

Муниципальное общеобразовательное учреждение

«Красноозёрненская основная общеобразовательная школа»

Принято на заседании педагогического совета протокол № 1 от «30» августа 2021 года	Утверждено приказ директора школы № 106 от « 31» августа 2021 года
--	--

## **АДАптированная РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**учебного предмета**

**«Технология»**

Наименование учебного предмета/ курса

### **ОСНОВНОЕ ОБЩЕЕ ОБРАЗОВАНИЕ**

---

Уровень образования

**5-8 классы**

**Базовый**

**уровень 4 года**

---

Срок реализации

Авторская рабочая программа по учебникам под ред. Н.В. Сеница П.С. Самородский В.Д. Симоненко, Москва, «Вентана-Граф», 2018

---

Наименование программы, автор программы

Составила: Соколова Е.В.

п. Красноозёрное

2021г

## 1. Планируемые результаты освоения учебного предмета

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

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

- проявления познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению,
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей,
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формирование коммуникативной компетенции в общении и сотрудничестве со сверстниками,

проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности,

- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам,
- развитие творческой деятельности эстетического характера.

**Метапредметными результатами** являются:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учебе и познавательной деятельности,
- 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;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ),
- выбор для решения познавательных и коммуникационных задач различных

источников информации, включая словари, интернет-ресурсы и другие базы данных,

- согласование и координация совместной познавательно – трудовой деятельности с другими ее участниками;

- объективное оценивание вклада 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;

- соблюдение норм и правил безопасности познавательно – трудовой деятельности и созидательного труда.

**Предметными результатами** являются:

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;

- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;

- владения методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;

- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;

- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;

- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;

- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;

- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов.

- документирование результатов труда и проектной деятельности, расчет себестоимости продукта труда.

В мотивационной сфере:

- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно–трудовой деятельности;

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;

- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объектов труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

#### В эстетической сфере:

- художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
- овладение методами эстетического оформления изделий

#### В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора, аргументирование своей точки зрения, отстаивание своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач;
- овладение устной и письменной речью;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда.

#### В физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности

# 1. Содержание учебного предмета «Технология» 5 класс 68 ч

## Раздел 1. Основной раздел (2ч) Основные теоретические сведения

Понятие о проектной деятельности, творческих проектах, этапах их подготовки и реализации.

*Практические работы* Выполнение эскизов проектов.

## Раздел 2. Оформление интерьера (6 ч)

Тема 2.1. Интерьер кухни, столовой (2 ч)

Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой.

Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере.

Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.

Лабораторно-практические и практические работы

1. Выполнение эскиза интерьера кухни.
2. Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др.

## Раздел 3. Создание изделий из древесины, металлов и пластмасс 24ч.

Словесно-иллюстративный рассказ «Оборудование рабочего места для ручной обработки древесины. Виды верстаков». Познавательная-информационная беседа «Устройство верстака и его назначение». Демонстрация приемов регулировки верстака по высоте и закрепления заготовок. Познавательная-информационная беседа «Инструменты и приспособления». Разгадывание кроссворда «Инструменты столяра». Инструктаж по охране труда. Практическая работа «Организация рабочего места для столярных работ». Подведение итогов и оценка деятельности учащихся на уроке.

Познавательная-информационная беседа «Изделие и деталь». Рассматривание технических рисунков, эскизов и чертежей. Поиск ответа на вопрос: «Чем они различаются?». Зарисовка эскиза детали.

Практическая работа «Чтение чертежа. Выполнение эскиза или технического рисунка детали из древесины». Подведение итогов. Оценка деятельности учащихся на урок. Строение древесины. Словарная работа. Беседа «Породы, текстура древесины». «Пиломатериалы, свойства и область применения».

Словесно-иллюстративный рассказ с элементами беседы «Древесные материалы». Обсуждение темы «Рациональное использование отходов древесины». Лабораторно-практическая работа № 1 «Распознавание древесины и древесных материалов» Практическая работа «Разметка заготовок из древесины».

Практическая работа «Пиление заготовок из древесины». Выпиливание заготовок по разметке. Пиление в стусле и с упором. Выпиливание заготовки изготавливаемого изделия. Устройство инструментов для строгания, их назначение. Демонстрация приемов работы, крепления заготовок, контроля качества выполненной работы. Практическая работа «Строгание заготовок из древесины» Рассматривание изделий с целью выяснения способа соединения деталей. Технология сборки деталей изделия с помощью гвоздей, шурупов, саморезов. Демонстрация приемов работы. «Зачистка и отделка как технологические операции.». Демонстрация приемов работы. Правила безопасного труда. Практические работы: «Зачистка деталей из древесины»; «Отделка деталей из древесины». Выполнение лабораторно-практической работы «Ознакомление с образцами тонколистового металла, проволоки и пластмасс».

## Раздел 4. Создание изделий из текстильных материалов (16 ч)

Тема 4.1. Свойства текстильных материалов (2 ч)

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон.

Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани, кромка и ширина ткани. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Полотняное переплетение. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

Лабораторно-практические и практические работы

1. Изучение свойств нитей основы и утка.
2. Определение направления долевой нити в ткани.
3. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.
4. Выполнение образца полотняного переплетения.
5. Распознавание волокон и нитей из хлопка, льна.

Тема 4.2. Элементы машиноведения (4 ч)

Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и

автоматизации. Характеристики и области применения современных швейных, краеобметочных и вышивальных машин с программным управлением.

Бытовая швейная машина, ее технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.

Лабораторно-практические и практические работы

1. Включение и выключение махового колеса. Намотка нитки на шпульку.
2. Заправка верхней и нижней нитей.
3. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям, закрепление строчки обратным ходом машины.

Тема 4.3. Конструирование и моделирование рабочей одежды (4 ч)

Виды фартуков. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.

Моделирование фартука (форма, симметрия, асимметрия, цвет, контраст, фактура материала, отделка). Подготовка выкройки к раскрою.

Поиск в Интернете современных моделей швейных изделий, построение выкроек, раскладка выкроек на ткани и расчет количества ткани на изделие с применением компьютерных программ.

Лабораторно-практические и практические работы

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.
3. Моделирование фартука выбранного фасона.

Тема 4.4. Технология изготовления швейных изделий (14 ч)

Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Обмеловка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом в подгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Сборка изделия. Художественная отделка изделия.

Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Особенности влажно-тепловой обработки тканей из растительных волокон. Контроль и оценка качества готового изделия.

Лабораторно-практические и практические работы

1. Раскладка выкройки фартука и головного убора и раскрой ткани.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Соединение деталей изделия машинными швами.
5. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

## **Раздел 5. Кулинария (20 ч)**

Тема 1. Санитария и гигиена на кухне. Здоровое питание (2 ч)

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Профессия повар.

Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие

лучшему пищеварению; роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах.

Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.

Физиологические основы рационального питания. Современные данные о роли витаминов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах.

Лабораторно-практические и практические работы

1. Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.
2. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.
3. Поиск рецептов блюд, отвечающих принципам рационального питания.

Тема 2. Бутерброды, горячие напитки (2 ч)

Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки.

Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов.

Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорты чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания.

Сорты кофе и какао. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао.

Требования к качеству готовых напитков.

Лабораторно-практические и практические работы

1. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.
2. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Объекты труда

1. Бутерброд со сливочным маслом и твердым сыром.
2. Бутерброд с вареной или копченой колбасой.
3. Бутерброд с мясными продуктами (корейка, грудинка, окорок и др.).
4. Бутерброд с сельдью и маслом.
5. Ассорти с окороком и жареной говядиной на хлебе.
6. Закрытый бутерброд с сыром или со свиной.
7. Сэндвичи из ветчины или колбасы со сливочным маслом и горчицей.
8. Сэндвичи из филе жареной курицы со сливочным маслом.
9. Бутерброд канапе с сыром или с копченой колбасой.

Тема Блюда из овощей (4 ч)

Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Влияние ее на качество и сохранность продуктов.

Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования.

Механическая обработка овощей

Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей.

Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения.

Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей.

Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.

Приготовление блюд из свежих овощей

Виды салатов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Заправка овощных салатов растительным маслом, столовым уксусом, майонезом, сметаной.

Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску (помидоры, перец, огурцы, редис, морковь), и листьями зелени.

Приготовление блюд из вареных овощей

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание). Вспомогательные приемы тепловой обработки (пассерование, бланширование). Способы варки овощей (в воде, на пару, при повышенном давлении, при пониженной температуре, в молоке, в растительных соках и др.). Преимущества и недостатки различных способов варки. Оборудование, посуда, инвентарь для варки овощей. Время варки овощей. Способы определения готовности. Охлаждение овощей после варки или припускания. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы

1. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.
2. Определение количества нитратов в овощах при помощи индикаторов.
3. Приготовление салата из сырых овощей.
4. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.
5. Приготовление одного блюда из вареных овощей.
6. Органолептическая оценка готовых блюд (вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид).
7. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной.

Объекты труда

1. Салат из зеленого лука и редиса с яйцом.
2. Салат из белокочанной капусты с помидорами и сельдереем.
3. Салат из редьки с огурцами и сметаной.
4. Салат из отварной свеклы с изюмом.
5. Винегрет зимний постный.
6. Картофель отварной с маслом и зеленью.
7. Картофель, сваренный в молоке.
8. Картофель, сваренный на пару.
9. Тыква, запеченная в духовом шкафу.

Тема . Блюда из яиц (4 ч)

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы

1. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.
2. Приготовление блюда из яиц.

Объекты труда

1. Яйца всмятку, в мешочек, вкрутую, выпускные, фаршированные.
2. Яичница-глазунья.
3. Яичница на сковороде с черным хлебом и ветчиной.
4. Омлет с зеленым луком, сыром, картофелем, яблоками, шпинатом.

Тема Сервировка стола к завтраку (2 ч)

Составление меню на завтрак. Оформление готовых блюд и правила их подачи к столу. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Способы складывания салфеток. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

Лабораторно-практические и практические работы

1. Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку.
2. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.



## 6 класс 68 ч

### Раздел1 Интерьер жилого дома (1 ч)

Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни. Организация зон отдыха, приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка. Использование современных материалов в отделке квартиры.

Оформление интерьера эстампами, картинами, предметами декоративно-прикладного искусства. Подбор штор, занавесей, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев, салфеток и т.д. Систематизация и хранение коллекций и книг. Значение предметов ручного труда в интерьере. Сближение форм материальной культуры в современном искусстве.

Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников.

Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

Лабораторно-практические и практические работы

1. Выполнение эскиза планировки городской квартиры, сельского дома, детской комнаты.
2. Выполнение эскиза интерьера детского уголка.
3. Выполнение эскиза или макета штор для интерьера городской квартиры, сельского дома, детской комнаты.

### Комнатные растения в интерьере (2 ч)

Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Размещение комнатных растений в интерьере.

Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха. Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное цветоводство.

Эстетические требования к составлению букета. Символическое значение цветов.

Лабораторно-практические и практические работы

1. Эскиз интерьера с комнатными растениями.
2. Эскиз приусадебного участка с декоративными растениями.

### Раздел: Технология обработки конструкционных материалов 20 ч

Урок 1 Технология ручной обработки древесины и древесных материалов 2 ч.

Урок 2. Производство пиломатериалов и области их применения. Профессии, связанные с заготовкой древесины и производством пиломатериалов. Конструирование и моделирование изделий из древесины. 2 ч

Урок 3. Сборочный чертёж и спецификация объёмного изделия. Технологическая карта 2 ч

Урок 4. Токарный станок для вытачивания изделий из древесины: устройство, назначение, принцип работы. Кинематическая схема 2 ч

Урок 5. Токарные стамески. Технология токарных работ. Правила безопасности при работе на токарном станке. Профессия токарь. Понятие о современных токарных станках 2 ч

Урок 6. Профильный металлический прокат. Металлы и их сплавы. Чёрные и цветные металлы. Применение металлов и сплавов. 2 ч

Урок 7. Механические и технологические свойства металлов и сплавов. Правила безопасной работы с металлами. 2 ч

Урок 8. Проектирование изделий из металлического проката. Чертежи деталей и сборочные чертежи из металлического проката. 2 ч

Урок 9. Основные технологические операции обработки металлов и искусственных материалов ручными инструментами: разрезание, рубка, опиление, зачистка 2 ч

Урок 10 Опиливание металлических заготовок.

### Раздел 3. Создание изделий из текстильных материалов (26 ч)

#### Тема 3.1. Свойства текстильных материалов (2 ч)

Натуральные волокна животного происхождения, получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе. Виды переплетений нитей в тканях. Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани. Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и

шерстяных тканей.

Лабораторно-практические и практические работы

1. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений.
2. Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти.

Тема 3.2. Элементы машиноведения (4 ч)

История швейной машины. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Регулировка качества машинной строчки. Установка иглы в швейную машину. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

Лабораторно-практические и практические работы

1. Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.
2. Замена иглы в швейной машине.
3. Чистка и смазка швейной машины.

Тема 3.3. Конструирование и моделирование швейного изделия (4 ч)

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической и клинковой юбок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегающего. Выбор числа клиньев в клинковой юбке или модели конической юбки. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Чертежный шрифт. Правила нанесения размеров на чертеже. Построение лекальных кривых. Способы моделирования конических и клинковых юбок. Форма, силуэт, стиль. Выбор индивидуального стиля в одежде.

Лабораторно-практические и практические работы

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.
3. Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры.
4. Моделирование юбки выбранного фасона.
5. Подготовка выкройки юбки.

Тема 3.4. Технология изготовления швейного изделия (16 ч)

Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос на ткань контурных и контрольных линий. Обработка деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей юбки. Обработка застежки. Способы обработки нижнего среза юбки. Способы обработки верхнего среза юбки. Художественное оформление изделия. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Контроль и оценка качества готового изделия.

Лабораторно-практические и практические работы

1. Раскладка выкройки и раскрой ткани.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Скалывание и сметывание деталей кроя.
5. Проведение примерки, исправление дефектов.
6. Стачивание деталей изделия.
7. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

## Раздел . Кулинария (12 ч)

Тема 2.1. Физиология питания (1 ч)

Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.

Физиологические основы рационального питания. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.

Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ.

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.

Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций.

Лабораторно-практические и практические работы

1. Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.
2. Поиск рецептов блюд, отвечающих принципам рационального питания.
3. Составление меню из малокалорийных продуктов.

Тема 2.4. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (4 ч)

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки.

Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов.

Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования.

Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической и тепловой кулинарной обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов.

Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

Лабораторно-практические и практические работы

1. Определение свежести рыбы органолептическими и лабораторными методами.
2. Определение срока годности рыбных консервов.
3. Оттаивание и механическая кулинарная обработка свежемороженой рыбы.
4. Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы.
5. Разделка соленой рыбы.
6. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.

Объекты труда

1. Треска отварная с картофелем.
2. Лещ вареный цельный.
3. Суп рыбный.
4. Крупные ерши в кляре.
5. Вареные раки (креветки).
6. Камбала, жаренная во фритюре.
7. Караси, жаренные со сметаной.
8. Котлеты из судака, щуки, хека, минтая и др.
9. Салат из крабов или кальмаров.
10. Сельдь с овощами.

Тема 3.1. Блюда из птицы (4 ч)

Виды сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы. Посуда и оборудование для тепловой кулинарной обработки птицы. Способы разрезания птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу.

Лабораторно-практические и практические работы

1. Первичная обработка птицы.
2. Приготовление двух блюд из домашней птицы.

Объекты труда

1. Котлеты, биточки, зразы.

2. Гуляш из мяса куры.

3. Кура, жаренная в сметане с луком.

Тема Заправочные супы (2 ч)

Значение супов в рационе питания. Технология приготовления мясных бульонов, используемых для приготовления заправочных супов. Способы очистки бульона.

Технология приготовления заправочных супов. Значение соотношения воды и остальных продуктов в супах. Оформление готового супа зеленью петрушки, укропа, зеленого лука. Оценка качества супа и подача его к столу.

Лабораторно-практические и практические работы

1. Расчет количества мяса и других продуктов для приготовления супа на 6-8 человек.

2. Приготовление заправочного супа.

Объекты труда

1. Приготовление украинского борща.

2. Приготовление солянки.

3. Приготовление щей.

Проект «Приготовление Воскресного обеда» - 6 ч.

## 7 класс 68 ч

Первичный инструктаж на рабочем месте. Вводный урок (2 часа) Раздел «Технологии домашнего хозяйства» 6 часов: освещение жилого помещения. Пр/работа № 1 «Выполнение электронной презентации» (2 часа)

Предметы искусства и коллекции в интерьере. Пр/работа №2 «Изготовление схемы размещения коллекции фото». (2 часа) Гигиена жилища. Пр/работа №3 «Генеральная уборка кабинета технологии

II Раздел «Электротехника» 2 часа:

Бытовые приборы для создания микроклимата в помещении. Пр/работа №4 «Декоративная рамка для фотографий». (2 часа)

III Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» (22 часа)

Проектирование изделий из древесины с учётом её свойств. Л.-пр/работа №1 «Определение плотности древесины по объёму и массе образца». (2 часа)

Заточка и настройка дереворежущих инструментов. 1

Виды и приемы выполнения декоративной резьбы на изделиях из древесины. 1 ч

Соединения деталей в изделиях из древесины. Пр/работа №6 «Изготовление деревянного изделия с соединениями деталей: шиповыми, шкантами или шурупами в нагель». (2 часа)

Виды и приёмы выполнения декоративной резьбы на изделиях из древесины 1 ч

Устройство и принцип работы токарно–винтарезного станка для вытачивания металлических деталей 1 ч

Вытачивание металлических деталей на токарно–винтарезном станке 1 ч

Нарезание резьбы на металлических деталях 2 ч

Создание декоративно-прикладных изделий из металла. Л.-пр/работа №3 «Создание декоративно-прикладного изделия из металла». (2 часа)

Творческий проект: создание декоративно-прикладных изделий из металла и древесины. Л.-пр/работа №4 «Поисковый этап проекта». (2 часа)

Технологический этап творческого проекта. Л.-пр/работа №5 «Разработка технической и технологической документации». (2 часа)

Технологический этап творческого проекта. Пр/работа №7 «Подбор материалов и инструментов. Изготовление изделия». (2 часа)

Аналитический этап творческого проекта. Л.-пр/работа №6 «Подсчет затрат. Контроль качества изделия». (2 часа)

IV Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (16 часов )

Ткани из волокон животного происхождения и их свойства. Л.-пр/работа №7 «Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств». (2 часа)

Конструирование поясной одежды 2 ч

Моделирование поясной одежды 2 ч

Получение выкройки швейного изделия из пакета выкроек из журнала мод, из Интернета 1ч

Тема 2. «Технология изготовления ручных и машинных швов» (6 часов)

Технология ручных работ. Пр/работа №9 «Изготовление образцов ручных швов». (1 ч)

Технология машинных работ.. (2 часа)

Технология машинных работ. Пр/работа №10 «Составление схемы образцов машинных швов». (2 часа)

Технология обработки складок. 2 ч

Технология обработки юбки после примерки 2ч

Тема 3 «Художественные ремесла» (4 часа)

Отделка швейных изделий вышивкой. Пр/работа №12 «Выполнение образцов швов». (1 часа)

Вышивание лентами. Пр/работа №13 «Выполнение образца вышивки лентами». (1 ч)  
. «Аксессуар для летнего отдыха. Рюкзак». Л.-пр/работа №8 «Выбор и обосновании темы проекта». (2 часа)

Раздел «Кулинария» (16 часов)

Тема 1 «Блюда из молока и молочных продуктов» 2 часа. Блюда из молока и молочных продуктов. Пр/работа №16 «Приготовление блюд из творога». «Мучные изделия» 2 ч Виды теста и выпечки Технология приготовления изделий из пресного теста. 2 ч Технология приготовления изделий из песочного теста. 2 ч. Технология приготовления сладостей, десертов, напитков 2 ч

Сервировка сладкого стола. Пр/работа №20 «Сервировка сладкого стола». (2 часа).  
Приготовление сладкого стола. (2 часа). Защита творческого проекта. (2 часа)

8класс

**Технология исследовательской и проектной деятельности 2 ч**

*Творческие проекты.* Виды проектов, их целесообразность, актуальность. Выбор и обоснование творческого проекта. Оценка решения поставленной проблемы. Выбор материала проекта. Планирование процесса изготовления. Оценка стоимости изделия. Последовательность выполнения проекта. Определение потребности, выбор темы проекта. Составление технологической карты.

Взаимосвязь всех этапов проектной деятельности (поискового, технологического, заключительного). Основные и дополнительные компоненты проекта. Проведение исследований. Связь дизайна и технологии. Дизайн-анализ изделия. Дизайн-подход при выполнении проектов. Техника изображения объектов. Пожелания конечного потребителя (покупателя), рынка. Функциональное назначение изделия; допустимые пределы стоимости; экологичность производства изделия и его эксплуатации; безопасность при пользовании и др. Испытание и оценка изделия.

*Практические работы.* Изготовление проекта. Защита проекта.

**Семейная экономика 4 ч и Технология ведения домашнего хозяйства 4 ч**

*Основные понятия, цели и задачи экономики. Рыночная система хозяйствования.*

Понятия «макро» и «микро» экономики. Цели и задачи экономики. Рыночные отношения. Рынок труда. Конкуренция, законы конкурентной борьбы. Отличие плановой экономики от рыночной. Семья - первичная социально-экономическая ячейка общества.

*Семья как экономическая ячейка общества*

Экономические связи в семье, семья в экономической сфере общества, цели и задачи семейной экономики. Семейное хозяйство, его составляющие, ресурсы семьи, потребности.

*Практические занятия*

Составление пирамиды потребностей своей семьи.

Характеристика ресурсов своей семьи.

*Предпринимательство в семье*

История предпринимательства в России. Предпринимательство как вид деятельности. Место и роль предпринимателя в рыночной экономике. Экономический интерес и этика предпринимателя, стратегия, организационно-правовые формы предпринимательства в России.

*Практическое занятие*

Рассмотрение работ и услуг, которые могут быть источником дохода школьников (реализация изделий, выполняемых на уроках технологии).

*Потребности семьи*

Выявление потребностей в семье и их удовлетворения. Составление «Пирамиды потребностей». Причины, влияющие на благосостояние семьи. Классификация покупок по признаку рациональной потребности.

*Практические занятия*

Рассчитать затраты на приобретение необходимых вещей.

Определить положительные и отрицательные качества приобретенных вещей.

*Информация о товарах. Торговые символы, этикетки и штрихкоды.*

Семья, как основной потребитель товаров.. Покупка товаров, свойства товаров и услуг, правила покупки.

*Практические занятия*

Разработка рекламы на конкретный вид товара или услуги.

Разработка товарного ярлыка.

*Бюджет семьи. Доходная и расходная части бюджета.*

Связь «государство- семья». Понятие о бюджете семьи. Источник доходов семьи. Роль школьника в увеличении доходов семьи, постоянные и переменные расходы. Распределение бюджета. Расходы на услуги, питание, оплату коммунальных услуг, семейных потребностей. Потребительская корзина. Уровень жизни. Учет, планирование, организация домашней экономики. Экономические возможности и потребности семьи. Покупка товаров и услуг, изучение конъюнктуры рынка, защита прав потребителей. Экономия средств. Анализ и планирование семейного бюджета.

*Практические занятия*

Выполнение экономических расчетов доходной и расходной части семейного бюджета .

Определение баланса семьи.

Определение статуса семьи (расчет душевого дохода).

*Расходы на питание.*

Рациональное питание. Принципы расходов на питание в семье, учет, правила покупки

*Практические занятия*

Определение затрат на питание на неделю.

*Сбережения. Личный бюджет.*

Доходы и расходы. Способы сбережения денежных средств семьи. Ведение хозяйственной книги. Расходы школьника.

*Практическое занятие*

Выявит способы сбережения денежных средств.

Составить бухгалтерскую книгу учета расходов школьника

*Экономика приусадебного участка.*

Значение приусадебного участка. Виды работ на приусадебном участке. Доход.

*Практическое занятие*

Посчитать экономию средств на питание за счет приусадебного участка

## **Основы электроники и электротехники 16ч**

### **Электротехника**

Источники электроэнергии. Электрический ток. Проводники тока и изоляторы. Приемники (потребители) электроэнергии.

Электрическая цепь, ее элементы, их условное обозначение. Принципиальная и монтажная схемы. Понятие «комплектующая арматура». Параметры потребителей и источников электроэнергии. Типы электроизмерительных приборов.

Организация рабочего места для электротехнических работ. Электромонтажные инструменты. Классы и типы электронагревательных приборов

Электромагнитное реле, его устройство. Принцип действия электрического звонка. Виды электроосветительных приборов. История их изобретения, принцип действия.

Устройство современной лампы накаливания, мощность, срок службы. Регулировка освещенности. Люминесцентное и неоновое освещение. Конструкция люминесцентной и неоновой ламп. Достоинства и недостатки люминесцентных ламп и ламп накаливания.

Классы и типы электронагревательных приборов. Устройство и требования к нагревательным элементам. Принцип работы биметаллического терморегулятора. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

Назначение электрических двигателей. Устройство и принцип действия коллекторного электродвигателя постоянного тока. Развитие электроэнергетики. Возобновляемые виды топлива. Термоядерное горючее. Использование водорода. Электромобиль. Энергия солнца и ветра. Энергосбережение.

*Практические работы.* Изучение элементов электрической цепи, их условного обозначения, комплектующей арматуры. Определение по параметрам электросчетчика максимально допустимой мощности квартирной электросети. Вычисление суточного расхода электроэнергии квартиры и расчет ее стоимости. Сборка электрической цепи с элементами управления и защиты.

**Радиоэлектроника 2 ч**

### **Профессиональное самоопределение (6ч)**

Сферы производства, профессиональное образование и профессиональная карьера

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие 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.

Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением швейных изделий. Виды учреждений профессионального образования.

Лабораторно-практические и практические работы

1. Экскурсия на предприятие легкой промышленности.
2. Поиск информации о возможностях и путях получения профессионального образования и трудоустройства.
3. Ознакомление по справочнику с массовыми профессиями.

### **Тематическое планирование для 5 класса**

Наименование раздела	Количество часов
Основной раздел	2
Оформление интерьера	6
Создание изделий из древесины, металлов и пластмасс	24
<b><i>Создание изделий из текстильных материалов</i></b>	16
<b><i>Кулинария</i></b>	<b>20</b>
<b>Итого</b>	<b>68</b>

### **Тематическое планирование для 6 класса**

Наименование раздела	Количество часов
<b><i>Технологии домашнего хозяйства. Интерьер жилого дома</i></b>	2
<b><i>Основной раздел</i></b>	2
<b><i>Технология обработки конструкционных материалов</i></b>	20
<b><i>Кулинария</i></b>	12
<b><i>Создание изделий из текстильных материалов</i></b>	26
<b><i>Основной раздел</i></b>	6
<b>Итого</b>	<b>68</b>



### Тематический план 7 класс

№ п\п	Наименование разделов	Кол-во
1	Вводный урок	2
2	«Технологии домашнего хозяйства»	6
3	Электротехника»	2
4	Технологии обработки конструкционных материалов	22
5	Создание швейных изделий	16
6	Художественные ремёсла	4
7	Кулинария	16
	Итого	68

### Тематическое планирование для 8 класса

Наименование раздела	Кол-во часов
<i>Творческий проект</i>	2
<i>Семейная экономика</i>	4
<i>Технология ведения домашнего хозяйства</i>	4
<i>Электротехника</i>	16
<i>Радиоэлектроника</i>	2
<i>Профессиональное самоопределение</i>	6
Итого	34