

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 77»

«Рассмотрено»  
Руководитель МО  
\_\_\_\_\_ А.А. Гурьева  
Протокол № \_\_\_\_\_  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2017г.

«Согласовано»  
заместитель директора по УВР  
\_\_\_\_\_ Л.Л. Ковалева  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2017г.

Утверждено на заседании  
Педагогического совета  
Протокол № \_\_\_\_\_  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2017г.  
Директор МБОУ «СОШ №77»  
\_\_\_\_\_ Т.Б. Прислегина

**Рабочая программа**  
**«Технология. 5-8 классы»**  
(обслуживающий труд, в рамках реализации ФГОС ООО)

Составитель:  
Шавленко Ольга Михайловна  
учителя технологии  
МБОУ «СОШ №77»

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. Планируемые результаты освоения учебного предмета.....	3
2. Содержание учебного предмета.....	15
3. Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы.....	18

## **1. Планируемые результаты изучения учебного предмета, курса**

Предметные результаты изучения предметной области "Технология" должны отражать:

1) осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;

2) овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;

3) овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;

4) формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;

5) развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;

6) формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

## 2. Содержание учебного предмета, курса

### **5 класс**

#### **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2ч)**

##### **Интерьер 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.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

Проектирование кухни с помощью ПК.

#### **Раздел «Электротехника» (2 ч)**

##### **Бытовые электроприборы (2 ч)**

*Теоретические сведения.* Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины. Техника Безопасности работы на швейной электрической машине и электроутюге.

*Лабораторно- практические и практические работы.*

Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне.

Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами.

Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника

#### **Раздел «Кулинария» (16 ч)**

##### **Санитария и гигиена на кухне (1 ч)**

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

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

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

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

##### **Физиология питания (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.

Лабораторно-практические и практические работы.

Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

##### **Бутерброды и горячие напитки (2 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.

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао).

Дегустация блюд. Оценка качества.

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

#### **Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (4 ч)**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Дегустация блюд. Оценка качества.

#### **Блюда из овощей и фруктов (4 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.

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

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов.

Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.

Определение содержания нитратов в овощах.

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

Дегустация блюд. Оценка качества.

### **Блюда из яиц (1 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.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение свежести яиц.

Приготовление блюд из яиц.

Дегустация блюд. Оценка качества.

### **Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку (1 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.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Разработка меню завтрака.

Приготовление завтрака.

Сервировка стола к завтраку.

Складывание салфеток.

## **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (30 ч)**

### **Свойства текстильных материалов (4 ч)**

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

Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

### **Конструирование швейных изделий (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.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

### **Швейная машина (4 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.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками.

Заправка швейной машины нитками.

Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.

Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

### **Технология изготовления швейных изделий (16 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.

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок.

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания - ручное обмётывание; временное соединение деталей - смётывание; временное закрепление подогнутого края - замётывание (с открытым и закрытым срезами).

Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания - машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края - застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов впод-гибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

### **Графика и черчение (2 ч)**

Правила пользования чертежными инструментами. Типы линий в системе ЕСКД. Понятие о масштабе, чертеже и эскизе.

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

#### **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.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей).

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

### **Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства(2 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.

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

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

### **Лоскутное шитьё(12 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.

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изготовление образцов лоскутных узоров.

Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

## **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (20 ч)**

### **Исследовательская и созидательная деятельность (20 ч)**

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

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований, к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего.

Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия.

Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

*Практические работы.*

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».



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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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.

## **6 класс**

### **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (8 ч)**

#### **Интерьер жилого дома (2 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.

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера».

Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон.

#### **Комнатные растения в интерьере (6 ч)**

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

Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, декоративноцветущие комнатные, декоративноцветущие горшечные, кактусы и суккуленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения. Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия садовник.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Перевалка (пересадка) комнатных растений.

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

### **Раздел «Кулинария» (14 ч)**

#### **Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (4 ч)**

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

Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции.

Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы.

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

Приготовление блюд из морепродуктов.

#### **Блюда из мяса (4 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.

Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.

Приготовление блюда из мяса.

#### **Блюда 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.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление блюда из птицы.

#### **Заправочные супы (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.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление заправочного супа.

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

#### **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (30 ч)**

##### **Черчение и графика (4 ч)**

Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Типы линий. Понятие о масштабе, чертеже и эскизе. Построение чертежа в масштабе, в натуральную величину.

Правила пользования чертежными инструментами. Типы линий в системе ЕСКД. Понятие о масштабе, чертеже и эскизе. Правила пользования чертежными инструментами. Типы линий в системе ЕСКД. Понятие о масштабе, чертеже и эскизе.

##### **Свойства текстильных материалов (2 ч)**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

#### **Конструирование швейных изделий (4 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.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).

#### **Моделирование швейных изделий (2 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.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Моделирование выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

#### **Швейная машина (2 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. Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины. Подготовка выкройки к раскрою.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Устранение дефектов машинной строчки.

Применение приспособлений к швейной машине.

Выполнение прорезных петель.

Пришивание пуговицы.

#### **Технология изготовления швейных изделий (16 ч)**

*Теоретические сведения.* Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иголками и булавками.

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

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

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

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

Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей.

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

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

Окончательная обработка изделия.

## **Раздел «Художественные ремёсла» (18 ч)**

### **Вязание крючком(10 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.

Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.

Выполнение плотного вязания по кругу.

### **Вязание спицами(8 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. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

## **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (21 ч)**

### **Исследовательская и созидательная деятельность (21 ч)**

*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.

## **7 класс**

### **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (8 ч)**

#### **Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере (7 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.

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Систематизация коллекции, книг.

#### **Бытовые электроприборы (1 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.

*Лабораторно-практические и практические 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» (16 ч)**

#### **Блюда из молока и кисломолочных 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.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение качества молока и молочных продуктов.

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

#### **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.

Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение качества мёда.

Приготовление изделий из жидкого теста.

#### **Виды теста и выпечки(6 ч)**

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

Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста.

Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление изделий из пресного слоёного теста.

Приготовление изделий из песочного теста.

#### **Тема 4. Сладости, десерты, напитки(2 ч)**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление сладких блюд и напитков.

#### **Тема 5. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет(4 ч)**

*Теоретические сведения.* Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

#### **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (28 ч)**

##### **Черчение и графика (6 ч)**

Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Построение графических чертежей. Построение чертежа в масштабе величину.

Правила пользования чертежными инструментами. Типы линий в системе ЕСКД. Понятие о масштабе, чертеже и эскизе. Виды и построение чертежей.

Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Последовательность построения чертежа основы. Масштаб и способы масштабирования 1:4

##### **Свойства текстильных материалов (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.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

### **Конструирование швейных изделий (2 ч)**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

### **Моделирование швейных изделий (2 ч)**

*Теоретические сведения.* Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Моделирование юбки.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

### **Швейная машина (2 ч)**

*Теоретические сведения.* Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине.

### **Технология изготовления швейных изделий (14 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.

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

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.

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок.

Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом.

Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия.

Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

Обработка складок.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

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» (18 ч)**

#### **Ручная роспись тканей(2 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.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

#### **Вышивание(16 ч)**

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

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

Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо.

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками.

Выполнение образца вышивки в технике крест.

Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо.

Выполнение образца вышивки атласными лентами.

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

#### **Исследовательская и созидательная деятельность (10 ч)**

*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.

## **8 класс**

### **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (6 ч)**

#### **Понятие - творческий проект (2 ч)**



Составные части творческого проекта, понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах.

### **Экология жилища (2 ч)**

*Теоретические сведения.* Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении.

Ознакомление с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде).

Изучение конструкции водопроводных смесителей.

### **Водоснабжение и канализация в доме (2 ч)**

*Теоретические сведения.* Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники.

Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды.

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома.

Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.

## **Раздел «Электротехника» (12 ч)**

### **Бытовые электроприборы (6 ч)**

*Теоретические сведения.* Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту. Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов. Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

Отопительные электроприборы. Назначение, устройство, правила эксплуатации рефлектора, воздухонагревателя, масляного обогревателя (радиатора). Экономия электроэнергии при пользовании отопительными приборами. Устройство и принцип действия электрического фена для сушки волос.

Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств.

Электронные приборы: телевизоры, DVD-плееры, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока их службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Ознакомление с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

### **Электромонтажные и сборочные технологии (4 ч)**

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

Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Приёмы монтажа и соединений установочных проводов и установочных изделий.

Правила безопасной работы с электроустановками, при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

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

Электромонтажные работы: ознакомление с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнение упражнений по механическому оконцеванию, соединению и ответвлению проводов.

### **Электротехнические устройства с элементами автоматики (2 ч)**

*Теоретические сведения.* Принципы работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей. Схема квартирной электропроводки. Подключение бытовых приёмников электрической энергии.

Работа счётчика электрической энергии. Способы определения расхода и стоимости электрической энергии. Возможность одновременного включения нескольких бытовых приборов в сеть с учётом их мощности. Пути экономии электрической энергии.

Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изучение схем квартирной электропроводки. Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц. Ознакомление с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

### **Раздел «Семейная экономика» (6 ч)**

#### **Бюджет семьи (6 ч)**

*Теоретические сведения.* Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности. Потребительская корзина одного человека и членов семьи.

Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.

Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки. Способы защиты прав потребителей.

Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров.

*Практические работы.*

Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учётом её состава. Изучение цен на рынке товаров и услуг в целях минимизации расходов в бюджете семьи.

Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки.

Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей.

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

### **Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»(6 ч)**

#### **Сферы производства и разделение труда(2 ч)**

*Теоретические сведения.* Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия.

Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Ознакомление с деятельностью производственного предприятия.

Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

### **Профессиональное образование и профессиональная карьера(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. 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.

Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Профессиограмма и психограмма профессии. 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-практические и практические работы.*

Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Ознакомление с профессиограммами массовых для региона профессий.

Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда.

Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства.

Составление плана физической подготовки к предполагаемой профессии.

### **Творческий проект «Образование и карьера»(2 ч)**

Проведение исследовательской работы по формированию будущей карьеры, выбора профессии и образовании. Указать особенность проекта. Обосновать достоинства и недостатки проекта. Проанализировать выполнение проекта: что получилось, что не удалось, почему пришли к таким выводам.

## **Раздел «Конструирование и моделирование швейных изделий» (24 ч)**

### **Черчение и графика (8 ч)**

Графические изображения в практической деятельности. Особенности строительных чертежей. Условные изображения на строительных чертежах. Чтение строительных чертежей.

Чертежи и их место среди других видов графических изображений. Наглядные изображения. Технический рисунок. Изделие. Значение чертежей в различных областях народного хозяйства. Разновидности графических изображений. Условные изображения: элементы здания, детали внутреннего оборудования. Структура последовательности чтения чертежей.

### **Обработка деталей одежды (16 ч)**

Конструирование и обработка манжет, застежек на рукавах; пройм в изделиях без рукавов. Конструирование и обработка воротников. Конструирование и обработка горловины и пройм.

Конструирование и обработка карманов. Конструирование и обработка застежки изделия.

Конструирование и обработка низа изделия.

Способ обработки манжета, застёжки на рукавах; пройм в изделиях без рукавов. Конструирование и способ обработки притачного и цельнокроеного воротника-

стойки, шалеобразной формы, отложного. Конструирование и способ обработки горловин косой бейкой, настрочной полоской, кантом со шнуром, обтачками, планками. Конструирование и способ обработки карманов: в рамку, с клапаном, с листочкой. Конструирование и способ обработки петель, настрочными планками, обтачкой, молнией в боковом шве. Конструирование и способ обработки низа изделия: кантом, оборками, воланами, буфами. Проведение технологических операций по обработке участков изделия. Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе, обработка низа изделия, боковых швов, притачивание пояса. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

#### **Художественные ремесла (16 ч)**

Выбор способа художественной штопки для ремонта одежды: штоковка. Выбор способа художественной штопки для ремонта одежды: распошив. Выбор способа художественной штопки для ремонта одежды: вплетение односторонней вставки с концами. Выбор способа художественной штопки для ремонта одежды: вплетение односторонней вставки без концов. Выбор способа художественной штопки для ремонта одежды: одностороннее переплетение. Выбор способа художественной штопки для ремонта одежды: двустороннее переплетение. Выбор способа художественной штопки для ремонта одежды: распошив с вплетением вставки с концами. Выбор способа художественной штопки для ремонта одежды: комбинирование двустороннего переплетения с односторонним переплетением. Материалы и оборудование для вышивки. Технология выполнения приемов штопки. Вид художественной штопки – штоковка, распошив, вплетение односторонней вставки с концами, вплетение односторонней вставки без концов, одностороннее переплетение, двустороннее переплетение, распошив с вплетением вставки с концами, комбинирование двустороннего переплетения с односторонним переплетением. На каких тканях применяется. Правила выполнения шва и особенности его применения. Технология выполнения приемов штопки.

#### **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (8 ч)**

##### **Исследовательская и созидательная деятельность (8 ч)**

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

*Практические работы.*

Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных.

Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием ПК.

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

### 3. Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы

#### 3.1. Тематическое планирование по «Технологии» (обслуживающий труд) 5 класс (2 часа в неделю, всего не более 70 часов)

№ п/п урок а	Название	Кол- во часов	Дата проведе- ния
<b>Глава 1. Творческие проектные работы -2ч</b>			
1-2	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта.	2	
<b>Глава 2. Технология ведения дома – 2ч (Оформление интерьера – 1ч, Электротехника – 1ч)</b>			
3-4	Интерьер кухни-столовой. Техника безопасности при работе с бытовой электротехникой, кухонная утварь.	2	
<b>Глава 3. Творческие проектные работы – 4ч</b>			
5-6	Творческий проект «Кухня моей мечты».	2	
7-8	Защита проекта «Кухня моей мечты».	2	
<b>Глава 4. Кулинария – 16ч</b>			
<b>Культура питания – 2ч</b>			
9-10	Санитария и гигиена на кухне. Физиология питания.	2	
<b>Технология приготовления пищи – 14ч</b>			
11-12	Бутерброды. Горячие напитки.		
13-14	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	2	
15-16	Практическая работа «Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий».	2	
17-18	Блюда из сырых овощей и фруктов. Блюда из вареных овощей	2	
19-20	Практическая работа «Приготовление салатов из сырых и вареных овощей»	2	
21-22	Блюда из яиц. Сервировка стола к завтраку. Творческий проект по разделу «Кулинария» «Воскресный завтрак в моей семье»	2	
23-24	Практическая работа. Групповой проект «Воскресный завтрак для всей семьи».	2	
<b>Глава 5. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов – 28 ч</b>			
<b>Элементы материаловедения – 4ч</b>			
25-26	Производство текстильных материалов. Практическая работа «Определение лицевой и изнаночной стороны ткани». «Определение направления долевой нити ткани».	2	
27-28	Свойства текстильных материалов. Практическая работа «Изучение свойств тканей из хлопка и льна». Проект «Фартук для работы на кухне».	2	
<b>Конструирование швейных изделий – 6ч</b>			
29-30	Конструирование швейных изделий. Определение размеров швейного изделия. Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа швейного изделия».	2	
31-32	Построение чертежа швейного изделия. Практическая работа «Построение швейного изделия»	2	
33-34	Раскрой швейного изделия. Практическая работа (раскрой швейного изделия).	2	

<b>Швейные ручные работы – 2ч</b>			
35-36	Швейные ручные работы.	2	
<b>Электротехника – 2ч</b>			
37-38	Подготовка швейной машины к работе. Электротехника. Правила Техники Безопасности при работе на швейных электрических машинах, электроутюгах.	2	
<b>Элементы машиноведение – 12ч</b>			
39-40	Приемы работы на швейной машине. Практическая работа «Выполнение образцов машинных швов».	2	
41-42	Швейные машинные работы. Влажно-тепловая обработка.	2	
43-44	Выполнение проекта «Фартук для работы на кухне». Технология изготовления швейного изделия.	2	
45-46	Обработка накладного кармана. Практическая работа «Обработка накладного кармана».	2	
47-48	Обработка нижнего и боковых срезов фартука. Практическая работа «Обработка нижнего и боковых срезов фартука»	2	
49-50	Обработка верхнего среза фартука притачным поясом. Практическая работа «Обработка верхнего среза фартука. Изготовление пояса». Подготовка защиты проекта.	2	
<b>Графика и черчение - 2ч</b>			
51-52	Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Типы линий. Понятие о масштабе, чертеже и эскизе.	2	
<b>Глава 6. Творческие проектные работы – 2ч</b>			
53-54	Защита проекта «Фартук для работы на кухне».	2	
<b>Глава 7. Художественные ремесла – 16ч</b>			
55-56	Декоративно-прикладные изделия на кухне.	2	
57-58	Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства.	2	
59-60	Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте. Практическая работа «Цветовые сочетания в орнаменте».	2	
61-62	Лоскутное шитье. Технологии лоскутного шитья.	2	
63-64	Лоскутное шитье. Обоснование проекта.	2	
65-66	Выполнение проекта. Практическая работа «Стачивание деталей изделия».	2	
67-68	Подготовка проекта к защите «Лоскутное изделие для кухни».	2	
69-70	Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни». Итоговый урок.	2	
59-60	Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте. Практическая работа «Цветовые сочетания в орнаменте».	2	
61-62	Лоскутное шитье. Технологии лоскутного шитья.	2	
63-64	Лоскутное шитье. Обоснование проекта.	2	
65-66	Выполнение проекта. Практическая работа «Стачивание деталей изделия».	2	
67-68	Подготовка проекта к защите «Лоскутное изделие для кухни».	2	
69-70	Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни». Итоговый урок.	2	
	<b>ИТОГО:</b>	<b>70</b>	

**3.2. Тематическое планирование по «Технологии» (обслуживающий труд)  
6 класс (2 часа в неделю, всего не более 70 часов)**

<b>№ п/п</b>	<b>Название</b>	<b>Кол-во часов</b>	<b>Дата прове</b>
--------------	-----------------	---------------------	-------------------

урок а			дни
<b>Глава 1. Технологии домашнего хозяйства – 8ч</b>			
1-2	Вводный урок. Планировка и интерьер жилого дома.	2	
3-4	Комнатные растения и их разновидности. Обоснование проекта «Растения в интерьере жилого дома».	2	
5-6	Творческий проект «Растения в интерьере жилого дома».	2	
7-8	Защита проекта «Растения в интерьере жилого дома».	2	
<b>Глава 2. Кулинария – 14ч</b>			
9-10	Минеральные вещества и их значение для здоровья человека. Суточная потребность человека в минеральных веществах и их содержание в продуктах	2	
11-12	Рыба. Пищевая ценность, технология первичной и тепловой кулинарной обработки рыбы		
13-14	Блюда из птицы.	2	
15-16	Мясо. Пищевая ценность, технология первичной и тепловой кулинарной обработки мяса.	2	
17-18	Практическая работа «Приготовление блюда из мяса».	2	
19-20	Супы. Технология приготовления первых блюд. Сервировка стола к обеду. Этикет. Творческий проект «Приготовление воскресного обеда».	2	
21-22	Защита творческого проекта «Приготовление воскресного обеда».	2	
<b>Глава 3. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов – 30ч</b>			
<b>Графика и черчение – 4ч</b>			
23-24	Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Типы линий. Понятие о масштабе, чертеже и эскизе.	2	
25-26	Построение чертежа в масштабе, в натуральную величину.	2	
<b>Элементы материаловедения – 2ч</b>			
27-28	Текстильные материалы из химических волокон. Их свойства. Практическая работа «Свойства химических материалов».	2	
<b>Конструирование швейных изделий – 6ч</b>			
29-30	Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Конструирование швейных изделий. Определение размеров швейных изделий. Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа плечевого изделия».	2	
31-32	Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Моделирование плечевой одежды. Практическая работа «Построение чертежа швейного изделия».	2	
33-34	Раскрой швейного изделия. Практическая работа «Раскрой плечевого швейного изделия»	2	
<b>Швейные ручные работы - 2ч</b>			
35-36	Швейные ручные работы. Практическая работа «Изготовление образцов ручных швов».	2	
<b>Электротехника – 1ч</b>			
37	Правила Техники Безопасности при работе на швейной электромашине и при работе с электроутюгом.	1	
<b>Элементы машиноведения – 15ч</b>			
38	Правила Техники Безопасности при работе на швейной		

	электромашине и при работе с электроутюгом.		
39-40	Приспособления к швейной машине. Машинная игла. Практическая работа «Выполнение образцов швов».	2	
41-42	Практическая работа «Подготовка изделия к примерке и примерка изделия».	2	
43-44	Практическая работа «Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов».	2	
45-46	Обработка горловины швейного изделия. Практическая работа «Обработка горловины швейного изделия».	2	
47-48	Технология обработки боковых срезов швейного изделия. Практическая работа «Обработка боковых срезов швейного изделия».	2	
49-50	Обработка нижнего среза швейного изделия. Практическая работа «Обработка нижнего среза швейного изделия».	2	
51-52	Окончательная отделка изделия. Подготовка творческого проекта «Наряд для семейного обеда».	2	
<b>Глава 4. Художественные ремесла – 18ч</b>			
53-54	Вязание крючком и спицами. Творчески проект «Вяжем аксессуары крючком и спицами».	2	
55-56	Основные виды петель при вязании крючком.	2	
57-58	Вязание по кругу.	2	
59-60	Вязание спицами. Основные приемы вязания.	2	
61-62	Выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком и спицами».	2	
63-64	Выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком и спицами».	2	
65-66	Выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком и спицами».	2	
67-68	Подготовка проекта «Вяжем аксессуары крючком и спицами» к защите.	2	
69-70	Защита проекта «Вяжем аксессуары крючком и спицами». Итоговый урок.	2	
	<b>ИТОГО:</b>	<b>70</b>	

### 3.3. Тематическое планирование по «Технологии» (обслуживающий труд)

7 класс (2 часа в неделю, всего не более 70 часов)

№ п/п урока	Название	Кол-во часов	Дата проведения
<b>Глава 1. Технологии ведения домашнего хозяйства - 8ч</b>			
<b>Интерьер жилого дома - 7ч</b>			
1-2	Вводный урок. Понятие - творческий проект «Умный дом».	2	
3-4	Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере.	2	
5-6	Гигиена жилища. Творческий проект «Умный дом».	2	
7	Защита творческого проекта «Умный дом».	1	
<b>Электротехника - 1ч</b>			
8	Бытовые электроприборы.	1	
<b>Глава 2. Кулинария - 16ч</b>			



9-10	Блюда из молока и кисломолочных продуктов.	2	
11-12	Изделия из жидкого теста.		
13-14	Виды теста и выпечки.	2	
15-16	Практическая работа «Приготовление изделий из пресного соленого теста»	2	
17-18	Практическая работа «Приготовление изделий из песочного теста»	2	
19-20	Сладости, десерты, напитки. Практическая работа «Приготовление Сладостей, десертов, напитков».	2	
21-22	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет. Творческий проект «Праздничный сладкий стол».	2	
23-24	Защита творческого проекта «Праздничный сладкий стол».	2	
<b>Глава 3. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов - 28ч</b>			
<b>Графика и черчение – 6ч</b>			
25-26	Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Построение графических чертежей.	2	
27-28	Построение чертежа в масштабе величины.	2	
29-30	Построение чертежа в натуральную величину.	2	
<b>Элементы материаловедения – 2ч</b>			
31-32	Текстильные материалы из натуральных волокон. Их свойства. Практическая работа «Свойства натуральных волокон животного происхождения»	2	
<b>Конструирование и моделирование швейных изделий – 20ч</b>			
33-34	Конструирование швейных изделий. Определение размеров швейного изделия - юбка. Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа юбки».	2	
35-36	Моделирование швейных изделий.	2	
37-38	Раскрой поясной одежды и дублирование детали пояса.	2	
39-40	Швейные ручные и машинные работы. Практическая работа «Изготовление образцов ручных швов».	2	
41-42	Технология обработки среднего шва юбки с застежкой молнией и разрезом.	2	
43-44	Практическая работа «Обработка среднего шва юбки с застежкой молнией и разрезом	2	
45-46	Технология обработки складок. Практическая работа «Изготовление складок»	2	
47-48	Подготовка и проведение примерки поясного изделия. Технология обработки юбки после примерки.	2	
49-50	Практическая работа «Обработка юбки». Творческий проект «Праздничный наряд».	2	
51-52	Защита творческого проекта «Праздничный наряд».	2	
<b>Глава 4. Художественные ремесла - 18ч</b>			
53-54	Ручная роспись тканей. Практическая работа « Роспись ткани»	2	
55-56	Ручные стежки и швы на их основ	2	
57-58	Вышивание швами	2	
59-60	Вышивание по свободному контуру	2	
61-62	Атласная и штриховая гладь	2	
63-64	Декоративные швы: французский узелок, рококо	2	
65-66	Вышивание лентами	2	
67-68	Творческий проект «Подарок своими руками»	2	

69-70	Защита творческого проекта «Подарок своими руками»	2	
59-60	Атласная и штриховая гладь	2	
61-62	Декоративные швы: французский узелок, рококо	2	
63-64	Вышивание лентами	2	
65-66	Творческий проект «Подарок своими руками»	2	
67-68	Защита творческого проекта «Подарок своими руками»	2	
69-70	Атласная и штриховая гладь	2	
	<b>ИТОГО:</b>	<b>70</b>	

**3.4. Тематическое планирование по «Технологии» (обслуживающий труд)  
8 класс (2 часа в неделю, всего не более 70 часов)**

<b>№ п/п урока</b>	<b>Название</b>	<b>Кол-во часов</b>	<b>Дата проведения</b>
<b>Глава 1. Технология домашнего хозяйства - 6ч</b>			
1-2	Вводный урок. Понятие - творческий проект.	2	
3-4	Экология дома	2	
5-6	Водоснабжение и канализация в доме.	2	
<b>Глава 2. Электротехника – 12ч</b>			
7-8	Бытовые электроприборы	2	
9-10	Бытовые электроприборы	2	
11-12	Бытовые электроприборы		
13-14	Электромонтажные и сборочные технологии	2	
15-16	Электромонтажные и сборочные технологии	2	
17-18	Электротехнические устройства с элементами автоматики	2	
<b>Глава 3. Семейная экономика - 6ч</b>			
19-20	Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов	2	
21-22	Семья и бизнес. Виды семейной деятельности. Выбор объекта предпринимательской деятельности	2	
23-24	Творческий проект «Способы и расчет рационального планирования семейного бюджета»	2	
<b>Глава 4. Современное производство и профессиональное самоопределение – 6ч</b>			
25-26	Сферы производства и разделение труда	2	
27-28	Профессиональное образование и профессиональная карьера	2	
29-30	Творческий проект «Образование и карьера»	2	
<b>Глава 5. Конструирование и моделирование швейных изделий – 24ч</b>			
<b>Графика и черчение – 8ч</b>			
31-32	Графические изображения в практической деятельности.	2	
33-34	Особенности строительных чертежей.	2	
35-36	Условные изображения на строительных чертежах.	2	
37-38	Чтение строительных чертежей.	2	
<b>Обработка деталей одежды – 16ч</b>			
39-40	Конструирование и обработка манжет, застежек на рукавах; пройм в изделиях без рукавов.	2	
41-42	Конструирование и обработка воротников.	2	
43-44	Конструирование и обработка горловины и пройм.	2	
45-46	Конструирование и обработка карманов.	2	

47-48	Конструирование и обработка застежки изделия.	2	
49-50	Конструирование и обработка низа изделия.	2	
51-52	Творческий проект «Обработка деталей одежды».	2	
53-54	Защита творческого проекта «Обработка деталей одежды».	2	
<b>Глава 6. Художественные ремесла – 16ч</b>			
55-56	Выбор способа художественной штопки для ремонта одежды: штоковка.	2	
57-58	Выбор способа художественной штопки для ремонта одежды: распошив.	2	
59-60	Выбор способа художественной штопки для ремонта одежды: вплетение односторонней вставки с концами.	2	
61-62	Выбор способа художественной штопки для ремонта одежды: вплетение односторонней вставки без концов.	2	
63-64	Выбор способа художественной штопки для ремонта одежды: одностороннее переплетение.	2	
65-66	Выбор способа художественной штопки для ремонта одежды: двустороннее переплетение.	2	
67-68	Выбор способа художественной штопки для ремонта одежды: распошив с вплетением вставки с концами.	2	
69-70	Выбор способа художественной штопки для ремонта одежды: комбинирование двустороннего переплетения с односторонним переплетением.	2	
	<b>ИТОГО:</b>	<b>70</b>	