в заданную оболочку.

Обучающийся получит возможность научиться:

- объяснять специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризует тенденции развития социальных технологий в 21 веке, характеризует профессии, связанные с реализацией социальных технологий,
- характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции её развития; получить и проанализировать опыт разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами
- называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии транспорта;
- называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии обработки материалов, технологии получения материалов с заданными свойствами;
- характеризовать современную индустрию питания, в том числе в регионе проживания, и перспективы её развития;

**Выпускник научится:**

- характеризовать виды ресурсов, объяснять место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
- разъяснять содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользоваться этими понятиями;
- объяснять основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;
- составлять техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;
- осуществлять сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции;
- осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
- конструировать модель по заданному прототипу;
- осуществлять корректное применение / хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки);
- получать и анализировать опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы;
- получать и анализировать опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели;
- получать и анализировать опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
- получать и анализировать опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму;
- получать и анализировать опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;



- описывать жизненный цикл технологии, приводя примеры;
- оперировать понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребностей человека;
- получить и анализировать опыт решения задач на взаимодействие со службами ЖКХ;
- получить опыт мониторинга развития технологий произвольно избранной отрасли, удовлетворяющих произвольно избранную группу потребностей на основе работы с информационными источниками различных видов;
- читать элементарные чертежи и эскизы;
- выполнять эскизы механизмов, интерьера;
- освоить техники обработки материалов (по выбору обучающегося в соответствии с содержанием проектной деятельности) ;
- применять простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации / проектированию технологических систем;
- называть и характеризовать актуальные и перспективные информационные технологии, характеризует профессии в сфере информационных технологий;
- характеризовать автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства, приводить произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;
- перечислять, характеризовать и распознавать устройства для накопления энергии, для передачи энергии;
- объяснять понятие «машина», характеризует технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю;
- получить и проанализировать опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).
- называть характеристики современного рынка труда, описывать цикл жизни профессии, характеризует новые и умирающие профессии, в том числе на предприятиях региона проживания,
- перечислять и характеризовать виды технической и технологической документации
- характеризовать произвольно заданный материал в соответствии с задачей деятельности, называть его свойства (внешний вид, механические, электрические, термические, возможность обработки), экономические характеристики, экологичность (с использованием произвольно избранных источников информации),
- разъяснять функции модели и принципы моделирования,
- создавать модель, адекватную практической задаче,
- отбирать материал в соответствии с техническим решением или по заданным критериям,
- составлять рацион питания, адекватный ситуации,
- планировать продвижение продукта,
- регламентировать заданный процесс в заданной форме,
- проводить оценку и испытание полученного продукта,
- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения,
- получить и проанализировать опыт лабораторного исследования продуктов питания,
- получить и проанализировать опыт разработки организационного проекта и решения логистических задач,

- получить и проанализировать опыт компьютерного моделирования / проведения виртуального эксперимента по избранной обучающимся характеристике транспортного средства,
- получить и опыт выявления проблем транспортной логистики населённого пункта / трассы на основе самостоятельно спланированного наблюдения,
- получить и проанализировать опыт моделирования транспортных потоков,
- получить опыт анализа объявлений, предлагающих работу
- получить и проанализировал опыт проектирования и изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования,
- получить и проанализировать опыт создания информационного продукта и его встраивания в заданную оболочку.

***Выпускник получит возможность научиться:***

- *приводить произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта;*
- *объяснять, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты;*
- *называть предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводить примеры функций работников этих предприятий;*
- *осуществлять выбор товара в модельной ситуации;*
- *получать и анализировать опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.*  
*проводить анализ технологической системы – надсистемы – подсистемы в процессе проектирования продукта*
- *получить и анализировать опыт исследования способов жизнеобеспечения и состояния жилых зданий микрорайона / поселения;*
- *получить и анализировать опыт модификации механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);*
- *получить и анализировать опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.*
- *называть и характеризовать актуальные технологии возведения зданий и сооружений, профессии в области строительства, характеризовать строительную отрасль региона проживания;*
- *получить и проанализировать опыт разработки проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки;*
- *получить и проанализировать опыт разработки и создания изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования; называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания;*
- *получить и проанализировать опыт разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами.*

- объяснять специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризует тенденции развития социальных технологий в 21 веке, характеризует профессии, связанные с реализацией социальных технологий,
- характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции её развития;
- называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии транспорта.

В направлении «Технологии ведения дома»:

### **Раздел «Кулинария»**

*Выпускник научится:*

- 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.

*Выпускник получит возможность научиться:*

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

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

*Выпускник научится:*

- 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.

*Выпускник получит возможность научиться:*

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили одежды и современные направления моды.

### **Раздел «Технологии исследовательской, опытнической 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 стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

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

*Выпускник научится:*

построению двух-трёх 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;
- 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.

### **Содержание учебного предмета**

Основным видом деятельности учащихся, изучающих предмет «Технология» по направлению «Технологии ведения дома», является проектная деятельность. В течение учебного года учащиеся выполняют четыре проекта в рамках содержания четырёх разделов программы: «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов» и «Художественные ремёсла», а к концу учебного года — комплексный творческий проект, объединяющий проекты, выполненные по каждому разделу. Содержание раздела «Электротехника» в 5–7 классах изучается совместно с изучением содержания раздела «Технологии домашнего хозяйства».

По каждому разделу учащиеся изучают основной теоретический материал, осваивают необходимый минимум технологических операций, которые в дальнейшем позволяют выполнить творческие проекты.

Новизной данной программы является использование в обучении школьников информационных и коммуникационных технологий, позволяющих расширить кругозор обучающихся за счёт обращения к различным источникам информации, в том числе сети Интернет; применение при выполнении творческих проектов текстовых и графических редакторов, компьютерных программ, дающих возможность проектировать интерьеры, выполнять схемы для рукоделия, создавать электронные презентации.

В содержании программы сквозной линией проходят вопросы экологического и эстетического воспитания школьников, знакомство их с различными профессиями.

## **Введение (2 часа)**

Правила техники безопасности в кабинете. Правила санитарии, безопасной работы с колющими и режущими инструментами, электронагревательными приборами.

## **Раздел «Оформление интерьера» (4 ч)**

### Тема. Интерьер и планировка кухни-столовой (2 ч)

*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.

*Тема практической работы №1:* Планировка кухни.

### Тема. Бытовые электроприборы на кухне (2 ч)

*Теоретические сведения.* Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины. Безопасные приёмы работы с бытовыми электроприборами. Правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

*Тема лабораторной работы № 1:* Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне.

## **Раздел «Кулинария» (12ч)**

### Тема. Санитария и гигиена на кухне (1 ч)

*Теоретические сведения.* Санитарно-гигиенические требования. Посуда для кухни и уход за ней. Уход за поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасного пользования. Первая помощь при порезах. Первая помощь при ожогах паром или кипятком.

### Тема. Здоровое питание (1 ч)

*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.

*Тема лабораторной работы №2:* Определение качества питьевой воды.

### Тема. Технология приготовления бутербродов (1 ч)

*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.

*Тема практической работы №2:* Приготовление бутербродов.

### Тема. Технология приготовления горячих напитков (1 ч)

*Теоретические сведения.* 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.

*Тема практической работы №3:* Приготовление горячих напитков.

#### Тема. Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий(2ч)

*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.

*Тема лабораторной работы №3:* Изучение упаковки какой-либо крупы.

*Тема практической работы №4:* Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий.

#### Тема. Технология приготовления блюд из овощей и фруктов (1 ч)

*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 свежезамороженных 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.

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.

*Тема лабораторной работы №4:* Определение содержания нитратов.

*Тема практической работ№5:* Приготовление салата из сырых овощей.

#### Тема. Тепловая кулинарная обработка овощей (1 ч)

*Теоретические сведения.* Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.

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.

*Тема практической работ №6:* Приготовление блюда из варёных овощей.

#### Тема. Технология приготовления блюд из яиц (2 ч)

*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.

*Тема лабораторной работы №5:* Определение свежести яиц.

*Тема практической работ №7:* Приготовление блюда из яиц.

#### Тема. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку (2 ч)

*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.

*Тема практической работы №8:* Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.

### **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (32 ч)**

#### Тема. Производство текстильных материалов (2 ч)

*Теоретические сведения.* Классификация текстильных волокон. Волокна растительного происхождения. 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.

*Тема лабораторной работы №6:* Определение направления долевой нити в ткани.

*Тема лабораторной работы №7:* Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

*Тема практической работ №8:* Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

#### Тема. Текстильные материалы и их свойства (2 ч)

*Теоретические сведения.* 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.

*Тема лабораторной работы №9:* Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

#### Тема. Изготовление выкроек (4 ч)

*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.

*Тема практической работы №9:* Снятие мерок и изготовление выкроек.

#### Тема. Раскрой швейного изделия (2 ч)

*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.

*Тема практической работы №10:* Раскрой швейного изделия.

#### Тема. Швейные ручные работы (4 ч)

*Теоретические сведения.* Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке и шве. Требования к выполнению ручных работ. Технология выполнения прямого стежка. Перенос линий выкройки на детали кроя. Предохранение срезов от осыпания – обмётывание. Ручная закрепка. Временное соединение деталей – смётывание. Временное закрепление подогнутого края – замётывание. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. 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).

*Тема практической работы №11:* Изготовление образцов ручных работ.

#### Тема. Швейная машина (2 ч)

*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.

*Тема лабораторной работы №10:* Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

#### Тема. Основные операции при машинной обработке изделия (4 ч)

*Теоретические сведения.* 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.

*Тема практической работы №12:* Изготовление образцов машинных работ.

#### Тема. Влажно-тепловая обработка ткани (2 ч)

*Теоретические сведения.* Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Правила безопасной работы при ВТО.

*Тема практической работы №13:* Проведение влажно-тепловых работ.



#### Тема. Машинные швы (1 ч)

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

#### Тема. Технология изготовления швейных изделий (9 ч)

*Теоретические сведения.* Технология пошива салфетки. Технология пошива фартука. Технология пошива юбки. 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.

*Темы практической работы №14:* Обработка проектного изделия.

### **Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч)**

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

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

*Тема практической 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 при создании предметов декоративно-прикладного искусства (1 ч)

*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.

*Тема практической работы.* Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

#### Тема. Цветовые сочетания в орнаменте (1 ч)

*Теоретические сведения.* 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.

*Тема практической работы № 15.* Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

#### Тема. Лоскутное шитьё (1 ч)

*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.

### Тема. Технология изготовления лоскутного изделия (3 ч)

*Теоретические сведения.* 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.

*Тема практической работы №16:* Изготовление образцов лоскутных узоров.

### **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (10 ч)**

#### 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 «Оформление интерьера».

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:* «Планирование кухни-столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи», «Столовое бельё», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика» и др.

### **6класс (68 ч)**

#### **Введение (2 часа)**

Правила техники безопасности в кабинете. Правила санитарии, безопасной работы с колющими и режущими инструментами, электронагревательными приборами.

#### **Раздел «Интерьер жилого дома» (6 ч)**

##### Тема. Планировка жилого дома (1 ч)

*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.

##### Тема. Интерьер жилого дома (1 ч)

*Теоретические сведения.*

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.

*Тема практической работы №1.* Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера».

#### Тема. Комнатные растения в интерьере квартиры (1 ч)

*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.

#### Тема. Разновидности комнатных растений (1 ч)

*Теоретические сведения.* 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.

#### Тема. Технология выращивания комнатных растений (2 ч)

*Теоретические сведения.* 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.

*Тема практической работы №2.* Перевалка (пересадка) комнатных растений.

### **Раздел «Кулинария» (14 ч)**

#### Тема. Технология первичной обработки рыбы (2 ч)

*Теоретические сведения.* Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы.

*Тема лабораторной работы № 1:* Определение свежести рыбы.

#### Тема. Технология приготовления блюд из рыбы (2 ч)

*Теоретические сведения.* Виды тепловой обработки рыбы. Технология варки рыбы. Технология жарки рыбы. Технология жарки рыбы в кляре. Технология тушения рыбы. Технология запекания рыбы. Технология приготовления изделий из котлетной массы. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

*Тема практической работы №3.* Приготовление блюда из рыбы. Приготовление блюд из морепродуктов.

*Тема лабораторной работы № 2:* Определение качества термической обработки рыбных блюд.

#### Тема. Нерыбные продукты моря и технология приготовления блюд из них (2 ч)

*Теоретические сведения.* Виды морепродуктов. Их пищевая ценность. Технология приготовления блюд из морепродуктов.

*Тема практической работы №4:* Приготовление блюда из морепродуктов.

Тема. Технология первичной обработки мяса (2 ч)

*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.

*Тема лабораторной работы № 3:* Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.

Тема. Технология приготовления блюд из мяса (2 ч)

*Теоретические сведения.*

Виды тепловой обработки мяса: варка, жарка, тушение, запекание. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

*Тема практической работы № 5:* Приготовление блюда из мяса.

*Тема лабораторной работы № 4:* Определение качества мясных блюд.

Тема. Технология приготовления блюд из птицы (2 ч)

*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.

*Тема практической работы № 6:* Приготовление блюда из птицы.

Тема. Технология приготовления первых блюд (2 ч)

*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.

*Тема практической работы № 7:* Приготовление заправочного супа.

Тема. Сервировка стола к обеду. Этикет (2 ч)

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

*Тема практической работы № 8:* Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч)**

Тема. Текстильные материалы из химических волокон и их свойства (1 ч)

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

*Тема лабораторной работы № 5:* Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

### Тема. Конструирование плечевой одежды с цельновыкроеным рукавом (1 ч)

*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.

*Тема практической работы № 9:* Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом.

### Тема. Моделирование плечевой одежды (1 ч)

*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.

*Тема практической работы № 10:* Моделирование и подготовка выкроек к раскрою.

### Тема. Раскрой плечевой одежды (2 ч)

*Теоретические сведения.* Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с иглами и булавками.

*Тема практической работы № 11:* Раскрой швейного изделия.

### Тема. Технология дублирования деталей (1 ч)

*Теоретические сведения.* Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы.

*Тема практической работы № 12:* Дублирование деталей клеевой прокладкой.

### Тема. Ручные работы (2 ч)

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

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

*Тема практической работы № 13:* Изготовление образцов ручных швов.

### Тема. Работа на швейной машине (1 ч)

*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.

*Тема практической работы № 14:* Устранение дефектов машинной строчки.

### Тема. Приспособления к швейной машине (1 ч)

Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины.

*Тема практической работы № 15:* Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы.

Тема. Виды машинных операций (2 ч)

*Теоретические сведения.* 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).

*Тема практической работы № 16:* Изготовление образцов машинных работ.

Тема. Технология обработки мелких деталей (2 ч)

*Теоретические сведения.* Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей.

*Тема практической работы № 17:* Обработка мелких деталей.

Тема. Подготовка и проведение примерки изделия (1 ч)

*Теоретические сведения.* Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Подготовка к примерке. Смётывание среднего шва спинки. Смётывание плечевых и боковых срезов. Соединение лифа с юбкой. Устранение дефектов после примерки.

*Тема практической работы № 18:* Примерка изделия.

Тема. Технология обработки среднего и плечевых швов, нижних срезов рукавов (2 ч)

*Теоретические сведения.* Технология обработки среднего шва с застежкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов.

*Тема практической работы № 19:* Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов.

Тема. Технология обработки срезов подкрайной обтачкой (2 ч)

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

*Тема практической работы № 20:* Обработка горловины и застёжки проектного изделия.

Тема. Технология обработки боковых срезов и соединения лифа с юбкой (2 ч)

*Теоретические сведения.* Технология обработки боковых срезов. Технология соединения лифа с юбкой. Обмётывание срезов.

*Тема практической работы № 21:* Обработка боковых срезов и отрезного изделия.

Тема. Технология обработки нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия (1 ч)

*Теоретические сведения.* Обработка нижнего среза. Технология обработки разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Обмётывание петель, разметка мест пришивания пуговиц. Чистка изделия. Окончательная ВТО.

*Тема практической работы № 22:* Обработка нижнего среза изделия, окончательная отделка изделия.

## Раздел «Художественные ремёсла» (10 ч)

### Тема. Материалы и инструменты для вязания (1 ч)

*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.

### Тема. Основные виды петель при вязании крючком (1 ч)

*Теоретические сведения.* Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания.

### Тема. Вязание полотна (2 ч)

*Теоретические сведения.* Начало вязания. Вязание рядами. Основные способы вывязывания петель. Закрепление вязания.

*Тема практической работы №23.* Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.

### Тема. Вязание по кругу (2 ч)

*Теоретические сведения.* Вязание по кругу: основное кольцо. Вязание по кругу с петли из нитки. Вязание первого круга столбиками без накида. Способы вязания по кругу.

*Тема практической работы №24:* Выполнение плотного вязания по кругу.

### Тема. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель (2 ч)

*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.

*Тема практической работы №25:* Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

### Тема. Вязание цветных узоров. Создание с помощью компьютера схем для вязания (2 ч)

*Теоретические сведения.* Жаккардовая вязка. Последовательность действий при создании схемы узора. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

*Тема практической работы.* Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

## Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (14 ч)

### 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.

## 7класс

### **Введение (2 часа)**

Правила техники безопасности в кабинете. Правила санитарии, безопасной работы с колющими и режущими инструментами, электронагревательными приборами.

### **Раздел «Интерьер жилого дома» (8 ч)**

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

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

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

*Тема практической работы №1:* Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

#### Тема. Предметы искусства и коллекции в интерьере (2 ч)

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

#### Тема. Гигиена жилища (2 ч)

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

*Тема практической работы №2:* Генеральная уборка кабинета технологии. Подбор моющих средств для уборки помещения.

#### Тема. Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении (2 ч)

*Теоретические сведения.* Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Понятие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата (климатические приборы): кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

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

### **Раздел «Кулинария» (14 ч)**

#### Тема. Блюда из молока и молочных продуктов (2 ч)



*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.

*Тема лабораторной работы №1:* Определение качества молока и молочных продуктов.

*Тема практической работы №3:* Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

#### Тема. Изделия из жидкого теста (2 ч)

*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.

*Тема лабораторной работы №1:* Определение качества мёда.

*Тема практической работы №4:* Приготовление изделий из жидкого теста.

#### Тема. Виды теста и выпечки (2 ч)

*Теоретические сведения.* Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формирования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки.

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

#### Тема. Технология приготовления изделий из пресного слоёного теста (2 ч)

*Теоретические сведения.* Виды блюд из пресного слоёного теста. Продукты для приготовления теста. Технология приготовления скороспелого слоёного теста. Технология выпечки изделий из слоёного теста. Подача их к столу.

*Тема практической работы №5:* Приготовление изделий из пресного слоёного теста.

#### Тема. Технология приготовления изделий из песочного теста (2 ч)

*Теоретические сведения.* Виды выпечки из песочного теста. Продукты для приготовления песочного теста. Технология приготовления песочного теста. Технология выпечки печенья из песочного теста. Подача их к столу.

*Тема практической работы № 6:* Приготовление изделий из песочного теста.

#### Тема. Технология приготовления сладостей, десертов, напитков (2 ч)

*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.

*Тема практической работы № 7:* Приготовление сладких блюд и напитков.

Тема. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет (2 ч)

*Теоретические сведения.* Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Поддача 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.

*Тема практической работы №8:* Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч)**

Тема. Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства (2 ч)

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

*Тема лабораторной работы №3:* Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Тема. Конструирование поясной одежды (2 ч)

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

*Тема практической работы №9:* Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

Тема. Моделирование поясной одежды (2 ч)

*Теоретические сведения.* Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою.

*Тема практической работы №10:* Моделирование и подготовка юбки к раскрою.

Тема. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод или из интернета (2 ч)

*Теоретические сведения.* Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета.

*Тема практической работы №11:* Получение выкройки швейного изделия из журнала мод и подготовка её к раскрою.

Тема. Раскрой поясной одежды и дублирование детали пояса (2 ч)

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

*Тема практической работы №12:* Раскрой проектного изделия.

Тема. Технология ручных работ (2 ч)

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

*Тема практической работы № 13: Изготовление образцов ручных швов.*

Тема. Технология машинных работ (2 ч)

*Теоретические сведения.* 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.

*Тема практической работы № 14: Изготовление образцов машинных швов.*

Тема. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом (2 ч)

*Теоретические сведения.* Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине.

*Тема практической работы № 15: Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.*

Тема. Технология обработки складок (2 ч)

*Теоретические сведения.* Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок.

*Тема практической работы № 16: Обработка складок.*

Тема. Подготовка и проведение примерки поясного изделия (2 ч)

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

*Тема практической работы № 27: Примерка изделия.*

Тема. Технология обработки юбки после примерки (2 ч)

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

*Тема практической работы № 18: Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза. Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы. Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.*

## **Раздел «Художественные ремёсла» (10 ч)**

Тема. Ручная роспись тканей (1 ч)

*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.

*Тема практической работы № 19: Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.*

Тема. Ручные стежки и швы на их основе (1 ч)

*Теоретические сведения.* Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

*Тема практической работы № 20:* Выполнение образцов швов.

Тема. Вышивка счётными швами (1 ч)

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

*Тема практической работы № 21:* Выполнение образца вышивки швом крест.

Тема. Атласная и штриховая гладь (1 ч)

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

*Тема практической работы № 22:* Выполнение образца вышивки глади.

Тема. Швы французский узелок и рококо (1 ч)

*Теоретические сведения.* Технология выполнения шва «французский узелок», шва «рококо». Формирование цветков швом рококо.

*Тема практической работы № 23:* Выполнение образцов вышивки.

Тема. Вышивание лентами (5ч)

*Теоретические сведения.* Материалы, инструменты и приспособления для вышивки лентами. Закрепление ленты в игле. Основные приёмы вышивки лентами: закрепление ленты в игле, плоский узел, прямой стежék, прямой стежék с завитком, изогнутый прямой стежék, ленточный стежок, ленточный стежок-бант, шов «шнурок», шов «сетка», петля с прикрепом, полупетля с прикрепом, французский узелок, шов рококо, роза «паутинка», цветок из ленты в сборку, крученая роза. Стирка и оформление готовой работы.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

*Тема практической работы № 24:* Выполнение образца вышивки лентами.

**Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (12 ч)**

Тема. Исследовательская и созидательная деятельности

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

*Практические работы.* Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «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:* «Умный дом», «Комплект светильников для моей комнаты», «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки», «Праздничный наряд», «Юбка-килт», «Подарок своими руками», «Атласные ленточки» и др.

## **Введение (1 час)**

Правила техники безопасности в кабинете. Правила санитарии, безопасной работы с колющими и режущими инструментами, электронагревательными приборами.

## **Раздел «Бюджет семьи» (8 ч)**

### Тема 1. Способы выявления потребностей семьи (2 ч)

*Теоретические сведения.* Роль семьи в обществе. Функции семьи: воспитательная, коммуникативная, экономическая, стабилизирующая и регулирующая. Потребности семьи: рациональные, ложные, духовные, материальные. Минимальные и оптимальные потребности. Уровень благосостояния семьи. Классификация рациональных вещевых потребностей. Технология семейных покупок. Потребительский портрет товаров.

*Лабораторно-практическая работа № 1:* Исследование потребительских свойств товаров.

### Тема 2. Технология построения семейного бюджета (2 ч)

*Теоретические сведения.* Бюджет семьи. Составляющие семейного бюджета. Виды бюджета: сбалансированный, дефицитный, избыточный. Расходы семьи: постоянные, переменные. Способы сбережения денежных средств семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.

*Лабораторно-практическая работа № 2:* Исследование составляющих бюджета своей семьи.

### Тема 3. Технология совершения покупок. Способы защиты прав потребителей (2 ч)

*Теоретические сведения.* Затраты на приобретение товаров. Правила покупки. Потребительская корзина одного человека и членов семьи. Информация о товарах. Источники информации. Способы определения качества товара. Торговые символы, этикетки, штриховой код. Понятие о сертификатах. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупок. Способы защиты прав потребителей.

*Лабораторно-практическая работа № 3:* Исследование сертификата соответствия и штрих кода.

### Тема 4. Технология ведения бизнеса (2 ч)

*Теоретические сведения.* Технология ведения бизнеса. Разновидность организационно-правовых форм предприятия. Оценка возможности предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров. Правила регистрации предприятия. Бизнес-план, его структура.

*Лабораторно-практическая работа № 4:* Исследование возможностей для бизнеса.

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

### Тема: Инженерные коммуникации в доме (2 ч)

*Теоретические сведения.* Характеристика основных элементов систем водоснабжения, энергоснабжения, теплоснабжения, канализации в городском и сельском домах. Правила их эксплуатации. Отопление. Газоснабжение. Кондиционирование и вентиляция. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища. Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Информационные коммуникации. Профессии,

связанные с выполнением санитарно-технических работ.

*Тема практической работы:* Произвести расчёт площади школьного класса, одного этажа школьного здания, всего школьного здания.

Тема: Система водоснабжения и канализации: Конструкция и элементы (2 ч)

*Теоретические сведения.* Водопровод и канализация: типичные неисправности и простейший ремонт. Способы монтажа кранов, вентилях и смесителей. Устройство сливных бачков различных типов. Приёмы работы с инструментами и приспособлениями для санитарно-технических работ.

Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Экологические проблемы, связанные с их утилизацией.

Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ.

*Лабораторно-практическая работа № 5:* Изучение конструкции элементов водоснабжения и канализации.

**Раздел «Электротехника» (10 ч)**

Тема 1. Электрический ток и его использование (1 ч)

*Теоретические сведения.* Общее понятие об электрическом токе, силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приемников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах.

Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Параметры потребителей и источников электроэнергии. Устройства защиты электрических цепей. Организация рабочего места для электротехнических работ. Правила безопасности при электротехнических работах.

Тема 2. Электрические цепи (1 ч)

*Теоретические сведения.* Понятие об электрической цепи и ее принципиальной схеме. Условные обозначения некоторых элементов электрической цепи. Принципиальная электрическая схема соединения элементов. Монтажная схема соединения элементов.

Тема 3. Потребители и источники электроэнергии (1 ч)

*Теоретические сведения.* Параметры потребителей и источников электроэнергии: электрическое сопротивление, напряжение, сопротивление, мощность электрического тока. Резисторы. Соединение проводников (резисторов): параллельное и последовательное. Устройства защиты электрических цепей: плавкий предохранитель, реостат.

Тема 4. Электроизмерительные приборы (1 ч)

*Теоретические сведения.* Принцип работы электроизмерительных приборов постоянного тока: амперметра, вольтметра. Схема их подключения в электрическую цепь. Современный двухтарифный электросчётчик, принцип работы. Электрические параметры счётчика.

*Лабораторно-практическая работа № 6:* Изучение домашнего электросчётчика в работе.

Тема 5: Организация рабочего места для электромонтажных работ (1 ч)

*Теоретические сведения.* Правила безопасной работы при выполнении электромонтажных работ. Назначение и устройство основных инструментов для выполнения электромонтажных работ.

*Лабораторно-практическая работа № 7:* Сборка электрической цепи.

*Лабораторно-практическая работа № 8:* Сборка разветвлённой электрической цепи.

### Тема 6. Электрические провода (1 ч)

*Теоретические сведения.* Виды проводов. Соединение и сращивание электрических проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Приёмы монтажа и соединений установочных проводов и установочных изделий. Пайка. Устройство электрического паяльника. Инструменты и материалы, необходимые для паяния. Технология паяния. Правила ТБ при работе.

*Лабораторно-практическая работа № 9:* Сращивание одно- и многожильных проводов и их изоляция.

### Тема 7. Монтаж электрической цепи (1 ч)

*Теоретические сведения.* Основные операции при монтаже электрической цепи: оконцевание проводов и присоединение их к электроарматуре (зарядка электроарматуры). Способы оконцевания. Подключение провода к контакту. Правила ТБ при работе.

*Лабораторно-практическая работа № 10:* Оконцевание проводов.

### Тема 8. Электроосветительные приборы (1 ч)

*Теоретические сведения.* Основные типы ламп. Лампа накаливания, галогеновые, неоновые и люминесцентные лампы. Их конструкции и принципы работы. Светодиодные источники света.

*Лабораторно-практическая работа № 11:* Проведение энергетического аудита школы.

### Тема 9. Бытовые электронагревательные приборы (1 ч)

*Теоретические сведения.* Разделение электронагревательных приборов по своему назначению. Нагревательный элемент. Выбор материала для нагревателей. Электронагревательные элементы открытого, закрытого типа. Трубчатые электронагревательные элементы (ТЭН). Биметаллический терморегулятор. Правила безопасной эксплуатации бытовых электроприборов.

*Лабораторно-практическая работа № 12:* Сборка и испытание термореле–модели пожарной сигнализации.

### Тема 10. Цифровые приборы (1 ч)

*Теоретические сведения.* Преобразование аналогового сигнала в цифровой и обратное преобразование после передачи информации. Цифровые аналоговые преобразователи (ЦАП). Универсальные носители информации. Цифровое радиовещание (ЦРВ). Современные цифровые устройства.

## **Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» (11 ч)**

### Тема 1. Профессиональное образование (2 ч)

*Теоретические сведения.* Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы индустриального производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Специальность, производительность и оплата труда. Классификация профессий. Система профессиональной подготовки кадров. Алгоритм выбора профессии. Профессиограмма и психограмма профессий.

Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучения там. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности. Здоровье и выбор профессии.

*Лабораторно-практическая работа № 13:* Составление профессиограммы.

Тема 2. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение (3 ч)

*Теоретические сведения.* Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности. Мотивы и ценностные ориентации самоопределения. Самопознание и самооценка.

*Лабораторно-практическая работа № 14:* Определение уровня своей самооценки.

*Лабораторно-практическая работа № 15:* Определение своих склонностей.

Тема 3. Роль темперамента и характера в профессиональном самоопределении (2 ч)

*Теоретические сведения.* Темперамент. Характер. Взаимоотношение личности с окружающим миром и собой.

Тема 4. Психические процессы, важные для профессионального самоопределения (2 ч)

*Теоретические сведения.* Ощущение и восприятие. Характеристика ощущений. Представление. Виды представлений. Воображение. Память. Внимание. Мышление. Значение их в профессиональной деятельности.

Тема 5. Мотивы выбора профессии. Профессиональная пригодность. Профессиональная проба (2 ч)

*Теоретические сведения.* Мотивы. Мотивы выбора профессии. Профессиональные и жизненные планы. Профессиональная пригодность. Здоровье и выбор профессии. Профессиональная проба.

*Лабораторно-практическая работа № 16:* Анализ мотивов своего профессионального выбора.

*Лабораторно-практическая работа № 17:* Профессиональные пробы.

**Тематическое планирование с указанием часов, отводимых на освоение каждого раздела**

**5 класс**

<b>Тема раздела программы</b>	<b>Количество отводимых учебных часов</b>	<b>Формы текущего контроля</b>
Введение	2	Письменный опрос по правилам ТБ
Кулинария	12	Проект: «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»
Создание изделий из текстильных материалов	32	Проект: «Наряд для завтрака»
Художественные ремесла	8	Проект: «Лоскутное изделие для кухни-столовой»
Оформление интерьера	4	Проект: «Планирование кухни-столовой»
Технологии исследовательской и опытнической деятельности	10	Итоговый проект: «Наша удобная, уютная и вкусная кухня»



<b>ИТОГО</b>	<b>68 ч.</b>	
--------------	--------------	--

**6 класс**

<b>Тема раздела программы</b>	<b>Количество отводимых учебных часов</b>	<b>Формы текущего контроля</b>
Введение	2	Письменный опрос по правилам ТБ
Интерьер жилого дома	6	Проект «Растения в интерьере жилого дома»
Кулинария	14	Проект «Приготовление воскресного семейного обеда»
Создание изделий из текстильных материалов	22	Проект «Наряд для семейного обеда»
Художественные ремесла	10	Проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами»
Технологии исследовательской и опытнической деятельности	14	Защита итогового проекта «Наш дом – не только крепость»
<b>ИТОГО</b>	<b>68 ч.</b>	

**7 класс**

<b>Тема раздела программы</b>	<b>Количество отводимых учебных часов</b>	<b>Формы текущего контроля</b>
Введение	2	Письменный опрос по правилам ТБ
Интерьер жилого дома	8	Проект: «Умный дом»
Кулинария	14	Проект: «Праздничный сладкий стол»
Создание изделий из текстильных материалов	22	Проект: «Праздничный наряд»
Художественные ремесла	10	Проект: «Подарок своими руками»
Технологии исследовательской и опытнической деятельности	12	Итоговый проект: «Праздники, праздники, светлого мая привет!»
<b>ИТОГО</b>	<b>68 ч.</b>	

**8 класс**

<b>Тема раздела программы</b>	<b>Количество отводимых учебных часов</b>	<b>Формы текущего контроля</b>
Введение	2	Письменный опрос по правилам ТБ
Бюджет семьи	8	Творческий проект «Бизнес-

		проект моей семьи»
Технологии домашнего хозяйства	4	Творческий проект «Дом будущего»
Электротехника	10	Творческий проект «Разработка плаката по электробезопасности»
Современное производство и профессиональное самоопределение	11	Творческий проект «Мой профессиональный выбор»
<b>ИТОГО</b>	<b>34 ч.</b>	